

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en Février 2025

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 ? 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. Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!

APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison!



Si les dates proposées pour ce mois 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 vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates.

**.Démonstrations tous les jours
12h ou 18h30 pendant le mois de
Février 2025 y compris samedi et
dimanche, je m'adapte à votre
demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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 Février 2025, vous profitez d'une promotion absolument exceptionnelle et jamais vue!

Contenu



Thermomix® blanc (valeur € 1.499)



1 x Thermomix® Bol de mixage (valeur € 245)



1 x Thermomix® Slider (valeur € 69)



1 x Thermomix® Peeler (valeur € 40)



1 x Thermomix® Cutter (valeur € 125)



1 x Thermomix® Spiralizer (valeur € 29)



2 ans de garantie supplémentaire, 4 ans au total (valeur € 299)



€1 499 (au lieu de € 2 306)

–

€ 807 de

CADEAU

thermomix
VORWERK

promo
février

+

Promo Platine

valeur
807 €

À l'achat d'un Thermomix® TM6

CADEAU bol mélangeur + slider + cutter + spiralizer
+ peeler + 2 ans de garantie supplémentaires

1.499 €
~~2.306 €~~

Offre exclusive valable du 1er au 28 février 2025, réservée aux particuliers

Possibilité de payer en 2, 3 ou 4 mensualités sans frais!

- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C'est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
- Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L'aspect naturel du chêne s'intègre parfaitement à tout style de décoration.



Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une 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 soutien et des conseils en cuisine 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, Christophe Michalak...)

– 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 goûter de délicieuses recettes

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

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

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

Vorwerk met en garde contre les accessoires en circulation pour le Thermomix® qui ne proviennent **PAS** de Vorwerk. Des fabricants tiers les proposent comme accessoires supplémentaires ou en remplacement des accessoires Vorwerk Thermomix® d'origine.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®.

L'utilisation de nos accessoires originaux Vorwerk Thermomix®, en combinaison du Thermomix®, garantit que toutes les exigences de sécurité du fabricant sont respectées, afin que le Thermomix® fonctionne correctement. Tous nos accessoires ont été rigoureusement testés afin que vous puissiez cuisiner en toute sécurité, sans risque de blessure, ni risque d'endommager votre Thermomix®.

Nous ne pouvons pas évaluer la fiabilité, ni la sécurité des accessoires qui ne sont pas fabriqués ou approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®, et nous ne pouvons donc pas les garantir. Par conséquent, nous ne pouvons garantir que l'utilisation de tels accessoires n'entraînera pas de blessures, que les aliments ne seront pas contaminés par des plastiques non testés ou que votre Thermomix® ne sera pas endommagé.

Si vous utilisez des accessoires de tiers, veuillez noter que vous risquez de perdre votre droit à la garantie et d'éventuelles réclamations en responsabilité du fait des produits si des dommages sont causés par l'utilisation d'accessoires non originaux.

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en décembre 2024

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 ? 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. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration**

de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!

APPAREILS DE STOCK donc pas de délai de livraison!



Si les dates proposées pour ce mois 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 vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 5 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

**Tous les jours 12h ou 18h30
pendant le mois de décembre 2024
y compris samedi et dimanche, je
m'adapte à votre demande**

Lors de ces démonstrations nous préparons un repas complet avec votre futur TM6 (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

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 Décembre 2024, vous
profitez des promotions suivantes**

**Possibilité de payer en 2, 3 ou 4
mensualités sans frais!**

**1/ Thermomix TM6 avec en cadeau un
bol supplémentaire et le slider (
valeur du cadeau: 314 euros)**



Bol de mixage supp. **cadeau**

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

1499€

~~1744€~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack 1



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x bol de mixage (valeur 245,-€)



1 x Thermomix® slider (valeur 69,-€)



1 499,-€ (au lieu de 1 813,-€)

314,- € CADEAU

le visuel ne correspond pas mais c'est bien correct. Un nouveau visuel sera fourni (désolés)

2/ Option 2: Pack Thermomix® + sensor + slider



Thermomix® **Sensor cadeau**

À l'achat d'un Thermomix® TM6.

€1499

~~€1648~~

Paiement en 3 fois sans frais possible.

