

TM6 in Black? Il est de retour! Dépêchez-vous, série très limitée

Vous avez rêvé votre TM6 en noir?

Il est proposée exceptionnellement au Benelux à partir de ce vendredi 6 septembre 2024 **au prix de 1499 € en Belgique** .



Cette LIMITED BLACK EDITION est unique, c' est une production one-shot, donc jusqu'à épuisement des stocks!

Attention: le Thermomix® Limited Black Edition ne peut être acheté que via la boutique en ligne grâce à un QR code de la société Vorwerk/ Thermomix que je pourrais vous communiquer en tant que conseillère agréée.

Et si vous avez des questions n'hésitez pas à m'appeler directement au 0477 57 11

'Un rêve devient noir' pour les décideurs rapides!

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en septembre 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!

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!**

- lundi 2 septembre à 12h ou 18h30
- mardi 3 septembre à 12h ou 18h30
- mercredi 4 septembre à 12h ou 18h30
- jeudi 5 septembre à 12h ou 18h30
- vendredi 6 septembre à 12h ou 18h30
- lundi 9 septembre à 12h ou 18h30
- mardi 10 septembre à 12h ou 18h30
- mercredi 11 septembre à 12h ou 18h30
- jeudi 12 septembre à 12h ou 18h30
- vendredi 13 septembre à 12h ou 18h30
- jeudi 19 septembre à 18h30
- vendredi 20 septembre à 12h ou 18h30
- samedi 21 septembre à 12h ou 18h30
- lundi 23 septembre à 12h ou 18h30
- mardi 24 septembre à 12h ou 18h30
- mercredi 25 septembre à 18h30
- jeudi 26 septembre à 12h ou 18h30
- vendredi 27 septembre à 12h ou 18h30
- samedi 28 septembre à 12h ou 18h30
- lundi 30 septembre 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

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 Septembre 2024, vous profitez de la promotion suivante

1/ Le Thermomix TM6 avec en cadeau le Slider en bois et un bol supplémentaire (hors panier cuisson et fouet) gratuits (d'une valeur de 268 euros)

Promo septembre



Thermomix blanc (1499,-€)



1 x Slider pour Thermomix (valeur 69,-€)



1 x Bol de mixage de base pour Thermomix* (valeur 199,-€)



1499,-€ (au lieu de 1767,-€)*Le *bol de mixage de base*, contrairement au *bol premium*, est livré avec un couvercle, un couteau et un gobelet doseur, mais sans le fouet papillon ni le panier de cuisson.

Conditions de l'offre:



Le bon de commande doit être envoyé avant le dernier jour du mois de septembre 2024 et doit être payé avant le 7 octobre 2024.



Offre valable uniquement pour les clients particuliers en Benelux.



Non cumulable avec d'autres promotions.

- 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.



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 Septembre 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

En septembre 2024, les hôtes peuvent recevoir gratuitement le ****Thermomix® Peeler – Bladecover 2-en-1**** en organisant une démonstration à domicile avec au moins 3 invités provenant d'adresses différentes. Pour en bénéficier, il suffit qu'au moins une démonstration de suivi d'un achat TM6 lors de la démonstration.

TERMES ET CONNDITIONS

- 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.

**Où acheter un Thermomix en
Belgique, Démonstrations et
ateliers culinaires en**

juillet 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!

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!**

- mardi 2 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 3 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 4 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 5 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 6 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 8 juillet à 12h ou 18h30

- mardi 9 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 10 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 11 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 12 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 13 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 15 juillet à 12h ou 18h30
- mardi 16 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 17 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 18 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 19 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 20 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 22 juillet à 12h ou 18h30
- mardi 23 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 24 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 25 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 26 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 27 juillet à 12h ou 18h30
- lundi 29 juillet à 12h ou 18h30
- mardi 30 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 31 juillet 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

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 juillet 2024, vous profitez de la promotion suivante

1/ Le Thermomix TM6 avec un bol supplémentaire gratuit (cadeau d'une valeur de 245 euros)



promo juillet 2024



1 x bol supplémentaire (d'une valeur de 245 €)



Thermomix blanc



1499,00€ (au lieu de 1744,00€)

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 juillet 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

Lorsqu'un **client existant** (quelqu'un qui a acheté un TM6 chez Thermomix

Benelux jusqu'au 31/04/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant

qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client

existant qui est l'hôte/hôtesse reçoit un Sac de transport pendant le mois de juillet 2024...

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.

