

# Les doigts dans la CONFITURE



**De 10h à 18h**

***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  
Hameau de Brunville  
Mont de l'If



76190 SAINT MARTIN DE L'IF

tel : 06 51 38 70 86

[www.la-ferme-de-martine.com](http://www.la-ferme-de-martine.com)

email : [contact@la-ferme-de-martine.com](mailto:contact@la-ferme-de-martine.com)

---

## ***Bon de réservation obligatoire***

### **TARIF :**

(Journée de 10h à 18h) 70 € par personne – enfant – 12 ans : 35€

(matin de 10h à 12h30) 29 € par personne – enfants – 12ans : 14€

(après midi de 14h à 18h) 43 € par personne – enfants - 12 ans : 21€

*remise de 5% pour inscription collective (famille 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 la demi-journée  
de 50€ pour la 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. 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**

contactez moi.....

*Pour venir : long 0°50'33'' E  
Lat 49°34'56''N*

*De Paris, prendre la direction de Rouen,  
puis celle du Havre RN 15*

*A environ 25 km, vous passez un village **Bouville***

*Puis un autre, **Croixmare***

*Là, au carrefour avant le feu sur la nationale, vous tournez à gauche sur la D 20, direction **Fréville**.*

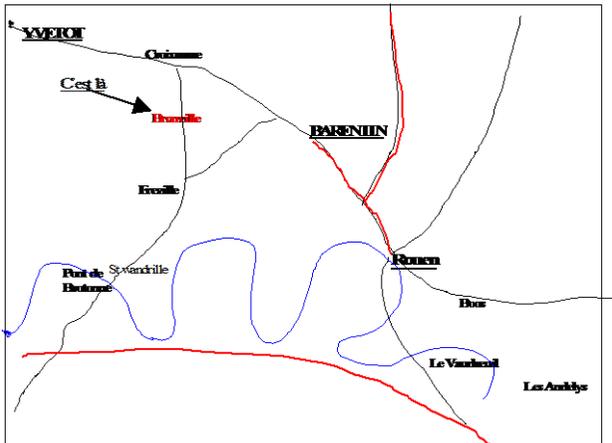
*Surtout, restez sur cette départementale, n'allez pas au Mont de l'If.*

*A partir du carrefour, il y a environ 1.5 km dans la campagne, c'est la première et seule maison que vous trouverez sur votre droite .*

*Une grande maison de brique à étage derrière une haie vive, en face d'une ferme*

*Si vous venez par le **pont de Brotonne**, suivez la direction du Pont, puis vous descendez du pont, direction **St Wandrille**, vous passez le long de l'abbaye, direction **Fréville** ou **Betteville**, jusqu'à **Fréville**.*

*Là vous prenez la D20 direction **Croixmare**, pendant environ 1.5 km dans la campagne. C'est la première et seule maison sur votre gauche , derrière une haie.*



*vers Rouen ou Paris*