Pack



Thermomix® blanc (1499,-€)



1 x Thermomix® Sensor (valeur de 149,-€)



1 x Thermomix® slider (valeur de 69,-€)



1 499,-€ (au lieu de. 1 717,-€)

248,- € CADEAU

- Le Slider permet de déplacer votre Thermomix® sans effort sur le plan de travail de la cuisine. C'est pratique lorsque vous souhaitez le déplacer pour différentes tâches culinaires ou pour le nettoyage.
- Fabriqué en chêne de haute qualité, le Slider ajoute une touche élégante et durable à votre cuisine. L'aspect naturel du chêne s'intègre parfaitement à tout style de décoration.



Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

– Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une 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 soutien et des conseils en cuisine 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, Christophe Michalak...)
- 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 goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise (recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans salés japonais (recette Thermomix)



Cookies chocolat et cacahuètes (Recette Thermomix)s



Poulet provençal (recette Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

Vorwerk met en garde contre les accessoires en circulation pour le Thermomix® qui ne proviennent **PAS** de Vorwerk. Des fabricants tiers les proposent comme accessoires supplémentaires ou en remplacement des accessoires Vorwerk Thermomix® d'origine.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®.

L'utilisation de nos accessoires originaux Vorwerk Thermomix®, en combinaison du Thermomix®, garantit que toutes les exigences de sécurité du fabricant sont respectées, afin que le Thermomix® fonctionne correctement. Tous nos accessoires ont été rigoureusement testés afin que vous puissiez cuisiner en toute sécurité, sans risque de blessure, ni risque d'endommager votre Thermomix®.

Nous ne pouvons pas évaluer la fiabilité, ni la sécurité des accessoires qui ne sont pas fabriqués ou approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®, et nous ne pouvons donc pas les garantir. Par conséquent, nous ne pouvons garantir que l'utilisation de tels accessoires n'entraînera pas de blessures, que les aliments ne seront pas contaminés par des plastiques non testés ou que votre Thermomix® ne sera pas endommagé.

Si vous utilisez des accessoires de tiers, veuillez noter que vous risquez de perdre votre droit à la garantie et d'éventuelles réclamations en responsabilité du fait des produits si des dommages sont causés par l'utilisation d'accessoires non originaux.

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en mars 2024

thermomix
Official
Distributor

PROMO MARS

Thermomix TM6 (blanc)

€1499,00



+1 an suppl.
(18 mois)
de Cookidoo
GRATUIT*

* 6 mois standard
+ ACTION: 12 mois suppl.

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 ? 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. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration**

de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!

Si les dates proposées pour ce mois 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 vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ou les horaires ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir d'autres!**

- vendredi 1 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 2 mars à 12h
- lundi 4 mars à 12h 00 ou 18h30
- mardi 5 mars à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 6 mars à 18h30
- jeudi 7 mars à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 8 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 9 mars à 12h 00
- vendredi 15 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 16 mars à 12h 00
- lundi 18 mars à 12h 00 ou 18h30
- mardi 19 mars à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 20 mars à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 21 mars à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 22 mars à 12h 00 ou 18h30
- samedi 23 mars à 12h 00
- lundi 25 mars à 12h 00 ou 18h30
- mardi 26 mars à 12h 00 ou 18h30

- mercredi 27 mars à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 28 mars à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 29 mars à 12h 00 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 mars 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 Blanc Thermomix TM6 (blanc)



1 année supplémentaire de Cookidoo* GRATUIT (18 mois)



1499,00€

* 6 mois standard + ACTION : 12 mois suppl.

**2/ Le Thermomix
Sparkling Black
version Limitée**

140-Year Limited Edition
Sparkling Black

Thermomix TM6
Sparkling Black
€1499,00
SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

**DERNIER
STOCK!**



thermomix
vorwerk

140
VORWERK



Thermomix TM6
Édition Limitée 140
ans, Sparkling Black



€1499,00



Derniers
exemplaires: seulement
une très petite
quantité en stock
encore disponible



Une version Sparkling Black LE
TM6, spécialement pour célébrer
le 140ème anniversaire de
Vorwerk. Il s'agit très
probablement du **tout dernier
mois**, ce sont **les dernières
pièces**, alors profitez de cette
édition limitée tant que vous le
pouvez !

