

# VILLAGE DES SAVEURS de HANNUT

Samedi 15 et dimanche 16 octobre 2016

---

## ATELIER CULINAIRE n° 2

Madame Sandrine Grégoire

*Les Délices d'Ombelle*



Samedi 15 ou Dimanche 16 octobre (5 possibilités) :

12h00-13h00 / 13h30-14h30 / 15h00-16h00 / 16h30-17h30 / 18h00-19h00

- 8 personnes

25 euros par personne

Sur inscription préalable via le bulletin en annexe.

10' de théorie

35' de mise en pratique

10' de question réponse

Théorie de base : Histoire de la lacto fermentation, vertus et bienfaits, 10 bonnes raisons de manger des légumes lacto fermentés, quel matériel, quelle méthode ...

Mise en pratique :

- Réalisation d'un bocal de légumes lacto fermentés de son choix

Question/réponse :

Astuce pour refaire cette technique simple chez soi avec des dizaines d'idées d'ingrédients différents.

Fiches techniques et fiches recettes offertes



# VILLAGE DES SAVEURS DE HANNUT

## BULLETIN D'INSCRIPTION

### ATELIER n° 2 - La lacto fermentation et ses vertus

Madame/Monsieur .....

Domicilié(e) à .....Code postal .....

Rue .....

Téléphone/GSM .....

Adresse mail .....

S'inscrit à l'atelier n° 2 accompagné(e) de

.....

Agé(e) de ..... ans

Heure de l'atelier .....

---

**Le paiement de la somme de 25 euros/pers. sera à effectuer sur le compte**

**n° BE 18 1962 8485 1265**

**de l'asbl Hannut Tourisme Promotion dès confirmation de la réception votre  
inscription (par mail ou téléphone)**

**L'inscription sera effective dès réception du versement.**

---

Inscription à retourner par mail : [tourisme@hannut.be](mailto:tourisme@hannut.be)

Ou par courrier : Ville de Hannut – Service Tourisme

Rue de Landen, 23 à 4280 HANNUT

Contact/renseignements : 019/51 91 91