

# LES WEEK-ENDS GASTRONOMIQUE



Aujourd'hui, la thématique gastronomie fait partie des grands classiques du Secteur Adapté.

Au cours du week-end, nous accompagnons de façon active les vacancier.ère.s dans la **découverte de nouvelles saveurs et la confection d'un repas dans sa globalité.**

Du gâteau pour le goûter, au Poulet Yassa pour le repas, en passant par la préparation de confiture maison, **l'accent sera mis sur le bien manger, et la notion d'équilibre alimentaire**, le tout accompagné de notre cheffe Balkissa.

**L'occasion de découvrir de nouvelles façons de faire, tout en rencontrant l'autre autour d'un intérêt commun.**

Au programme : visite de producteur.trice.s, achat de produits locaux, confection des repas... Chacun.e repartira avec l'ensemble des recettes du week-end et si possible, quelques souvenirs confectionnés sur place.



*« On naît gourmand. Le vrai gourmet est celui qui se délecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé, si le beurre est fin et le pain bien pétri ». Colette*

*Ces week-ends sont ouverts à tous et toutes, quelle que soit l'autonomie dans la limite de 12 places*

## Dates et tarifs

Domaine de Laurière 3 jours	Domaine de Laurière 3 jours	Domaine de Laurière 3 jours
Du 11 au 13 Mars 2022	Du 14 au 16 Octobre 2022	Du 2 au 4 Décembre 2022
<b>Bonne Autonomie : 323 €</b> <b>Moyenne Autonomie : 347 €</b> <b>Petite Autonomie : 366 €</b>		