

COURS CUISINE ET DÉGUSTATION, CHAMPAGNE

METS LA MAIN À LA PÂTE ET MANGE TA FONDUE DANS LA NATURE ATELIER SUCRÉ

Passes un moment gourmand dans le Nord vaudois ! A Champagne, mets la main à la pâte et emporte tes propres pâtisseries ! A la fin de cet atelier à La Fabrique, tu recevras un kit Fondue que tu pourras emmener chez toi ? Avec le kit, tu auras également un mélange fondue pour 2 ou 4 personnes, du pain ainsi qu'une demi de blanc (50cl) du Domaine Le Champagnoux à Champagne. Pense à prendre du feu pour allumer le réchaud. On te fournira également une petite liste des top spots pour manger ta fondue en pleine nature dans le Nord vaudois.

Au programme :

Rendez-vous à 14h00 à La Fabrique pour l'atelier
Atelier de 2h pour une pâtisserie sucrée élaborée
Repas avec tes créations et le kit fondue pour un moment gourmand

Thématique :

Samedi 20 juillet : Milles-feuilles

Samedi 03 août : Paris-Brest

PRIX

Tarifcation	CHF 99.90
Adulte	CHF 259.-
Famille (2 adultes, 2 enfants)	CHF 144.-
Binôme (2 adultes)	

BON À SAVOIR

- Il faut penser à prendre du feu, une spatule, du poivre et des petits verres pour ta fondue !
- Minimum 4 participant-es pour que l'activité ait lieu, maximum 15.
- 6 ans minimum
- Inscriptions jusqu'à 24h avant l'activité



CONTACT

La Fabrique Cornu
Chemin de Praz 2
1424 Champagne

+41 (0) 24 436 04 99
lafabrique@cornu.ch
lafabriquecornu.ch