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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois de mars 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 mars 2024 LE CHOIX entre DEUX POSSIBILITÉS :**

1. Soit Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons) voir option A (standard)

2. SOIT un Cutter (une fois par une hôtesse/hôte)

- Pour 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un Cutter pour 85 euros
- Pour 2 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un Cutter pour 62.5 euros

- Pour 3 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut recevoir un Cutter GRATUIT

TERMES ET CONDITIONS

- Les ventes à crédit ne comptent pas

Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une 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 soutien et des conseils en cuisine 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, Christophe Michalak...)
- 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 goûter de délicieuses recettes

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

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

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans
salés japonais (recette
Thermomix)



Cookies chocolat et
cacahuètes (Recette
Thermomix)s



Poulet provençal (recette
Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

Vorwerk met en garde contre les accessoires en circulation pour le Thermomix® qui ne proviennent **PAS** de Vorwerk. Des fabricants tiers les proposent comme accessoires supplémentaires ou en remplacement des accessoires Vorwerk Thermomix® d'origine.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®.

L'utilisation de nos accessoires originaux Vorwerk Thermomix®, en combinaison du Thermomix®, garantit que toutes les exigences de sécurité du fabricant sont respectées, afin que le Thermomix® fonctionne correctement. Tous nos accessoires ont été rigoureusement testés afin que vous puissiez cuisiner en toute sécurité, sans risque de blessure, ni risque d'endommager votre Thermomix®.

Nous ne pouvons pas évaluer la fiabilité, ni la sécurité des accessoires qui ne sont pas fabriqués ou approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®, et nous ne pouvons donc pas les garantir. Par conséquent, nous ne pouvons garantir que l'utilisation de tels accessoires n'entraînera pas de blessures, que les aliments ne seront pas contaminés par des plastiques non testés ou que votre Thermomix® ne sera pas endommagé.

Si vous utilisez des accessoires de tiers, veuillez noter que vous risquez de perdre votre droit à la garantie et d'éventuelles réclamations en responsabilité du fait des produits si des dommages sont causés par l'utilisation d'accessoires non originaux.

Gagnez un bol Thermomix ou des bons cadeaux!

Organisez votre atelier culinaire Thermomix à domicile

Et gagnez des cadeaux !

max. de 3 chèques)

B. Tout(e) client(e) existant(e) (Clients existants = clients ayant acheté chez Thermomix® Benelux jusqu'au 1/12/2023) organisant une démonstration à son domicile en tant que hôte(sse) où min. 3 invités de domiciles différents sont présents et min. 1 appareil Thermomix® est vendu, recevra **LE CHOIX ENTRE CES 2 POSSIBILITEES:**

1. SOIT un chèque cadeaux webshop de 25,00€ par appareil vendu (avec un max. de 3 chèques)

2. SOIT un bol de mixage TM5 ou TM6

- Avec 1 vente TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 100 euros
- Avec 2 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) peut acheter un second bol de mixage TM5 ou TM6 à 50 euros
- Avec 3 ventes TM5 ou TM6: le(la) client(e) existant(e) qui est hôte(sse) reçoit GRATUITEMENT un second bol de mixage TM5 ou TM6.

CONDITIONS GENERALES

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu lors de la démo
- Les ventes à crédit ne comptent pas



Chouchous de mon enfance ou Cacahuètes caramélisées

Quand j'étais petite, sur la plage de Nice, il y avait toujours des vendeurs de chouchous, un petit régal d'enfance. Ce sont des cacahuètes grillées, enrobées d'une belle couche de sucre caramélisé. Je vous propose aujourd'hui de les réaliser avec moins de sucre que la recette originale mais aussi d'une manière beaucoup plus simple et rapide.

Il vous suffit de réaliser un sirop à base de sucre de palme, que vous trouverez dans les magasins asiatiques ou épiceries bio, d'enrober vos cacahuètes avec et de les passer au four quelques minutes.

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).



Chouchous de mon enfance ou Cacahuètes caramélisées

Ingrédients

- 5 cl d'eau
- 150g de sucre de palme. Le sucre de palme se présente le plus souvent en galets assez durs. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Sucre de palmier 200 g

- cacahuètes nature (arachides encore dans leur coque).
Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



MAÎTRE PRUNILLE - DOMINO - Arachides En Coque - Cacahuètes Grillées À Sec - Fruits Secs Forme - Pour Un Snack Ou L'Apéro - Sachet 1000 g

Préparation

- Placer les palets de sucre et l'eau dans une casserole et laissez cuire environ 12 mn. Réservez ce beau sirop doré dans un bocal.
- Décortiquez les cacahuètes et mélangez-les avec du sirop, juste de manière à les envelopper. Disposez-les sur une feuille de cuisson antiadhésive et passez au four à 180° pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir et c'est prêt!



