

Vous propose de participer à un atelier de préparation du foie gras dans les locaux de Saveur d'Auge à Pont-l'Evêque Le Samedi 30 Novembre 2024 à 9h30



Nombre de places limité à :
25 PERSONNES

Saveur d'Auge fait plaisir aux gourmands depuis près de 30 ans. Installé à Pont l'Evêque, l'entreprise n'a jamais cessé de grandir. C'est une des références du terroir Normand et ses vraies valeurs, ici on travaille les matières les plus nobles.

C'est pourquoi les fêtes approchant, Arts & Savoirs vous propose de concocter votre propre foie gras (et de repartir avec !) sous l'œil vigilant des Spécialistes de cet atelier !
Début du cours à 9h30, travaille sur lobe, cuisson et hop ! 2h30 plus tard notre met d'excellence est prêt. La « brigade » ne peut se quitter sans partager le verre de l'amitié.
Retour sur Houlgate vers 13h.

Adresse : Saveur d'Auge, Parc d'activité Launay – 14130 Pont l'Evêque – 02.31.64.93.00



➤ **Coupon réponse : Atelier foie gras « SAVEUR D'AUGE »- Samedi 30 Novembre à 9h30**

Participant 1 Nom, prénom..... Téléphone.....

Participant 2 Nom, prénom..... Téléphone.....

Adresse mail

Coût Adhérents : x 58 € = Coût non Adhérents : x 65 € =

Afin d'organiser au mieux notre déplacement, un covoiturage (4 pers. par véhicule) sera organisé pour nous rendre dans les locaux de Saveur d'Auge (départ place de la gare de Houlgate à 8h30), merci de bien vouloir indiquer votre choix ci-dessous :

Covoiturage (5€/personne en sus)

Pas de covoiturage

Conditions d'annulation identiques à celles des « sorties »

Chèque joint à l'ordre d'Arts et Savoirs

Sous enveloppe avec indication « Arts et Savoirs » V. BINET - A déposer **avant le 20 Novembre 2024**

A la Mairie de Houlgate

Pour tout renseignement : Véronique Binet-Mendowski – justaxelle@orange.fr – 06.85.11.34.00