



Stages de cuisine et de couture organisés par l'AFL pendant les vacances de la Toussaint 2021 !

Devant le succès remporté par nos stages, L'AFL - Association Familiale de Louveciennes - renouvelle l'expérience pour les vacances de la Toussaint.

Des stages de cuisine et de couture sont ainsi proposés aux **enfants de plus de 8 ans** pendant les 2 semaines des vacances de la Toussaint, du 25 octobre au 5 novembre compris.

4 stages de couture

Et 8 stages de cuisine française et asiatique

Ils sont répartis sur 4 jours par semaine.

Tout le matériel et les ingrédients sont fournis.

A la fin de chaque atelier, les enfants repartent avec leur réalisation ou leur plat et leur dessert cuisinés.

Lieu : La Maison de l'Etang

Durée : 2h30

Horaires : de 10h00 à 12h30 et/ou de 14h à 16h30

Age : 8 ans minimum

Inscription : infos_louveciennesafl@yahoo.com (dans la limite des places disponibles)

Nombre de places limitées : 6 enfants maximum/stage

Prix du stage de 2h30 : 30€ pour les adhérents de l'AFL.

Pour les non adhérents : 30€ + 13€ (cotisation AFL)

Il est possible de cumuler plusieurs stages.

Pour valider l'inscription, nous vous remercions d'envoyer le règlement à Claire de la Tour, 6 rue Louis Forest - 78430 Louveciennes.

Important : Le masque est obligatoire !

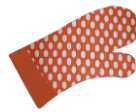
Pour ceux qui le souhaitent, vous pouvez vous inscrire dès maintenant sur cette adresse mail : infos_louveciennesafl@yahoo.com

Les inscriptions seront définitives uniquement à réception du règlement.

Semaine 1 : Couture

Choix de différents tissus et matériel fourni

- Lundi 25 octobre
De 10h à 12h30 ou de 14h à 16h30 : 2 paniers ou vide objets
- Mardi 26 octobre
De 10h à 12h30 ou de 14h à 16h30 : Un tablier
- Mercredi 27 octobre
De 10h à 12h30 ou de 14h à 16h30 : Un gant et sa manique
- Vendredi 29 octobre
De 10h à 12h30 ou de 14h à 16h30 : Un sac de courses pliable



Semaine 2 :

Cuisine française et asiatique

- Mardi 2 novembre
De 10h à 12h30 : Rouleaux de printemps + riz cantonnais
De 14h à 16h30 : Légumes d'hiver rôtis et céréales gourmandes
/ Poires pochées aux épices
- Mercredi 3 novembre
De 10h à 12h30 : Samoussa aux légumes + poulet au curry et riz basmati
De 14h à 16h30 : Quiche lorraine / Amarettis et petits sablés à la vanille



- Jeudi 4 novembre
De 10h à 12h30 : Mini quiches aux légumes / tarte aux pommes cannelle
De 14h à 16h30 : Brochettes de poulet au citron et petits pois frais / Riz au lait vanillé



- Vendredi 5 novembre
De 10h à 12h30 : Nems aux légumes / moelleux au chocolat poivre de Sichuan
De 14h à 16h30 : Chili sin carne et ses petits légumes + riz basmati / tarte fine pomme cannelle