



RENTRÉE 2017

Septembre



DIMANCHE 17 GOÛTER DE HÉROS

Pâte à tartiner, caramels mous et brioches dorées... tout un programme gourmand à partager avec vos enfants. L'envie de faire soi-même, ça se cultive dès le plus jeune âge.



JEUDI 21 CHIC, DES CONFITURES !

La bonne dose de sucre et de tendresse comme chez votre grand-mère. Retrouvez le chemin des écoliers et oubliez celui du supermarché.



VENDREDI 22 DU POTAGER À L'ASSIETTE

Pour que légume ne soit plus jamais une insulte. Apprenez comment enchanter vos repas en mariant textures, épices et légumes en toutes saisons.



SAMEDI 23 CUEILLETTE ET CUISINE SAUVAGE

Invitez la nature à votre table ! Panier en main, glanez en forêt et apprenez à identifier plantes et légumineuses pour des repas très sauvages.



DIMANCHE 24 LEVAIN QUOTIDIEN

Le pain au levain, c'est le pain d'hier, c'est le pain de demain ! Retrouvez le craquant et la saveur incomparable du levain pour tous vos pains maison.



LUNDI 25 FUMAGE ET SALAIISON

La coppa vous fait de l'œil ? Le Speck vous reluque ? Le Serrano vous aguiche ? Si vous réalisiez vous-même vos prochaines charcuteries ?

Octobre



DIMANCHE 8 100% COMESTIBLE

L'heure n'est plus au gaspillage. Et si vous regardiez vos épiluchures autrement ? Les astuces et les recettes de cet atelier vous aideront à devenir un véritable économiste !



VENDREDI 13 SANS GLUTEN

Facile à dire, facile à faire ! Découvrez une foule d'idées, de recettes et de céréales pour concocter chez vous des repas légers, légers...



WEEK-END 14/15 UN JOUR, UN COCHON

Du museau à la pointe de la queue, ses morceaux ne manquent pas de caractère. A vous de jouer ! Une journée de découpe qui ne manque pas de tranchant.



LUNDI 16 BRASSEZ VOTRE BIÈRE

Et que ça mousse ! Devenez brasseur amateur et réalisez des bières dignes d'une abbaye sans endosser la robe de bure ...



SAMEDI 21 CUEILLETTE ET CUISINE SAUVAGE

Invitez la nature à votre table ! Panier en main, glanez en forêt et apprenez à identifier plantes et légumineuses pour des repas très sauvages.



DIMANCHE 22 LEVAIN QUOTIDIEN

Le pain au levain, c'est le pain d'hier, c'est le pain de demain ! Retrouvez le craquant et la saveur incomparable du levain pour tous vos pains maison.

Ça se passe à la Grange !

Novembre



LUNDI 13 SAUCISSES FRAÎCHES

La charcuterie peut être un véritable jeu d'enfant lorsque l'on s'en donne les moyens. Laissez parler votre imagination : associez, malaxez, fourrez, et... grillez vos saucisses !



VENDREDI 17 DU POTAGER À L'ASSIETTE

Pour que légume ne soit plus jamais une insulte. Apprenez comment enchanter vos repas en mariant textures, épices et légumes en toutes saisons.



SAMEDI 18 CUEILLETTE ET CUISINE SAUVAGE

Invitez la nature à votre table ! Panier en main, glanez en forêt et apprenez à identifier plantes et légumineuses pour des repas très sauvages.



DIMANCHE 19 LEVAIN QUOTIDIEN

Le pain au levain, c'est le pain d'hier, c'est le pain de demain ! Retrouvez le craquant et la saveur incomparable du levain pour tous vos pains maison.



MERCREDI 25 PASTA !

Pas de mystère, les pâtes les plus fraîches sont encore les vôtres ! Raviolis, linguines ou tagliatelles n'auront plus de secret pour vous !

Janvier



VENDREDI 19 DÉTOX VEGGIE

Pour bien commencer l'année et digérer les excès de décembre, rien de tel qu'une cuisine détox ! L'art du veggie et de ses bienfaits n'auront plus de secret pour vous.



SAMEDI 20 MON BOULANGER C'EST MOI

Baguettes, pains moulés, brioches et viennoiseries : Enfin une formation pour offrir à vos proches des week-ends très croustillants.



DIMANCHE 21 LEVAIN QUOTIDIEN

Le pain au levain, c'est le pain d'hier, c'est le pain de demain ! Retrouvez le craquant et la saveur incomparable du levain pour tous vos pains maison.



LUNDI 22 JUS VITAMINÉS

Ne laissez pas l'hiver vous priver de vitamines ! Apprenez à extraire le meilleur de la nature pour composer des cocktails plus savoureux les uns que les autres.



SAMEDI 27 100% COMESTIBLE

L'heure n'est plus au gaspillage. Et si vous regardiez vos épluchures autrement ? Les astuces et les recettes de cet atelier vous aideront à devenir un véritable économiste !

Décembre



LUNDI 4 LEVAIN QUOTIDIEN

Le pain au levain, c'est le pain d'hier, c'est le pain de demain ! Retrouvez le craquant et la saveur incomparable du levain pour tous vos pains maison.



SAMEDI 9 BISCUITS DE NOËL

À l'approche de Noël, enchantez votre table en réalisant avec vos enfants de délicieux biscuits traditionnels. Les épices et les conseils de décoration régaleront votre créativité !



LUNDI 13 TERRINES, RILLETES...

Pour l'apéro, on ouvre une boîte ou on goûte une création maison ? Et si vous donniez une touche personnelle à ce bon vieux pâté de campagne ?



Retrouvez tout notre programme
sur notre site internet

lagrangeauxsavoirfaire.fr

Ça se passe à la Grange !

La Grange aux savoir-faire - 9, La Giberie - 41400 Vallières-les-Grandes - Tél. : 06 22 28 40 27