

# Menu



*Eau rafraîchissante offerte durant tout  
l'atelier*

*Galettes saveur indienne  
Riz basmati à la cardamome  
Concombre à la crème d'algues et menthe  
Houmous rouge et ses crackers*

## DESSERT

*Nectarines "vitalisées" au sirop de verveine citronnée  
Boisson chaude offerte (yannah ou infusion)*

*Durée : atelier de 2h30 + repas pris en commun  
Prix : 32 € par personne (ce prix comprend l'atelier  
et le repas)*

# Menu



*Eaux rafraîchissantes offertes durant tout  
l'atelier*

*Tarte sans gluten légumineuse et légumes*

*Salade de chou Kale (selon disponibilité) ou  
crudités avec sa sauce crémeuse*

*Pâté végétal aux lentilles beluga*

## **DESSERT**

*Brownie "vitalisé" caroube et chocolat*

*Yannoh et tisane de verveine citronnée offerts*

*Durée : atelier de 2h30 + repas pris en commun  
Prix : 38 € par personne (ce prix comprend l'atelier  
et le repas)*