Disposez-les sur une feuille de cuisson antiadhésive et passez au four à 180° pendant 12 à 15 minutes

- Si vous ne dévorez pas tout en une seule fois, réservez-les dans une boîte hermétique.



Chouchous de mon enfance ou Cacahuètes caramélisées

Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations et ateliers culinaires en Février 2023

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 ? 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. **Il sera votre partenaire idéal pour l'élaboration de vos menus de tous les jours! Découvrez une toute petite partie des ses possibilités en vidéos en fin d'article...et offrez-vous enfin le robot de vos rêves !**

Appelez-moi au 04 77 57 11 98

Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite avant votre achat!

Si les dates proposées pour ce mois 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 vous désirez vous inscrire pour une démonstration chez vous ou dans mon atelier (place limitées à 4 personnes) voici les

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

- lundi 13 février à 18h30
- mercredi 15 février à 18h30
- jeudi 16 février à 18h30
- vendredi 17 février à 18h30
- lundi 20 février à 18h30
- mardi 21 février à 18h30
- mercredi 22 février à 18h 30
- jeudi 23 février à 18h30
- vendredi 24 février à 18h30
- samedi 25 février à 12h
- lundi 27 février à 18h30
- mardi 28 février à 18h30
- mercredi 29 février à 18h 30
- lundi 6 mars à 18h30
- mardi 7 mars à 18h30
- mercredi 8 mars à 18h30
- jeudi 9 mars à 18h30
- vendredi 10 mars à 18h30
- samedi 11 mars à 12h

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.

De plus en Février 2023, vous profitez de la promotion suivante

Lors de l'achat d'un TM6, vous recevrez un bol de mixage supplémentaire pour 1 euro.

**1 TM6 + 1 BOL DE MIXAGE SUPPLÉMENTAIRE à 1 EURO – OFFRE
UNIQUEMENT AVEC LE LIVRE**

- ▶ 1 x Thermomix® TM6 avec livre (valeur 1399,00€)
 - ▶ 1x Thermomix® bol de mixage (valeur 245,00€)
- @ 1400,00€ au lieu de 1644,00€**

CONDITIONS POUR PROFITER DE CETTE PROMOTION :

- ▶ Commandé et payé en janvier 2023
- ▶ Uniquement pour les clients privés du Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres promotions

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 maîtriser tout le potentiel de ce robot exceptionnel

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

Lors du mois de Février 2023 les cadeaux sont les suivants:

A. Si vous êtes nouveau(elle) client(e) organisant une démo de base chez vous en tant qu'hôte, où sont présents au moins 3 invités de domiciles différents, vous recevrez un **bon cadeau de 25,00 € par thermomix vendu (avec un maximum de 3 bons)**

B. Lorsqu'un **client existant** (ayant acheté un TM5 ou TM6 auprès de Thermomix Benelux avant le 31/10/2022 inclu) organise une démonstration de base à son domicile, avec au moins 3 invités de différents domiciles présents et au moins 1 Thermomix® est vendu, le client existant, durant le mois de janvier, aura **LE CHOIX** entre **DEUX POSSIBILITÉS** :

1. Bon cadeau e-shop de 25,00 € (avec un maximum de 3 bons)

2. OU un CUTTER (une fois par hôte)

- Avec 1 vente de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte peut acheter le nouveau Cutter* (d'une valeur de 125 €) avec une remise de 50 %.
- Avec 2 ventes de TM5 ou TM6 : le client existant qui est l'hôte reçoit le nouveau Cutter* gratuitement.

*Livraison du cutter possible dès qu'il est en stock au Benelux (estimation de février à mars 2023).

TERMES ET CONDITIONS

- Au moins 1 Thermomix® TM5 ou TM6 doit être vendu pendant la démo
- Les ventes à crédit ne comptent pas

*Le Cutter est le nouvel accessoire officiel de Thermomix®, qui sortira au Benelux en 2023. La livraison du Thermomix® Cutter n'est possible qu'à partir de février 2023, sous réserve de stock. Le Cutter permet de râper et de couper en tranches, même en quartiers, des fruits, des légumes, du fromage et plus encore !

Grâce au Découpe-Minute je gagne encore plus de temps

Émincer, râper et trancher vos ingrédients
devient simple et rapide. Fini les corvées !



