



Les ateliers d'Ombelles à croquer

Saveurs d'automne au jardin

*Cuisine vivante et créative, dans un très joli cadre champêtre.
La Bauche - Grand-Auverné.*

Pour les petits* et les grands

Tartes et clafoutis.

Mercredi 12 octobre - 9 à 12 h - 35 €
Très allégé en sucre et tout aussi savoureux !

Atelier chocolat

Mercredi 19 octobre - 9 à 12 h - 35 €
Mousse légère, moelleux chocolat noir et plantes sauvages...

*Enfants accompagnés à partir de 8 ans.

L'atelier du mercredi

Une plante, présentation et dégustation.

Mercredi 28 septembre - 10 à 12 h - 15 €

Le plantain

Mercredi 5 octobre - 10 à 12 h - 15 €

L'ortie

Les fleurs d'automne s'invitent à table !

Samedi 24 septembre - 13 à 19h - 45 €

Rentrée sauvage et élégante !

Samedi 1er octobre de 9 à 15 h 00 - 45 €

Aumonières garnies et bouchées aux saveurs sauvages, et hautes en couleurs,...

Balade et cueillette dans le jardin.

Samedi 8 octobre - 13 à 19 h - 45 €

Bouchées gourmandes. Apéritif dinatoire.

Atelier chocolat

Samedi 22 octobre - 14 à 17 h - 35 €

Mousse légère, moelleux chocolat noir et plantes sauvages...

Tartes et clafoutis.

Vendredi 28 octobre - 9 à 12 h - 35 €

Très allégé en sucre et tout aussi savoureux !

<http://ombellesacroquer.wix.com/ombellesacroquer>.

Renseignements et réservation (au moins 10 jours avant) au 06 59 81 76 95
ou ombellesacroquer@gmail.com

Des arrhes de 15 € valident l'inscription.