



ANIMATIONS DE NOËL



SAINT-ELOI

VENDREDI 1^{ER} DÉC.

SOY

15H-19H

Bouchées sucrées & salées

SAMEDI 9 DÉC.

10H-13H

Dégustation de vin «Ampelidae»

10H-13H

Lumin'essence des plantes
fabriquer ses cosmétiques bio

VENDREDI 15 DÉC.

10H-13H

Dégustation de fromages

SAMEDI 16 DÉC.

13H-17H

Dégustation de chocolats et biscuits
«Choc'etecera»

MERCREDI 20 DÉC.

Dégustation huîtres et vin

VENDREDI 22 DÉC.

Les bouchées vegan

PORTE SUD

VENDREDI 1^{ER} DÉC.

Dégustation chocolat
«Saveur et Nature»

SAMEDI 2 DÉC.

11H À 13H ET 16H À 19H

Dégustation vin «Ampelidae»

VENDREDI 8 DÉC.

Toasts, galettes de graines germées et
rouleaux de printemps

SAMEDI 9 DÉC.

Fabrication de boules de Noël
en tissu

Cuisine végétarienne par Véganarchy

VENDREDI 15 DÉC.

Ardelaine

SAMEDI 16 DÉC.

À PARTIR DE 9H30
Montmorillon etc
SOY

VENDREDI 22 DÉC.

Dégustation chocolats et infusions

SAMEDI 23 DÉC.

Dégustation muscat ou thés de Noël
et chocolats

DEMI-LUNE

SAMEDI 2 DÉC.

Confection de bonhommes de neige
& de couronnes de Noël

VENDREDI 8 DÉC.

À PARTIR DE 15H30

Dégustation courges et truffes
par un chef cuisinier

SAMEDI 9 DÉC.

TOUTE LA JOURNÉE

Démonstration de recettes
pour un Noël végétarien
par l'AVF

Dégustation huîtres et vin

VENDREDI 15 DÉC.

APRÈS-MIDI

Graines germées pour l'apéritif

Dégustation fromages «Joly»

SAMEDI 16 DÉC.

Dégustation de mendiants &
caramels tendres au thé

VENDREDI 22 DÉC.

Dégustation vin «Ampelidae»

SAMEDI 23 DÉC.

Dégustation canapés tartinables

CHÂTELLERAULT

VENDREDI 1^{ER} DÉC.

Découverte de toasts de
graines germées
«Brouilles»
Légumes lactofermentés
«Jibio»

SAMEDI 2 DÉC.

Dégustation de produits
SOY et CereAlpes
Artisanat du Togo

VENDREDI 8 DÉC.

Chaussures
«El naturalista»

Boules de Noël avec
ampoules

Dégustation huîtres et
vin blanc

SAMEDI 9 DÉC.

Pains spéciaux fêtes par
«Les herbes folles»

Chaussures
«El naturalista»

Boules de Noël avec
ampoules

VENDREDI 15 DÉC.

TOUTE LA JOURNÉE

Présence de Sojami
pour les glaces vegans

SAMEDI 16 DÉC.

TOUTE LA JOURNÉE

Recette festive de
saucissons chocolat et
fruits déguisés à la pâte
d'amande

Vin «Montlouis» par le
producteur Dansault

VENDREDI 22 DÉC.

Découverte du faux-gras
et vin chaud

SAMEDI 23 DÉC.

Atelier maquillage festif

