

CUISINE D'AUTOMNE

- Les cucurbitacées (courges, potirons, potimarrons)
 - Les champignons...
 - Les baies sauvages de sureau, de sorbier, de mûres..
 - Associations des goûts et des couleurs à inventer
- **Elaboration de mets et entremets sous la houlette du Chef du " Petit Sauvage "**

au programme :

14h à 17h le 11 et de 9h à 17 h le 12 octobre

prise de contact, immersion : connaissance de l'environnement, cueillette de champignons des prés et des bois; reconnaissance, classement.

cueillette de baies sauvages, les comestibles et les toxiques

cueillette de cucurbitacées de toutes formes et toutes couleurs.

apprendre à différencier et cueillir ces champignons, ces baies et ces courges. Comment les transformer ?

démonstrations et mise en pratique des techniques et astuces du chef.
Secrets et associations des goûts et des parfums.

mis en œuvre d'essais sous la baguette innovante et bienveillante du Chef.

Oser toujours plus tout en restant dans le "bon goût"

12h à 14h:

Surprises apéritives et repas maison avec préparations collectives et sorbet de la « Grange » offerts.

16h à 16h30:

petits délices « Nature » sucrés pour le goûter

17h le 12 octobre

clôture du week-end rempli de saveurs. Chacun repart avec un livret « Au fil des plantes » : des idées recettes

Coût : 124 € (40 € d'arrhes à l'inscription 12 personnes maxi)

Réservation

Nom : Prénom

Adresse :

Tél./ fax

Arrhes:.....x Nbre.....=.....

Hébergement souhaité : **non** **oui** **nous contacter**



et le



UN WEEK-END DE DECOUVERTE

CUISINE D'AUTOMNE

Cucurbitacées , baies sauvages champignons...

les 11et 12 octobre 2008

découverte et plaisir avec
la complicité de Dame Nature

les mille secrets de *Sébastien Maissonette*

Lieu du stage:



La Grange aux Mille Saveurs

Odile et Michel CARTAL

Bel air

42660 Jonzieux

Tél./ fax 04 77 39 97 17

Email : michel.cartal@free.fr

Site : //www.lagrangeauxmillesaveurs.org



CUISINE D'AUTOMNE

- **Les cucurbitacées**(courges, potirons,potimarrons)
 - **Les champignons...**
 - **Les baies sauvages** de sureau, de sorbier, de mûres..
 - **Associations** des goûts et des couleurs à inventer
- **Elaboration de mets et entremets** sous la houlette
du Chef du " Petit Sauvage"

au programme :

14h à 17h le 11 et de 9h à 17 h le 12 octobre

prise de contact, immersion : connaissance de l'environnement, cueillette de champignons des prés et des bois; reconnaissance, classement.

cueillette de baies sauvages, les comestibles et les toxiques

cueillette de cucurbitacées de toutes formes et toutes couleurs.

apprendre à différencier et cueillir ces champignons,
ces baies et ces courges. Comment les transformer ?

démonstrations et mise en pratique des techniques et astuces du chef.

Secrets et associations des goûts et des parfums.

mis en œuvre d'essais sous la baguette innovante et bienveillante du Chef.

Oser toujours plus tout en restant dans le "bon goût"

12h à 14h:

Surprises apéritives et repas maison avec préparations collectives et
sorbet de la « Grange » offerts.

16h à 16h30:

petits délices « Nature » sucrés pour le goûter

17h le 12 octobre

clôture du week-end rempli de saveurs.

Chacun repart avec un livret « Au fil des plantes » : des idées recettes

Coût : 124€ (40€ d'arrhes à l'inscription.12 personnes maxi)

Réservation

Nom : Prénom

Adresse :

Tél./ fax

Arrhes:.....x Nbre.....=.....

Hébergement souhaité : **non** **oui** **nous contacter**

CUISINE D'AUTOMNE

- **Les cucurbitacées**(courges, potirons,potimarrons)
 - **Les champignons...**
 - **Les baies sauvages** de sureau, de sorbier, de mûres..
 - **Associations** des goûts et des couleurs à inventer
- **Elaboration de mets et entremets** sous la houlette
du Chef du " Petit Sauvage"

au programme :

14h à 17h le 11 et de 9h à 17 h le 12 octobre

prise de contact, immersion : connaissance de l'environnement, cueillette de champignons des prés et des bois; reconnaissance, classement.

cueillette de baies sauvages, les comestibles et les toxiques

cueillette de cucurbitacées de toutes formes et toutes couleurs.

apprendre à différencier et cueillir ces champignons,
ces baies et ces courges. Comment les transformer ?

démonstrations et mise en pratique des techniques et astuces du chef.