Keftas de la mer sauce citron (recette menu tout en un poisson Thermomix)

Un petit délice que sont ces Keftas au poisson. réalisées super facilement à l'aide de votre Thermomix; en plus d'être très savoureuses, elles sont également économiques car réalisées à base de maquereau.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson Thermomix)

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:

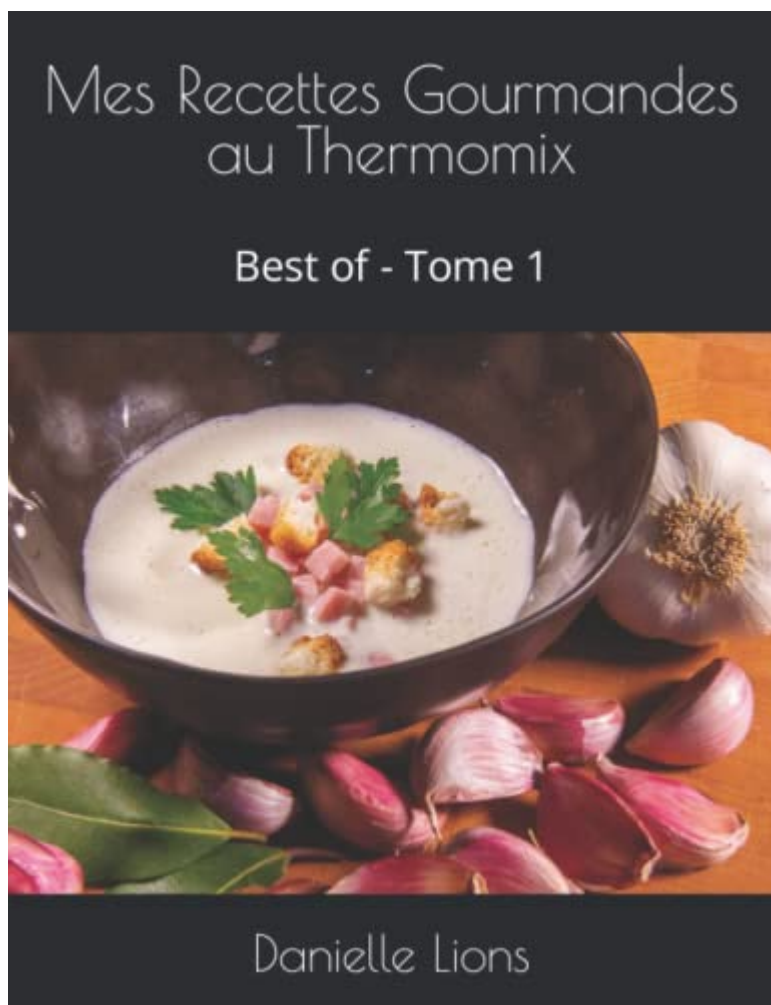
gourmantissimes@gmail.com

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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

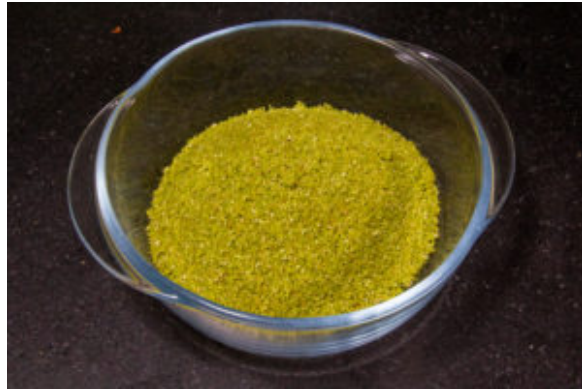
Difficulté: facile

Ingédients pour 4 personnes

- 100 g de pain sec ou chapelure
- 8 g de fenouil en poudre : mixez finement (30s/ vit 10)
150 g de graines de fenouil et réservez dans un bol hermétique. Vous en aurez trop pour la recette mais cette poudre servira à parfumer vos, vinaigrettes, mayonnaises...
- 400 g de filet de maquereau
- 60 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 20 g de vin blanc
- 10 g de feuilles de persil
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 100g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 5 g d'huile d'olive
- un poivron épépiné coupé en petits dés
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de citron confit au sel
- 5 g de moutarde
- 5 g d'épices...à kefta ou ras el hanout selon votre goût

Préparation

- Versez les 100 g de couscous dans un plat avec 5 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 100 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Versez les 100 g de pain sec , les 10 g de feuilles de persil , les 8 g de fenouil dans le bol et mixez 1 mn/ vit 10. Réservez: vous aurez besoin de 60 g. Gardez le restant de chapelure pour une autre utilisation dans une boîte hermétique.