● LE DISQUE

- Une innovation unique sur le marché
- 4 découpes en un seul disque, facile à utiliser grâce au marquage des faces

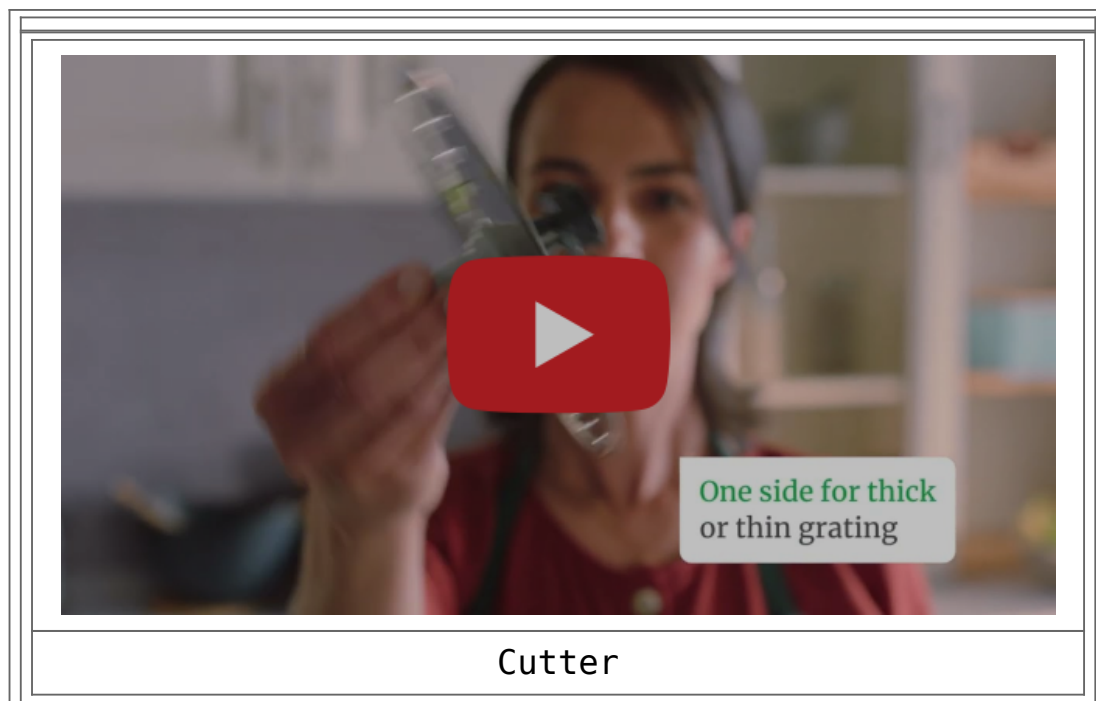
● LE BOL DE DÉCOUPE

- S'insère directement sur le Thermomix® : ne salit pas le bol de mixage
- Forme ronde facile à racler pour éviter le gaspillage

● LE THERMOMIX®

- Deux nouveaux modes intégrés à l'appareil : découper et râper
- Une sélection de recettes Cookidoo® dédiées

Compatible
avec TM5
et TM6



Vous avez craqué ? Vous désirez en savoir plus ? Alors appelez-moi !

**Danielle
Lions**

04 77 57 11 98

Pourquoi me choisir comme conseillère:

- Je suis conseillère agréée Thermomix pour tout le Benelux et utilisatrice du Thermomix depuis plusieurs années. J'ai donc une 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 soutien et des conseils en cuisine 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, Christophe Michalak...)
- 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 goûter de délicieuses recettes
- Livraison immédiate de votre appareil, pas de délai de livraison
- Fiabilité dans le temps: je serai encore présente dans le futur !

Quelques témoignages:

Et découvrez votre futur Thermomix en vidéo...

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



risotto d'épautre aux
crevettes (Thermo)



Boeuf aux cacahuètes
(recette Thermomix)



Crème d'abricot romarin
(recette Thermomix)



Baba de Pâques (recette
Thermomix)



Bûche Moka



Bavarois passion framboise
(recette Thermomix)



Saumon à l'oseille (recette
Thermomix)



Chawanmushi ou petits flans
salés japonais (recette
Thermomix)



Cookies chocolat et
cacahuètes (Recette
Thermomix)s



Poulet provençal (recette
Thermomix)



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



Pain nuage Thermomix



AVERTISSEMENT : accessoires tiers

Vorwerk met en garde contre les accessoires en circulation pour le Thermomix® qui ne proviennent **PAS** de Vorwerk. Des fabricants tiers les proposent comme accessoires supplémentaires ou en remplacement des accessoires Vorwerk Thermomix® d'origine.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des produits ou des accessoires d'origine Vorwerk qui ont été approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®.

