

Château de Preisch

Dimanche 9 juin 2024

Venez nous rejoindre dans la cuisine du château pour panifier cette année des pains du monde!

Cette année on augmente notre culture en abordant des techniques de panifications très différentes d'un pays à l'autre : on a aussi des ingrédients bien différents selon les pays.

Soit en 1/2 journée soit en journée complète

- Un cadre exceptionnel et convivial organisé par l'Association des madeleines du Château de PREISCH.
- Les formateurs Dominique SIMONET et Jacqueline MUNSCH sont ravis de vous accueillir pour cette journée qui s'annonce riche et diversifiée.

9h 30 - 12h30 : 1ère partie

3 pains seront à l'honneur :

1 = LA PITA de Grèce

2 = les petits pains biscottes de Suède (Krisprolls)

3= Un pain aux fruits secs et graines de Norvège (Fjellbrod)

Techniques abordées : la cuisson sur poêle, le séchage ...

De 12h30 à 14h 30 vous pouvez opter pour un repas équilibré confectionné avec des produits frais et des petits pains différents (7 euros pour un adulte et 5 euros pour un enfant).







A 14 h30 -17H30 2^{ème} partie

3 autres pains à l'honneur :

4 = Un pain de fête de Serbie (Cesnica)

5= Un pain français = la main de Nice

6= Un pain fantaisie polonais (obwarzanek)

Techniques abordées : le pochage, le tressage, façonnages fantaisie

Tarifs POUR ½ Journée = 45 euros pour un adulte et 25 euros pour un enfant (> de 8 ans)

Tarifs pour la journée entière = 80 euros pour un adulte et 25 euros pour un enfant (> 8 ans)

Vous pouvez payer par chèque ou en espèces à l'ordre de « PANICONSEIL »

Vous pouvez vous inscrire en contactant Jacqueline MUNSCH par SMS au 06.89.66.27.16

Et en nous retournant le coupon ci-dessous rempli à l'adresse mail suivante : <u>avant le «31 mai</u> 2024.

Les places sont limitées alors n'hésitez pas à vous inscrire rapidement!

NOM	PRENOM
Adresse MAIL	
Téléphone portable =	
Nombre d'adultes =	
Nombre d'enfants =	
Nombre de repas =	
Total à payer =	
Paiement par chèque =	
Paiement par espèces	
Date	



