

□
□
□

*Au Fleuron Bio * :*

Samedi 12 novembre

9 h 30 à 11 h 30

DESSERT "TAILLE DE GUÊPE"

A votre légèreté, prêt (e), partez !

Samedi 19 novembre

9 h 30 à 11 h 30

ALIMENTS VIVANTS ET BIOLOGIQUES

Equilibrer ses menus végétariens.

Samedi 3 décembre

9 h 30 à 11 h 30

LACTO-FERMENTATION

*Méthode ancestrale de conservation,
à très haute valeur nutritive.*

Samedi 17 décembre

9 h 30 à 11 h 30

BENTO

*Préparez vous-même votre pique-nique
du midi pour le bureau.*

35 € l'atelier.

** Ces ateliers se déroulent au magasin Fleuron Bio - Centre de Gros*

1 rue du Marché commun - 44300 Nantes.

S'inscrire

*Chez Rose au Grand-Auverné * :*

Vendredis 25 novembre et 9 décembre

16 à 18 h

DESSERT "TAILLE DE GUÊPE"

A votre légèreté, prêt (e), partez !

Vendredi 4 novembre

16 à 18 h

OSEZ LES ALGUES !

Equilibrer ses menus végétariens.

Mercredis 30 novembre, 7 et 21 décembre

14 à 16 h et

Samedi 26 novembre

9h30 à 11h30

ATELIER BÛCHES DE NOËL

Bûche au thé matcha, et ses innombrables déclinaisons.

Samedi 10 décembre

9h30 à 11h30

ALIMENTS VIVANTS, NATURELS OU BIOLOGIQUES

Equilibrer ses menus végétariens.

35€ l'atelier.

* Ces ateliers se déroulent chez Rose
La Bauche - 44520 Grand-Auverné

S'inscrire

Ces ateliers peuvent aussi avoir lieu à votre domicile.

Ombellesacroquer@gmail.com

06 59 81 76 95

ombellesacroquer.wixsite.com/ombellesacroquer

44520 La Bauche, Grand-Auverné, France

06 59 81 76 95

Partager via :

Plus de détails sur mon site

Créé avec Wix ShoutOut

Vous aimez ?

[Essayez ! C'est gratuit.](#)