Réalisez la chapelure aux herbes

- Placez les 60 g d'échalote, les 2 gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive et les 20 g de vin blanc dans le bol. Mixez 5s/ vit5. Rabattez les projections avec la spatule. Cuisez 5mn/ 100 °/vit 5
- Ajoutez les 400 g de filet de maquereaux dans le bol avec les 40 g d'olive dénoyautées et 60 g de chapelure persil estragon. Mixez encore 5 s/ vit 5.
- Débarrassez dans un récipient et formez à l'aide d'une cuillère à soupe de belles boulettes ayant la forme allongée des Keftas.



Formez les keftas

- Versez 500 g d'eau dans le bol. Placez les kefta dans le panier du Varoma, les graines de coucous et les dés de poivrons sur le plateau du Varoma.
- Cuisez 20 mn / Varoma/vit 1. Réservez au chaud (four à

70°).

- Nettoyez le bol et réalisez la sauce : versez 25 cl de crème liquide, 30 g de citron confit, 5 g de moutarde, 5 g d'épices de votre choix. Cuisez 5 mn/ 70°/ vit 1. Mixez 5s/ vit 5.
- Servez le tout dans un plat et saupoudrez de persil haché.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson Thermomix)

Mayonnaise à l'avocat

Cette Mayonnaise à l'avocat est réalisée avec 10 fois moins d'huile qu'une mayonnaise classique; elle est donc beaucoup moins grasse mais tout aussi savoureuse. Et pour ceux qui ont

du mal à monter leur mayonnaise, pas de souci , elle sera toujours réussie!

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



Mayonnaise à l'avocat

Matériel

- une râpe Microplane, idéale pour zester ultra finement. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

[amazonproducts asin=B09BB2141J]

Ingrédients

- deux avocats bien mûrs
- 2 œufs durs

- 80 g de yaourt grec
- le jus et le zeste d'un demi citron vert
- 10 g d'huile neutre (type pépin de raisin) ou arachide
- sel et poivre selon votre goût

Préparation

- Zestez dans un bol la peau de votre citron à l'aide de votre Microplane; vous obtiendrez un zeste très fin qui se mélangera parfaitement à la mayonnaise. Réservez.



Zestez un citron

- Cuisez-2 œufs durs. Puis ôtez leur coquille.
- Versez les 2 œufs durs, la chair des deux avocats, les 80 g de yaourt grec, le jus de citron , le zeste de citron et les 10 g d'huile dans un bol et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
- C'est prêt!



Mayonnaise à l'avocat (

Cassolette de la mer (recette menu tout en un Thermomix)

Le Thermomix est le robot extraordinaire de votre cuisine et ce que j'apprécie particulièrement ce sont les menus all in one que vous pouvez réaliser à votre envie: tout cuit en même temps pour un résultat optimum, sans surveillance et beaucoup de gourmandise à la dégustation. Alors à vos Thermomix et régalez-vous avec cette Cassolette de la mer!



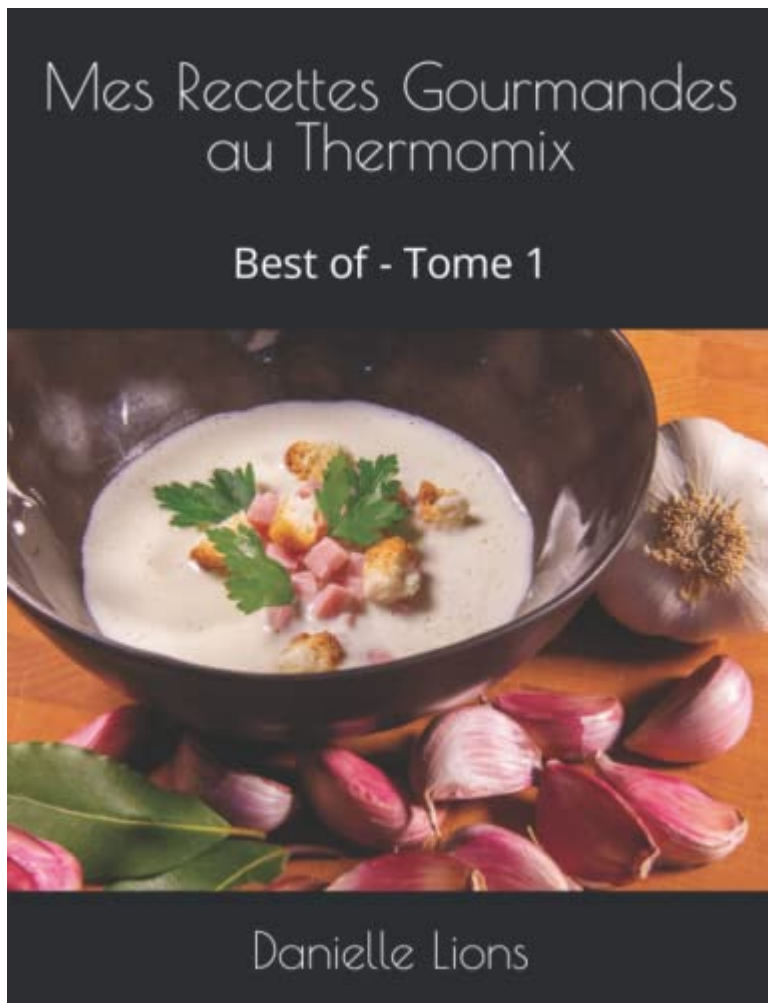
Cassolette de la mer (recette menu tous en un Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour 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



