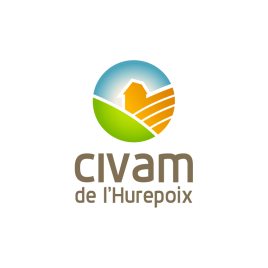
**Cuisiner son Terroir

*Bulletin d’inscription aux ateliers cuisine du CIVAM de l’Hurepoix*

Bulletin à retourner avant le vendredi 12 décembre à 14h, signé, au CIVAM de l’Hurepoix, par mail [melodie.seznec@civamdelhurepoix.org](mailto:melodie.seznec@civamdelhurepoix.org) ou par voie postale : *21 rue du Général Leclerc, 91470 Forges-les-Bains*. Paiement à verser en une fois sur place ou bien par avance par chèque ou en espèce.

Coordonnées complètes

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nom, prénom: |  |  | Date de Naissance: |
| Adresse: |  |  |  |
| Code Postal: |  |  | Ville: |
| Adresse mail: |  |  |  |
| Téléphone: |  |  | Portable: |
|  |  |  |  |

Ateliers Cuisine :

Vous désirez participer à …

□ L’atelier repas de Noël (10h-13h)

Atelier de 3h avec préparation de 3 mets (entrée, plat, dessert), introduction théorique sur les produits travaillés (origine, propriétés, conseils de préparation, etc.), et dégustation sur place des réalisations.

**Prix** : 35€ par personne

**Chefs animateurs** : Stéphanie DUGUEY, chef au Château de Méridon à Chevreuse

□ L’atelier cocktail dinatoire fêtes de fin d'année 14h à 16h30

Atelier de 2h30 avec préparation d’un diner cocktail : verrines salées, préparation de plateaux de fromages, desserts de noël, introduction théorique sur les produits travaillés (origine, propriétés, conseils de préparation, etc.), vous repartirez avec vos préparations.

**Prix** : 35€ par personne

**Chefs animateurs** : Stéphanie DUGUEY, chef au Château de Méridon à Chevreuse

*Le CIVAM de l’Hurepoix vous conseille de venir avec un tablier de cuisine et de vous présenter 10 minutes avant le début de votre atelier.*

Fait à …………………………., le ……………………………

Signature :