

# **Comment acheter un Thermomix en Belgique? Démonstrations Thermomix et ateliers culinaires Avril 2022**

**En avril 2022 un cadeau vous est offert pour l'achat de votre TM6! Un aspirateur de table d'une valeur de 129 euros! Regardez la vidéo en milieu d'article.**

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 !**

**Venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite!**

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 (place

limitées à 4 personnes) voici les dates. **Si celles-ci ne vous conviennent pas contactez moi pour en choisir une autre!**

- jeudi 28 avril 2022 à 18h30
- vendredi 29 avril 2022 à 18h30
- lundi 2 mai 2022 à 18h30
- mardi 3 mai 2022 à 18h30
- mercredi 4 mai 2022 à 12h
- mercredi 4 mai 2022 à 18h30
- jeudi 5 mai 2022 à 18h30
- mardi 17 mai 2022 à 18h30
- jeudi 19 mai 2022 à 18h30
- vendredi 20 mai à 18h30
- lundi 23 mai 2022 à 18h30
- mardi 24 mai 2022 à 18h30
- jeudi 26 mai 2022 à 18h30
- vendredi 27 mai 2022 à 18h30
- lundi 30 mai 2022 à 18h30
- mardi 31 mai à 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](mailto: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 Avril 2022, si vous le désirez vous pouvez profiter de la promotion suivante

### POUR TOUT ACHAT DE:

- ▶ 1 x Thermomix TM6

### LE CLIENT RECOIT GRATUITEMENT:

- ▶ 1 x Aspi'Main VC100 de Kobold (Valeur = 129,00€)

### CONDITIONS POUR BENEFICIER DE CE CADEAU:

- ▶ Commandé et payé en avril 2022
- ▶ Uniquement pour clients particuliers au Benelux
- ▶ NON cumulable avec d'autres actions



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

**Danielle  
Lions**

**04 77 57 11 98**

## **Pourquoi me choisir comme conseillère: quelques témoignages...**

Pourquoi me choisir ?

– 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 livre 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...)

– 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 !

**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