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Difficulté: facile

Matériel

- une Microplane pour avoir un zeste parfait et super fin qui se mélangera parfaitement à la marinade



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients pour 4 personnes

- le zeste d'un citron (utilisez la Microplane si possible)
- le jus du citron , 15 g d'huile d'olive et une cuillère à soupe de soja sucré pour la marinade du cabillaud
- 4 dos de cabillaud (entre 160 et 180 g par personnes)
- 2 belles carottes coupées en dés
- 70 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g de feuille d'estragon
- 20 g de beurre

- 6 g d'épices spéciales crevettes (vous pouvez vous en procurer en cliquant [ici](#)) ou toute autre épice de votre choix
- 2 blancs de poireaux coupés en rondelles d'un 1/2 cm d'épaisseur
- 200 g de fumet de poisson
- 50 g de vin blanc
- 250 g de crème liquide entière deux carottes taillées en petits dés
- une boîte d'œuf de lump
- passe pierre 50 g (petite plante marine croquante que vous trouverez chez votre poissonnier)

Préparation

- Placez le cabillaud avec le jus du citron , 15 g d'huile d'olive et une cuillère à soupe de soja sucré dans un plat. Prélevez le zeste du citron avec votre Microplane et ajoutez-le au au cabillaud.



Ajoutez le zeste de citron

- Placez les 70 g d'échalote et les 10 g de feuilles d'estragon dans le bol avec les deux gousses d'ail. Mixez 10 s/ vit 5. Rabattez les projections à l'aide de la spatule.
- Ajoutez 20 g de beurre, les poireaux et 6 g d'épices à crevettes . Cuisez 10 mn/100°/vit 1.

- Ajoutez 50 g de vin blanc, 200 g de fumet de poisson, 250 g de crème liquide.
- Placez les dés de carottes dans le panier cuisson et positionnez-le dans le bol. Cuisez 10 mn/ Varoma/ sens inverse/ vit 1.
- Placez le cabillaud mariné dans le Varoma avec les passe pierre. Continuez la cuisson 5 mn/ Varoma/ sens inverse/ vit 1.
- Préparez les cassolettes: placez un dos de cabillaud dans chaque, recouvrez avec la sauce et les poireaux puis ajoutez les dés de carottes. Ajoutez les passes pierre en dernier ainsi que les œufs de lump.



Cassolette de la mer (recette menu tous en un Thermomix)

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en juin 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!

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!**

- samedi 1 juin à 12h 00 ou 18h30
- dimanche 2 juin à 12h
- lundi 3 juin à 12h 00 ou 18h30
- mardi 4 juin à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 5 juin à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 5 juin à 12h ou 18h30
- samedi 8 juin à 12h
- dimanche 9 juin à 12h
- lundi 10 juin à 12h ou 18h30
- mardi 11 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 12 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 13 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 14 juin à 12h ou 18h30
- lundi 17 juin à 12h ou 18h30
- mardi 18 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 19 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 20 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 21 juin à 12h ou 18h30
- samedi 22 juin 12h
- mardi 2 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 3 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 4 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 5 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 6 juillet 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 juin 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 avec un bol supplémentaire gratuit (cadeau d'une valeur de 245 euros)



thermomix
Official Distributor

Thermomix TM6
+ Bol suppl.
Gratuit

**Promo
Juin**

€1499,-
~~€1744,-~~

valeur de
€245,-



1 x bol supplémentaire (d'une valeur de 245 €)



