Démonstrations Thermomix et Ateliers de cuisine

Démonstration Thermomix

La cuisine est un moyen , à la fois de se retrouver en famille mais également de partager des moments de loisir , de convivialité et de gourmandises réconfortantes.

Vous rêvez aussi d'avoir le tout nouveau et merveilleux Thermomix® TM6 dans votre cuisine, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde désire ? C'est le moment, offrez-le-vous et grâce à lui vous pourrez cuisiner des centaines de recettes saines, délicieuses, faciles, rapides, économiques et tout cela sans avoir le nez dans vos casseroles…Facilement transportable, le TM6 vous permettra de profiter pleinement de vos vacances. Vous ne raterez plus jamais un plat ! A l'aide de son écran intégré, ce robot multifonction vous guidera dans un pas à pas qui fera de vous un grand chef que vous soyez cuisinière débutante ou confirmée.

Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos repas de tous les jours comme de vos menus de fêtes! Découvrez une petite partie de ses possibilités en vidéo en fin d'article…

Vous désirez assister à une démonstration gourmande? Alors appelez-moi au

0477 57 11 98

Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent à Waterloo.

Cependant, **si ces dates ne vous conviennent pas,** je peux vous proposer également **des démonstrations particulières, individuelles, toujours gratuites** et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou **chez vous (date et horaire à votre convenance).**

Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!

- jeudi 2 mai à 12h ou 18h30
- vendredi 3 mai à 12h ou 18h30
- samedi 4 mai à 12h
- lundi 6 mai à 12h ou 18h30
- mardi 7 mai à 12h ou 18h30
- mercredi 8 mai à 12h ou 18h30
- jeudi 9 mai à 12h ou 18h30
- vendredi 10 mai à 12h ou 18h30
- samedi 11 mai à 12h ou 18h30
- lundi 13 mai à 12h ou 18h30
- mardi 14 mai à 12h ou 18h30
- mercredi 22 mai à 12h ou 18h30
- jeudi 23 mai à 12h ou 18h30
- vendredi 24 mai à 12h ou 18h30
- samedi 25 mai à 12h ou 18h30
- mardi 28 mai à 12h ou 18h30

- mercredi 29 mai à 12h ou 18h30
- jeudi 30 mai à 12h ou 18h30
- vendredi 31 mai à 12h ou 18h30

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (entrée ou pain, plat, dessert) que vous dégusterez par la suite. Vous n'assisterez pas à une simple démonstration mais **un véritable cours de cuisine personnalisé** où vous réaliserez , dégusterez de savoureuses recettes et apprendrez des astuces pour rendre vos plats encore plus gourmands…

Pour toutes demandes de démonstrations (particulières, collectives ou par réseaux sociaux) ainsi que pour toute commande, contactez-moi par mail à l'adresse suivante ou au **0477 57 11 98 (y compris le week end et jours fériés).**

gourmantissimes@gmail.com

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! Commandez directement au 0477 57 11 98…N'hésitez plus, votre Thermomix est à votre disposition dès son paiement !

Je resterai par la suite votre conseillère culinaire particulière et répondrai avec plaisir à toutes vos demandes qu'elles soient d'ordre culinaires ou techniques.

Au mois de mai 2024,

1/ Le Thermomix TM6 Blanc

PROMO AVRIL

Thermomix TM6 (blanc) + TM6 Modes Booklet* **GRATUIT**

*Libre choix de la langue du livre - NL & FR

€1499,00

Thermomix TM6 (blanc)
1 x Thermomix® Sensor gratuit (au lieu de 149,00€)
1 x Thermomix® Cutter gratuit (au lieu de125,00€)
Thermomix TM6 blanc
1499,00€ au lieu de 1733,00€

Avec **le Sensor Thermomix**, vous n'avez plus besoin de deviner les températures de cuisson idéales pour cuire du pain et des gâteaux ou préparer du poisson et de la viande. Profitez d'une précision sans effort et améliorez votre expérience culinaire avec des relevés de température en temps réel directement sur votre centre de cuisson TM6 ou via l'application mobile Cooking Center Thermomix. **Et ce mois ci vous l'avez en cadeau!**

Thermometre Sensor

Le Cutter offre des options de coupe et de râpage en deux épaisseurs. Que vous ayez besoin de fines tranches de concombre ou d'épaisses tranches de pommes de terre pour le gratin Dauphinois, le Cutter le fait pour vous en quelques secondes. **Et ce mois ci vous l'avez en cadeau!**

Organisez votre atelier culinaire avec vos ami(e)s et gagnez des cadeaux

Invitez vos ami(e)s et vos proches chez vous pour expérimenter et déguster ensemble des recettes gourmandes Thermomix en apprenant à maitriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

Pour cela contactez-moi au 0477 57 11 98 ou sur gourmantissimes.com

Lors du mois de mai 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

A. Standard: lorsqu'un nouveau client hôte organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, le nouveau client qui est hôte reçoit un chèque-cadeau de 25,00 € pour chaque Thermomix vendu (avec un maximum de 3 chèques)

B.Lorsqu'un **client existant** (= quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'à et y compris **30/01/2024** si l'hôte/hôtesse organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités présents de différents domiciles, alors le client existant qui est hôte/hôtesse recevra au cours du mois de mai 2024

un Cutter (une fois par une hôtesse/hôte)

Pourquoi me choisir comme conseillère?

– Je suis conseillère agrée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une très grande expérience de l'appareil.

– Ma connaissance et mon expérience dans le monde de la cuisine (blog de cuisine et auteur de livres dans ce domaine) pour vous amener mon soutient et des conseils en cuisine même après l'achat de votre Thermomix

– Je vous accompagne donc aussi bien pour l'utilisation de votre Thermomix que pour vous apporter des conseils sur la cuisine en général de par mon expérience riche de nombreuses années

– Cette même expérience m'a permise d'être invitée sur plusieurs plateaux télé et cinéma (France 2 avec Sophie Davant, les carnets de Julie avec le chef Thierry Marx…)

– Vous pouvez faire appel à moi tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés

– Bien qu'installée à Waterloo je me déplace dans tout le pays pour vous présenter l'appareil et vous faire gouter de de délicieuses recettes

– Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison

-Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Voici quelques témoignages:

Impatient? Appareils de stock, donc disponibles immédiatement rien que pour vous! Pas d'attente de livraison…Votre Thermomix est à votre disposition dès son paiement !

Alors n'hésitez plus, appelez-moi au 04 77 57 11 98!

Danielle Lions

0477 57 11 98

gourmantissimes@gmail.com

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo…

Et quelques recettes personnelles réalisées en toute facilité grâce à ce petit génie de la cuisine:

Bûche Moka

Moules au curry rouge et coriandre (recette Thermomix)au curry rouge

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Bœuf asiatique et ses petits légumes (recette Thermomix TM6)

soupe poireaux menthe

Thermomix

Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)

Velouté fruitée de céleri (recette Thermomix)

Poulet provençal (recette Thermomix)

Mousse au chocolat sans œuf (recette Thermomix)

Agneau et sa crème d’ail (Recette TM6, cuisson sous vide)

Pain nuage Thermomix

Sauce verte

TM6