L'utilisation de nos accessoires originaux Vorwerk Thermomix®, en combinaison du Thermomix®, garantit que toutes les exigences de sécurité du fabricant sont respectées, afin que le Thermomix® fonctionne correctement. Tous nos accessoires ont été rigoureusement testés afin que vous puissiez cuisiner en toute sécurité, sans risque de blessure, ni risque d'endommager votre Thermomix®.

Nous ne pouvons pas évaluer la fiabilité, ni la sécurité des accessoires qui ne sont pas fabriqués ou approuvés par Vorwerk pour votre Thermomix®, et nous ne pouvons donc pas les garantir. Par conséquent, nous ne pouvons garantir que l'utilisation de tels accessoires n'entraînera pas de blessures, que les aliments ne seront pas contaminés par des plastiques non testés ou que votre Thermomix® ne sera pas endommagé.

Si vous utilisez des accessoires de tiers, veuillez noter que vous risquez de perdre votre droit à la garantie et d'éventuelles réclamations en responsabilité du fait des produits si des dommages sont causés par l'utilisation d'accessoires non originaux.

Bonne année 2023

**Des vœux en fanfare,
Un joyeux tintamarre,
Et tout le tintouin...
pour une année spectaculaire et
festive !!!**

**Je vous souhaite à tous une
excellente et gourmande année
2023...Je vous donne rendez-vous sur**

mon blog où je vous concocterai encore plein de bons petits plats.

Menu de fête 2022

Les fêtes de fin d'années se profilent à l'horizon...Et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l'avance. D'ici quelques jours, je publierai jusqu'au 22 décembre mon menu festif à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d'idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

En entrée: Asperges, foie gras et sabayon champignon (la recette sera publiée le 15 décembre)



Asperges, foie gras et
sabayon champignon

En plat: Langouste du grand Ch'Nord (recette basse température) (la recette sera publiée le 1^{er} décembre)



Langouste du grand Ch'Nord
(recette basse température)

En dessert: Bûche Chocococo (la recette sera publiée le 8 décembre)



Bûche Chocococo

Et une petite mignardise pour accompagner votre café ou offrir aux petits gourmands: Truffes des îles (la recette sera publiée le 22 décembre)



Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

Enfin d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre
- Crolesquis de crevette, mayonnaise estragon
- Mille feuille foie gras, magret fumé et pomme
- Œuf d'automne

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d'avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras poché au vin rouge et épices fruitées
- Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée
- Velouté de châtaigne et sa nage de canard confit
- Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic

- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée
- Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- L'Alaska Bomb
- La bûche Moka
- Le Baba de Noël (recette Thermomix)
- Bûche glacée miel gingembre, noisettes et amandes caramélisées

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vous propose un choix gourmand de mises en bouche.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.



Si ce n'est pas déjà fait, n'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

Saumon au vert (recette

Thermomix)

Un plat menu all in one délicieux réalisé en moins de 30 minutes sans avoir à surveiller quoi que ce soit...Et c'est possible grâce au Thermomix. Vous n'avez plus qu'à vous régaler.

Et suivez la recette en intégralité en vidéo en fin d'article!



Saumon au vert (recette Thermomix en vidéo)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. 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...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Ma Cuisine Basse Température: Best of - Tome 6

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 28 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 dos de saumon d'environ 180 g chacun, légèrement marinés avec un peu de jus de citron vert et de l'huile d'olive
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles
- 150 g d'oignon épluché
- deux gousses d'ail épluchées
- 20 g de beurre
- 100 g de feuilles de laitue coupées grossièrement
- 200 ml de bouillon de volaille
- 30 g de feuilles de persil
- 6 g de curry en poudre
- 20 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de ricotta