Thermomix blanc



1499,00€ (au lieu de 1744,00€)

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 juin 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

Hôte/hôtesse de démonstration pour les clients existants
(quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix
Benelux jusqu'au 31/03/2024)



Action hôtesse/ hôte Juin 2024

Uniquement pour les clients existants*

Si vous organisez une démonstration à **votre domicile** avec au moins **3 invités** de familles différentes :

1x Vente TM6 = max. 1 Sensor GRATUIT

*Tous ceux qui ont acheté un TM5/6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 30/04/2024

A. Standard : lorsqu'un **nouveau client** organise une démo de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le nouveau client qui est l'hôte/hôtesse, reçoit pour chaque Thermomix vendu un chèque-cadeau de 25,00 € (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un **client existant** (quelqu'un qui a acheté un TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 31/03/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client existant qui est l'hôte/hôtesse reçoit un Sensors pendant le

mois de juin 2024...

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

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.

Où acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en mai 2024 (promotion exceptionnelle!)

Ce mois de mai , une promotion exceptionnelle à ne rater sous aucun prétexte! Et c'est bientôt la fête des mères. Alors c'est le moment : offrez-vous enfin votre TM6!



PROMO MAI

Thermomix TM6 (blanc) + Thermomix Cutter® & Sensor®

€1499,00

~~€1773,00~~

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 27 mai à 12h 00 ou 18h30
- mardi 28 mai à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 29 mai à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 30 mai à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 31 mai à 12h 00 ou 18h30
- samedi 1 juin à 12h 00 ou 18h30
- dimanche 2 juin à 12h
- lundi 3 juin à 12h 00 ou 18h30
- mardi 4 juin à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 5 juin à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 5 juin à 12h ou 18h30
- samedi 8 juin à 12h
- dimanche 9 juin à 12h
- lundi 10 juin à 12h ou 18h30
- mardi 11 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 12 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 13 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 14 juin à 12h ou 18h30

- lundi 17 juin à 12h ou 18h30
- mardi 18 juin à 12h ou 18h30
- mercredi 19 juin à 12h ou 18h30
- jeudi 20 juin à 12h ou 18h30
- vendredi 21 juin à 12h ou 18h30
- samedi 22 juin 12h
- mardi 2 juillet à 12h ou 18h30
- mercredi 3 juillet à 12h ou 18h30
- jeudi 4 juillet à 12h ou 18h30
- vendredi 5 juillet à 12h ou 18h30
- samedi 6 juillet 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 MAI

Thermomix TM6 (blanc) + Thermomix Cutter® & Sensor®

€1499,00

~~€1773,00~~

Thermomix TM6 (blanc)
 1 x Thermomix® Sensor
 gratuit (au lieu de 149,00€)
 1 x Thermomix® Cutter
 gratuit (au lieu de 125,00€)
 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!**

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 racleur 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

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 mai 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

A. Standard : lorsqu'un nouveau client organise une démo de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le nouveau client qui est l'hôte/hôtesse, reçoit pour chaque Thermomix vendu un chèque-cadeau de 25,00 € (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un client existant (quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix Benelux jusqu'au 29/02/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client existant qui est l'hôte/hôtesse reçoit pendant le mois d'avril

2024...

un Thermomix Cutter® (une fois pour un hôte/hôtesse) d'une valeur de 125 euros

Pour au moins 1 vente de TM6 : Cutter gratuit (d'une valeur de 125€) – Maximum 1 à gagner.

CONDITIONS GÉNÉRALES

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.

Comment acheter un Thermomix en Belgique, Démonstrations et ateliers culinaires en avril 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!

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 22 avril à 12h 00 ou 18h30
- mardi 23 avril à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 24 avril à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 25 avril à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 26 avril à 12h 00 ou 18h30
- samedi 27 avril à 12h 00 ou 18h30
- lundi 29 avril à 12h 00 ou 18h30
- mardi 30 avril à 12h 00 ou 18h30
- 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

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 d'Avril 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 Blanc 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)



Livret gratuit 'TM6: 'En modes TM6! »



1499,00€

2/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée



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 d'avril 2024 voici ce que vous pouvez gagner en organisant un atelier chez vous:

A. Standard : lorsqu'un nouveau client organise une démo de base chez lui en tant qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le nouveau client qui est l'hôte/hôtesse, reçoit pour chaque Thermomix vendu un chèque-cadeau de 25,00 € (avec un maximum de 3 chèques)

B. Lorsqu'un client existant (quelqu'un qui a acheté un TM5 ou TM6 chez Thermomix

Benelux jusqu'au 29/02/2024) organise une démonstration de base chez lui en tant

qu'hôte/hôtesse, avec au moins 3 invités de domiciles différents présents, le client

existant qui est l'hôte/hôtesse a le choix entre 2 options pendant le mois d'avril 2024...