Secrets et associations des goûts et des parfums.

mis en œuvre d'essais sous la baguette innovante et bienveillante du Chef.

Oser toujours plus tout en restant dans le "bon goût"

12h à 14h:

Surprises apéritives et repas maison avec préparations collectives et
sorbet de la « Grange » offerts.

16h à 16h30:

petits délices « Nature » sucrés pour le goûter

17h le 12 octobre:

clôture du week-end rempli de saveurs.

Chacun repart avec un livret « Au fil des plantes » : des idées recettes

Coût : 124€ (40€ d'arrhes à l'inscription.12 personnes maxi)

Réservation

Nom : Prénom

Adresse :

Tél./ fax

Arrhes:.....x Nbre.....=.....

Hébergement souhaité : **non** **oui** **nous contacter**

CUISINE D'AUTOMNE

- Les cucurbitacées (courges, potirons, potimarrons)
- Les champignons...
- Les baies sauvages de sureau, de sorbier, de mûres..
- Associations des goûts et des couleurs à inventer
- Elaboration de mets et entremets sous la houlette du Chef du "Petit Sauvage"

au programme :

14 h à 17 h le 11 et de 9 h à 17 h le 12 octobre

prise de contact, immersion : connaissance de l'environnement, cueillette de champignons des prés et des bois; reconnaissance, classement.

cueillette de baies sauvages, les comestibles et les toxiques
cueillette de cucurbitacées de toutes formes et toutes couleurs.

apprendre à différencier et cueillir ces champignons,
ces baies et ces courges.

Comment les transformer ?

démonstrations et mise en pratique des techniques et astuces du chef.

Secrets et associations des goûts et des parfums.

mis en œuvre d'essais sous la baguette innovante et bienveillante de Sébastien.

Oser toujours plus tout en restant dans le "bon goût"

12 h à 14 h:

Surprises apéritives et repas maison avec préparations collectives et sorbet de la « Grange » offerts.

16 h à 16 h30:

petits délices « Nature » sucrés pour le goûter

17 h le 12 octobre:

clôture du week-end rempli de saveurs.

chacun repart avec un livret « Au fil des plantes » :
des idées recettes

Coût : 124 € :

(40 € d'arrhes à l'inscription. 12 personnes maxi)

CUISINE D'AUTOMNE

- Les cucurbitacées (courges, potirons, potimarrons)
- Les champignons...
- Les baies sauvages de sureau, de sorbier, de mûres..
- Associations des goûts et des couleurs à inventer
- Elaboration de mets et entremets sous la houlette du Chef du "Petit Sauvage"

au programme :

14 h à 17 h le 11 et de 9 h à 17 h le 12 octobre

prise de contact, immersion : connaissance de l'environnement, cueillette de champignons des prés et des bois; reconnaissance, classement.

cueillette de baies sauvages, les comestibles et les toxiques
cueillette de cucurbitacées de toutes formes et toutes couleurs.

apprendre à différencier et cueillir ces champignons,
ces baies et ces courges.

Comment les transformer ?

démonstrations et mise en pratique des techniques et astuces du chef.

Secrets et associations des goûts et des parfums.

mis en œuvre d'essais sous la baguette innovante et bienveillante de Sébastien.

Oser toujours plus tout en restant dans le "bon goût"

12 h à 14 h:

Surprises apéritives et repas maison avec préparations collectives et sorbet de la « Grange » offerts.