Préparation

- Placez 150 g d'oignon, 2 gousses d'ail et 20 g de beurre dans le bol et mixez 5 s/ vit 5. Utilisez la spatule pour rabattre les projections. Cuisez 5 mn/ 100°/ vit 1.
- Ajoutez 100 g de feuilles de laitue grossièrement coupées ainsi que 200 g de bouillon de légume.
- Placez les rondelles de poireaux dans le Varoma et posez celui-ci sur le couvercle. Cuisez 18 mn/ 100°/ vit 1.
- Placez le saumon sur le plateau du Varoma et poursuivez la cuisson selon l'épaisseur de vos morceaux 3 à 4 minutes/ Varoma/vit 1.
- Réservez le saumon et les poireaux de côté.
- Ajoutez 30 g de feuilles de persil, les 20 g de crème, les 30 g de ricotta et les 6 g de curry dans le bol. Mixez 40 s / vit 10. Rectifiez l'assaisonnement en sel

et poivre.



Saumon au vert (recette Thermomix en vidéo)

Recette Thermomix en Vidéo:

De nouveau en ligne...

Bonjour à tous

Beaucoup d'entre vous ont eu la gentillesse de me prévenir que le blog n'était plus accessible depuis quelques jours. En effet un petit problème chez l'hébergeur en a été la cause mais maintenant tout est rentré dans l'ordre!

Merci pour votre fidélité et à bientôt avec de nouvelles recettes gourmandes!



Réparation

Cours de cuisine du samedi 3 Novembre en compagnie du chef Jérémy Vandernoot, candidat Top Chef 2018

Il ne reste plus que **deux** places pour le cours de cuisine du samedi 3 Novembre 2018 en compagnie du chef Jérémy Vandernoot, candidat Top Chef 2018, dont le menu gourmand et festif 3 services sera axé autour de la Saint Jacques. Inscrivez-vous vite!



Jeremy Vandernoot, candidat Top Chef 2018

Vous êtes débutant, amateur ou cuisinier averti, passionné de cuisine ou tout simplement gourmand? Vous désirez apprendre à réaliser un repas qui charmera les papilles de vos hôtes et les étonnera? Vous avez toujours rêvé de cuisiner avec un chef talentueux qui vous prodiguera savoirs et conseils en tout convivialité?

Alors n'hésitez plus, cet atelier est fait pour vous, ce cours s'adapte à tous les amoureux de gastronomie quel que soit leur niveau! Pour avoir déjà eu la grande joie de goûter à la cuisine de Jeremy, je peux vous assurer que vous allez vous régaler...

Vous allez avoir le grand plaisir de cuisiner avec une star de la cuisine, candidat de Top Chef 2018 , Jérémy Vandernoot et vous repartirez enchanté par la qualité du cours, de la fraîcheur des produits et l'originalité des recettes ou menus

proposés. Le chef vous dévoilera tous ses secrets...Et vous saurez par la suite réaliser comme un « Pro », de délicieuses recettes.



Jeremy Vandernoot, candidat
Top Chef 2018



Que diriez-vous d'un Cours
de cuisine avec Jeremy
Vandernoot



Que diriez-vous d'un Cours

de cuisine avec Jeremy Vandernoot

Je vous ouvre donc, pour un moment de plaisir partagé et de pure gourmandise, les portes de ma maison. Le temps de ce cours vous allez prendre possession de ma cuisine en compagnie de Jeremy Vandernoot. Vous épaulerez le chef en suivant ses conseils éclairés puis vous dégusterez ses réalisations autour de la table, pour un moment d'échange convivial avec tous les participants. Le repas comprendra un amuse bouche, une entrée, un plat et un dessert. Voici donc les Dates des prochains cours de cuisine avec Jérémy Vandernoot, candidat Top Chef 2018

Le **samedi 3 Novembre** le thème du menu sera la coquille Saint Jacques (menu entrée, plat et dessert) **IL RESTE ENCORE DEUX PLACES**

Le **samedi 8 Décembre** nous vous proposons un menu de fêtes (entrée , plat et dessert). **COURS COMPLET**

Attention: le nombre de participants est limité à 6 personnes pour chaque cours. Dépêchez-vous de vous inscrire et vous aurez le chef tout à vous!

Ces moments d'exception se dérouleront 10 heures à 14 heures à Waterloo (Belgique) dans ma cuisine! Le prix est de 85 euros par personne.

Pour plus de renseignements et inscriptions contactez

Chef à domicile

+32(0)4 94 84 81 36

jeremy.vandernoot@hotmail.com

Pour vous donner l'eau à la bouche...Préparation de l'amuse
bouche avec le chef