



ATELIERS CULINAIRE

La cuisine de tous les jours

L'authentique, le Frais, le Bio

Retrouvez-moi sur www.we-cooking.fr



Pour qui ?

ILS SONT DESTINÉS : AUX PARTICULIERS, AUX ASSOCIATIONS, AUX ENTREPRISES RESPECTUEUSES DU BIEN-ÊTRE DE LEURS SALARIÉS(ES), AUX THÉRAPEUTES DANS LE DOMAINE DU DÉVELOPPEMENT PERSONNEL.

Ils intéressent, avant tout, celles et ceux désireux d'acquérir un savoir-faire culinaire pour les repas de tous les jours.

Selon votre choix vous faites vos courses ou je viens avec les matières premières J'ai choisi et sélectionné mes fournisseurs locaux de produits bio (en supplément)

Les Ateliers

Nous avons tous des souvenirs avec un parent, ou quelqu'un qui nous est cher d'un plat ou d'une douceur sucrée qui nous relie à notre propre histoire :

« LA CUISINE C'EST RETROUVER SES RACINES. »

Je vous propose d'explorer vos ressources culinaires, de vous réapproprier des recettes, de la cuisine sincère et vraie, simple et gourmande .

Je travaille uniquement avec des produits de saison AB, en circuit court avec des producteurs locaux.

Amusons nous !

Découvrir l'alchimie d'une assiette réussie avec des céréales, des légumineuses, et des légumes, réaliser des recettes simples et goûteuses pour tous les jours, en ajoutant simplement des épices - des crèmes végétales - des aromatiques - des oléagineux

Etre le propre artiste de votre cuisine, la vôtre.

Chaque atelier permet une approche globale et collective des plats simples du quotidien ou la réalisation de plats de fêtes ...

• Atelier de 2h 75 € ttc chez vous dans votre cuisine

(minimum 2 participant) :

Après avoir choisi ensemble les recettes à réaliser ,nous réalisons ensemble un menu avec une entrée-plats et dessert avec dégustation en fin de séance.

• Atelier de 3h 105 € ttc chez vous dans votre cuisine

(minimum 2 participant) :

Vous pourrez y piocher, les soirs de semaine, pour vous faire plaisir, et réaliser un repas bon et rapide, avec l'aide de vos fiches recettes. Exemple de recettes pour la semaine sur un atelier

Gratin de légumes- lasagne végétarienne- galette de céréales -cuisson des légumineuses – cuisson des céréales .. velouté de saison – et un dessert craquant au amandes noix et noisettes...

Cette méthode simple et efficace, vous permettra de renouer avec le plaisir de manger sans vous stresser.

*Chaque participant emporte les fiches recettes et mes conseils.



Combien ça coûte ?

ATELIER À DOMICILE (2H) (MINIMUM 2 PRS).....	75€/PRS
HEURE SUPPLÉMENTAIRE	35€/PRS

Tous mes ateliers rentrent dans le cadre des cours à domicile , à ce titre vous pouvez bénéficier d'une remise fiscale de 50% en crédit d'impôt ! *

Par exemple un atelier de 3H 105 € celui-ci vous revient en réalité à 52 €..

Grâce à mon partenaire Inter- service <https://interservices.fr/> vous recevrez directement votre facture et votre avoir en fin d'année .

*Hors matières premières



*Réduction d'impôts :

Chaque prestation (hors matières premières) donne droit à une réduction d'impôts sur le revenu de **50% de son montant**, dans les limites fixées par le code général des impôts.



L'authentique, le Frais, le Bio

Véronique BOUYOU

06 08 67 03 32



contact@we-cooking.fr
www.we-cooking.fr



La vraie cuisine d'autrefois remise au Goût du jour...

