

Préparons ensemble vos repas de fêtes !

Et si cette année, vous célébriez Noël en mode végétal, sans gluten ni sucre raffiné... et avec beaucoup de gourmandise et de plaisir ?

Retrouvons-nous en cuisine tout le mois de décembre pour préparer votre repas de fêtes. Nous avons déjà démarré les festivités le week-end dernier avec une courge de Noël qui a eu beaucoup de succès ! Poursuivons sur notre lancée si vous le voulez bien.

Au programme :

- Dimanche 6 décembre de 15h à 16h : sablés de Noël en famille.
- Dimanche 13 décembre de 18h à 19h : tartiflette veggie.
- Samedi 19 décembre de 17h à 18h : Parmentier de Noël.
- Dimanche 20 décembre de 9h30 à 12h : Masterclass – Bûche et truffes !
- Dimanche 10 janvier de 10h à 11h30 : Galette des rois maison.

VEGGIE



cours de cuisine
végétal
sans gluten
ni sucre raffiné

NOËL



Samedi 6 décembre de 15h à 16h : sablés de Noël en famille

Pour fêter ce début de décembre, la Saint Nicolas et Noël qui approche, réalisons ensemble, petits et grands, de beaux et délicieux Sablés de Noël vegan sans gluten. Je vous encourage vivement à participer en famille. *Inscriptions dès maintenant en cliquant [sur le lien suivant.](#)*

Dimanche 13 décembre de 18h à 19h : tartiflette veggie

Pour se préparer à passer en mode hiver, je vous apprends à confectionner une tartiflette végétale qui mettra tout le monde d'accord. Option fondue offerte ! ;) Idéale en période de fêtes pour un moment de partage et de réconfort. *Inscriptions dès maintenant en cliquant [sur le lien suivant](#).*

Samedi 19 décembre de 17h à 18h : Parmentier de Noël

Je vous présente LE plat à mettre à l'honneur durant les fêtes de fin d'année, il s'agit du Parmentier ! Revêtu de ses plus beaux habits, il vous aidera à faire de votre dîner de Noël ou de votre déjeuner du Nouvel An une vraie réussite. *Inscriptions dès maintenant en cliquant [sur le lien suivant](#).*

Dimanche 20 décembre de 9h30 à 12h : Masterclass – Bûche et truffes !

Nous allons confectionner ensemble une superbe bûche de Noël noisette, châtaignes et tonka (ou vanille), composé d'un biscuit, un insert, une mousse et un glaçage pour 10 personnes.

Réalisez votre dessert de Noël ou du Nouvel An avec moi cette année : gardez-le au congélateur jusqu'au matin de Noël !

Pendant que les différentes étapes de notre bûche prennent au frais, nous réaliserons également des truffes au chocolat et à la noisette à offrir.

Cours accessible aux personnes débutantes ! *Inscriptions dès maintenant en cliquant [sur le lien suivant.](#)*

Dimanche 10 janvier de 10h à 11h30 : Galette des rois maison

Ensemble, préparons votre galette des rois végétale et sans gluten entièrement maison ! *Inscriptions dès maintenant en cliquant [sur le lien suivant.](#)*



VEGGIE

ateliers de cuisine
végétale
sans gluten
ni sucre raffiné

NO ËL