16 h à 16 h30:

petits délices « Nature » sucrés pour le goûter

17 h le 12 octobre:

clôture du week-end rempli de saveurs.

chacun repart avec un livret « Au fil des plantes » :
des idées recettes

Coût : 124 € :

(40 € d'arrhes à l'inscription. 12 personnes maxi)

CUISINE D'AUTOMNE

- Les cucurbitacées (courges, potirons, potimarrons)
- Les champignons...
- Les baies sauvages de sureau, de sorbier, de mûres..
- Associations des goûts et des couleurs à inventer
- Elaboration de mets et entremets sous la houlette du Chef du "Petit Sauvage"

au programme :

14 h à 17 h le 11 et de 9 h à 17 h le 12 octobre

prise de contact, immersion : connaissance de l'environnement, cueillette de champignons des prés et des bois; reconnaissance, classement.

cueillette de baies sauvages, les comestibles et les toxiques
cueillette de cucurbitacées de toutes formes et toutes couleurs.

apprendre à différencier et cueillir ces champignons,
ces baies et ces courges.

Comment les transformer ?

démonstrations et mise en pratique des techniques et astuces du chef.

Secrets et associations des goûts et des parfums.

mis en œuvre d'essais sous la baguette innovante et bienveillante de Sébastien.

Oser toujours plus tout en restant dans le "bon goût"

12 h à 14 h:

Surprises apéritives et repas maison avec préparations collectives et sorbet de la « Grange » offerts.

16 h à 16 h30:

petits délices « Nature » sucrés pour le goûter

17 h le 12 octobre:

clôture du week-end rempli de saveurs.

chacun repart avec un livret « Au fil des plantes » :
des idées recettes

Coût : 124 €

(40 € d'arrhes à l'inscription. 12 personnes maxi)



et le



UN WEEK-END DE DECOUVERTE

CUISINE D'AUTOMNE

Cucurbitacées , baies sauvages
champignons...

les 11 et 12 octobre 2008

découverte et plaisir avec
la complicité de Dame Nature

les mille secrets de *Sébastien Maissonette*



et le



UN WEEK-END DE DECOUVERTE

CUISINE D'AUTOMNE

Cucurbitacées , baies sauvages
champignons...

les 11 et 12 octobre 2008

découverte et plaisir avec
la complicité de Dame Nature

les mille secrets de *Sébastien Maissonette*

Lieu du stage:



La Grange aux Mille Saveurs
Odile et Michel CARTAL
Bel air
42660 Jonzieux
Tél./ fax 04 77 39 97 17
Email : michel.cartal@free.fr
Site : //www.lagrangeauxmillesaveurs.org



Lieu du stage:



La Grange aux Mille Saveurs
Odile et Michel CARTAL
Bel air
42660 Jonzieux
Tél./ fax 04 77 39 97 17
Email : michel.cartal@free.fr
Site : //www.lagrangeauxmillesaveurs.org





&



Restaurant

Le « Petit Sauvage »

UN WEEK-END DE DECOUVERTE

CUISINE D'AUTOMNE

*Cucurbitacées, baies sauvages
champignons...*

les 11 et 12 octobre 2008

découverte et plaisir avec
la complicité de Dame Nature

les mille secrets de *Sébastien Maisonnette*

Lieu du stage:



La Grange aux Mille Saveurs
Odile et Michel CARTAL
Bel air



42660 Jonzieux

Tél./ fax 04 77 39 97 17

Email : michel.cartal@free.fr

Site : //www.lagrangeauxmillesaveurs.org



&



Restaurant

Le « Petit Sauvage »

UN WEEK-END DE DECOUVERTE

CUISINE D'AUTOMNE

*Cucurbitacées, baies sauvages
champignons...*

les 11 et 12 octobre 2008

découverte et plaisir avec
la complicité de Dame Nature

les mille secrets de *Sébastien Maisonnette*

Lieu du stage:



La Grange aux Mille Saveurs
Odile et Michel CARTAL
Bel air



42660 Jonzieux

Tél./ fax 04 77 39 97 17

Email : michel.cartal@free.fr

Site : //www.lagrangeauxmillesaveurs.org



&



Restaurant

Le « Petit Sauvage »

UN WEEK-END DE DECOUVERTE

CUISINE D'AUTOMNE

*Cucurbitacées, baies sauvages
champignons...*

les 11 et 12 octobre 2008

découverte et plaisir avec
la complicité de Dame Nature

les mille secrets de *Sébastien Maisonnette*

Lieu du stage:



La Grange aux Mille Saveurs
Odile et Michel CARTAL
Bel air



42660 Jonzieux

Tél./ fax 04 77 39 97 17

Email : michel.cartal@free.fr

Site : //www.lagrangeauxmillesaveurs.org