1.SOIT un chèque-cadeau e-shop de 25,00€ (avec un maximum de 3 chèques) voir

option A (standard)

2.SOIT un Thermomix Cutter® (une fois pour un hôte/hôtesse)

Pour au moins 1 vente de TM6 : Cutter gratuit (d'une valeur de 125€) – Maximum 1 à

gagner.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les ventes à crédit ne comptent pas

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.

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

thermomix
VORWERK 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 !



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

Vous pourrez préparer ensemble un menu et un dessert que vous dégusterez en toute amitié !

Lors du mois de février 2024 les cadeaux sont les suivants:

1. Tout(e) **nouveaux(elle) client(e)**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 durant le mois d'août **un chèque cadeaux webshop de 25,00€ (avec un**

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



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



TM6

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!**

- jeudi 1 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 2 février à 12h 00 ou 18h30
- samedi 3 février à 12h
- lundi 5 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 6 février à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 7 février à 18h30
- jeudi 8 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 9 février à 12h 00 ou 18h30
- samedi 10 février à 12h 00
- lundi 12 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 13 février à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 14 février à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 15 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 16 février à 12h 00 ou 18h30
- samedi 17 février à 12h 00
- lundi 19 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 20 février à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 21 février à 12h 00 ou 18h30
- jeudi 22 février à 12h 00 ou 18h30
- vendredi 23 février à 12h 00 ou 18h30

- samedi 24 février à 12h 00
- lundi 26 février à 12h 00 ou 18h30
- mardi 27 février à 12h 00 ou 18h30
- mercredi 28 février 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 février 2024, vous profitez au choix entre les propositions suivantes

1/ Le Thermomix TM6 Blanc avec un bol supplémentaire en plus offert

(dernier mois pour profiter de cette superbe offre)

Promotions de février



Thermomix TM6
(blanc)



Un bol de mixage
supplémentaire gratuit
(valeur de 245€)



1499€ au lieu de
1744€

0 % de crédit disponible
Stock disponible

2/ Le Thermomix Sparkling Black version Limitée



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 février 2024 les cadeaux sont les suivants:

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 **31/12/2023**

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 février 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 bol TM5 ou TM6 (une fois par une hôtesse/hôte)

- Pour 1 vente TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 100 euros
- Pour 2 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut acheter un bol TM5 ou TM6 pour 50 euros
- Pour 3 ventes TM6 : le client existant qui est hôte/hôtesse peut recevoir un bol TM5 ou TM6 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.

Poudre de crevette maison

En ce début d'année voici non pas une recette classique, mais une astuce culinaire pour rendre vos plat encore plus gourmands.

La poudre de crevette est très utilisée dans la cuisine asiatique. Vous pouvez vous en servir au quotidien pour rehausser le goût d'une sauce, d'une mayonnaise , d'un fumet de poisson, parfumer vos pâtes maison, mais aussi réaliser un délicieux beurre de crevette.

La recette est très simple: il faut utiliser des têtes de crevettes fraiches qu'il faudra déshydrater au four ou encore mieux à l'aide d'un déshydrateur. Puis vous les mixerez très finement.

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



Poudre de crevette maison

Ingédients

- Têtes de crevettes fraîches; utilisez la chair des crevettes pour une autre recette

Matériel

- four ou un déshydrateur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Classe Italy Consommation basse Vivo Dry V, 500 W, 23 litres, plateaux en plastique sans BPA, acier

- un bon mixeur

Préparation

- Placez les têtes de crevettes sur une feuille de papier cuisson dans votre four à 70°. Laissez sécher toute une nuit. Si vous utilisez un déshydrateur, placez les crevettes sur les clayettes et lancer la déshydratation 12 h à 70°; les crevettes doivent être bien sèches et craquantes, sinon poursuivez la déshydratation.
- Puis mixez-les finement et passez-les au travers d'un tamis. Réservez dans un bol hermétique. Vous pouvez vous en servir au quotidien pour rehausser le goût d'une sauce, d'une mayonnaise, d'un fumet de poisson, parfumer vos pâtes maison, mais aussi réaliser un

délicieux beurre de crevette.