

REPAS végétarien bio et local
Cuisiné sur place par Céline
(cf verso)

La spécialité maison :



Une galette de sarrasin aux épices et herbes aromatiques garnie aux légumes crus (par temps chauds) et cuits (par temps froids) avec graines toastées et sauce maison.

Servie sur un lit de salade

La galette de sarrasin : 7€

Bol de soupe ou gaspacho : 2€

(selon saison)

Dessert : 2,50€

Le repas est livré à la pause dans un plateau cagette.

Au milieu du stage **un repas festif** le soir est proposé :

Apéritif sans alcool maison et grignotis

Plat végétarien

Dessert

Le repas : 16€

Céline a commencé la cuisine il y a 10 ans
pour un stage en permaculture.
Elle en a fait son métier
et s'est formée en permaculture dans la foulée.

Co-créatrice d'un habitat groupé et de son parc agro-
écologique, elle pratique une cuisine qui inclut toutes les
formes du vivant et équilibre cultivé et sauvage.

Elle exerce actuellement la cuisine en tant
qu'indépendante et développe des stages et ateliers de
cuisine sensible pour se relier au vivant.

www.cuisinesensible.fr



**Pour les inscriptions de dernières minutes,
n'hésitez pas à contacter Céline au 07 68 56 66 89**