

# Démonstrations Thermomix et Ateliers de cuisine

## Démonstration Thermomix

Bientôt les fêtes... c'est le moment de craquer et de se faire enfin plaisir ! Il ne reste plus beaucoup de temps car les offres suivantes sont valables jusqu'au 31 octobre 2019...

Vous rêvez 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 ? 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... 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.

Alors appelez-moi ! Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous sur demande. Les prochaines dates sont:

- **mardi 26 novembre 2019 à 18h30 à Waterloo en Belgique. Ce cours est complet...**
- **mardi 3 décembre 2019 à 18h30 à Waterloo en Belgique. Il reste 5 places**
- **lundi 16 décembre 2019 à 18h30 à Waterloo en Belgique.**

Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...

Je peux accueillir 6 personnes et le prix de l'atelier est de 10 euros par personne à régler par avance.

Pour les inscriptions contactez-moi par mail à l'adresse suivante:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

**L'atelier est sans obligation d'achat. Et si ces dates ne vous conviennent pas, n'hésitez pas à me contacter à cette même adresse mail pour que nous puissions en choisir une qui puisse s'accorder avec votre emploi du temps.**



TM6

**Vous pouvez également bénéficier, toujours jusqu'au 30 novembre et ce dans les limites des stocks disponibles, des promotions suivantes sur le TM5. Vous avez le choix entre deux offres:**

Soit le Pack 1 qui comprend:

- 1 x Thermomix TM5
- 1 x cook-key ( avec 6 mois d'abonnement gratuit, d'une valeur de 129 euros)
- 1x sac de transport ( d'une valeur de 54, 45 euros )
- 4 magazines Betty Bossi ( 4 saisons, d'une valeur de 51, 80 euros)

Soit le Pack 2

- 1 x Thermomix TM5
- un bol de mixage supplémentaire d'une valeur de 245 euros

Vous avez craqué? Alors appelez-moi! Je me ferai se fera un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons en pas à pas de sublimes recettes et nous les dégusterons ensemble.

**Danielle Lions**

**Clos de Rambouillet 10**

**1410 Waterloo**

**Belgique**

**04 77 57 11 98**

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

## **Atelier Foie Gras**

Vous désirez apprendre à faire votre foie gras pour Noel? Rien de plus facile.



Foie gras

J'envisage d'organiser un autre atelier courant décembre 2019, et avant de déterminer la date, j'aimerais connaître le nombre de personnes intéressées. Cet atelier aura lieu à Waterloo (Belgique), un samedi matin (8 personnes maximum). Le coût de la participation à l'atelier est de 20 euros et je vous indiquerai les adresses intéressantes où vous procurer les foies gras crus. Je peux également l'acheter pour vous (plus ou moins 40 euros du kilo, soit 20 euros de foie gras pour une terrine d'environ 500 g – 8 personnes-)

Lors de cet atelier, vous apprendrez:

- à dénervé un foie gras
- à préparer et assaisonner votre foie gras
- à cuire votre foie gras, en cuisson au four basse température, que vous pourrez reproduire chez vous dans votre propre four

Vous devrez amener votre terrine pour pouvoir repartir avec votre foie gras.

Vous êtes intéressé ?

**Laissez-moi un message sur l'adresse mail suivante:  
gourmantissimes@gmail.com**