



Les doigts dans la

CONFITURE

De 10h à 18h00

OU de 10h à 12h30

OU de 14h à 18h

sur réservation

Vous souvenez vous de l'odeur délicieuse de sucre et de fruits qui flottait dans la cuisine de votre grand-mère, lorsque chaque été elle cuisinait ces délicieuses **confitures** que l'on goûtait d'abord au fond du chaudron ?

Je vous propose de retrouver ces sensations lors des **atelier** confiture que j'organise, et retrouver les odeurs et le goût de ces plaisirs simples, entre nostalgie et gourmandise !

S'initier aux recettes originales et traditionnelles des **confitures et gelées** maison, combinaison de fruits et d'herbes, ou mélanges de fruits selon le rythme des saisons, et dans le respect de la nature.

Un petit séjour au vert dans notre Normandie, loin de la foule quotidienne

Bonne humeur et convivialité au cours de ces ateliers de détente gourmande, et à l'heure des économies, retrouver les recettes ancestrales et les appliquer permet d'allier gourmandise et pouvoir d'achat.

Vous arrivez les mains vides, et repartez avec des produits de votre fabrication

La Ferme de Martine
Production biologique
1451 rue de Croix-Mare(Brunville)
Mont de l'If
76190 ST MARTIN DE L'IF

tel : 06 51 38 70 86



www.la-ferme-de-martine.com

email : contact@la-ferme-de-martine.com

Bon de réservation obligatoire

TARIF :

(Journée de 10h à 18h00)

(matin de 10h à 12h30)

(après midi de 14h à 18h)

70€ par personne – enfant-12 ans : 35€

30 € par personne – enfants – 12ans : 15€

45 € par personne – enfants - 12 ans : 23€

remise de 5% de réduction pour les inscriptions collectives (couples ou amis)

M.

Adresse :

Tel :

Courriel :

S'inscrit au stage gourmand du.....(Précisez le jour)

Horaires.....

J'envoie un chèque d'arrhes de 30€ pour une demi-journée
de 50€ pour une journée*

La participation au stage ne sera validée qu'après réception du chèque

**Ce chèque ne sera encaissé qu'au moment du stage, mais ne sera pas restitué en cas de désistement moins de 15 jours avant. Un avoir sera proposé.*

Possibilité d'organiser un stage à une autre date ou sur week end si vous avez un groupe de 5/6 personnes.