



**Vacances de Pâques :**

**Stages de cuisine et de magie**

**organisés par L’AFL**

Destinés **aux enfants à partir de 8 ans**.

**Lieu** : La Maison de l’Etang à Louveciennes - **Durée** des ateliers : 2h00

**Horaires** : de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 16h30

**Inscription** : infos\_louveciennesafl@yahoo.com

Tout le matériel et les ingrédients sont fournis. Le nombre de places est limité.

Informations détaillées : http://louveciennes.familles-de-france.org/

**Tarifs**

**2h de cuisine :** 25€ adhérents / 25€ + 13€ (cotisation AFL) pour les non adhérents.

**2h de magie :** 15€ adhérents / 15€ + 13€ (cotisation AFL) pour les non adhérents.

Il est possible de cumuler plusieurs stages sur les 2 semaines.

Pour valider l’inscription, nous vous remercions d’envoyer le règlement (chèque ou virement bancaire) à Claire de la Tour, 6 rue Louis Forest - 78430 Louveciennes.

**Stages de magie**

Des accessoires seront offerts au fil des sessions !

***Semaine 1 - de 10h30 à 12h30***

***Lundi 25 avril*** : **Objets du quotidien** (Tours avec des cuillères, des mouchoirs, du pain qui rebondit, des élastiques qui se téléportent, des stylos qui disparaissent…)

***Mardi 26 avril*** : **Mentalisme** (Deviner l'âge de quelqu'un, calculer ultra rapidement…)

***Mercredi 27 avril*** : **Cartes et cordes** (Introduction à la magie des cordes et nouveaux tours de carte).

***Jeudi 28 avril*** : **Activités manuelles** (Confection de divers accessoires et trucages de magie dont une baguette magique, prédiction dans un œuf de Pâques et les Cups & balls).

**Stages de cuisine : Cagette de Printemps !**

Les enfants repartent avec la recette, leur plat et leur dessert cuisinés !

***Semaine 1 - de 14h30 à 16h30***

***Mardi 26 avril*** : Tarte fine aux asperges vertes et crumble fraises/rhubarbe

***Mercredi 27 avril*** : Taboulé printanier (radis, févettes, feta) et Cupcakes au chocolat

***Jeudi 28 avril*** : Muffins salés aux petits pois/menthe/chèvre frais et Tarte sablée au chocolat

***Semaine 2***

***Lundi 2 mai*** - 10h30 à 12h30 : Muffins salés aux petits pois/menthe/chèvre frais et Tarte aux fraises

***Mardi 3 mai*** - 14h30 à 16h30 : Omelette aux oignons nouveaux + jeunes pousses d'épinard et Tarte sablée au chocolat

***Mercredi 4 mai*** - 14h30 à 16h30 : Tarte fine aux asperges verteset Brownie aux noix

***Jeudi 5 mai*** - 14h30 à 16h30 : Taboulé printanier (radis, févettes, feta) et crumble fraises/rhubarbe