

Les Saveurs Sauvages

2018

Stage d'1 journée : 27 mai et 09 juin

Stage de 2 jours : 21/22 avril et

06/07 octobre

Stage d'1 journée :
Découverte et dégustation des plantes comestibles

- matinée : accueil au restaurant la Fruitière, reconnaissance sur le terrain et cueillette.
 - midi : repas végétal préparé par Florence
- après midi : synthèse pédagogique et petites préparations à emporter

Lieu : La Fruitière au Monétier les bains (05120)

Horaire : 8h30/17h00

Prix : 65 euros par personne

Groupe de 5 à 8 personnes

Le prix comprend le repas, le travail de terrain, les documents pédagogiques et la préparation à emporter

Les Saveurs Sauvages

Stage de deux jours : Pour aller plus loin

Journée 1 : début du stage 9h00

- matinée : accueil direct au gîte et installation.

Reconnaissance et cueillette sur le terrain.

- midi : pique-nique en extérieur à prévoir par chacun

- après midi : préparation du repas du soir et synthèse
pédagogique

A partir de 18h00 temps libre pour chacun

Journée 2 : fin du stage 16h30

- matinée : petit déjeuner, puis reconnaissance et cueillette sur le terrain si nécessaire, préparation du repas de midi.

- midi : repas au gîte

- après midi : synthèse pédagogique

Lieu : à définir selon l'avancée de la végétation

Horaire : 9h00/16h30

Prix : 180 euros par personne

Départ à partir de 5 personnes

Les Saveurs Sauvages

Conditions générales

- * Atelier réservé aux adultes.
- * Prévoir chaussure de marche, panier en osier, couteau de cuisine, sécateur, pots de confiture vide et récipient tuperware pour chaque stage.
- * En cas de pluie, l'atelier est tout de même maintenu, prévoir des vêtements adéquats.
- * Les ateliers de cuisine sont fournis pour le stage de 2 jours.
- * L'hébergement est prévu en chambre commune pour le stage de 2 jours.

Informations complémentaires

Anne : 06 72 38 01 18

Florence : 06 80 91 28 34

Les inscriptions doivent s'effectuer via le formulaire accompagnées du règlement pour les deux stages
