

# A VOS AGENDAS ...

## ATELIERS DECOUVERTE AUTOUR DU SAFRAN

**Date :** Jeudi 12 octobre 2017

**Lieu :** Salle des fêtes de Urschenheim

**Tarif :**

25 € (règlement sur place)

**Descriptif de la matinée :**

**1ère option :**

**Visite de la safranière et atelier culinaire suivi d'un repas**

Horaire : 9h à 14h

- Rendez-vous devant la salle des fêtes de Urschenheim **(9h00)**
- Visite de la safranière « Safran Etoilé » à Durrenentzen
- Atelier culinaire autour du safran animé par Christelle Richert  
*(candidate au concours Masterchef en 2012)*
- Repas convivial

**2ème option :**

**Visite de la safranière suivie d'un repas (sans atelier culinaire)**

Horaire : 10h30 à 14h

- Rendez-vous devant la salle des fêtes de Urschenheim **(10h30)**
- Visite de la safranière « Safran Etoilé » à Durrenentzen
- Repas convivial

Inscription jusqu'au **5 octobre 2017**

Animations Seniors  
Christel Stotzer-Hug

03 89 72 02 33

christel.stotzer-hug@paysrhinbrisach.fr



# A VOS AGENDAS ...

## ATELIERS DECOUVERTE AUTOUR DU SAFRAN

**Date :** Jeudi 12 octobre 2017

**Lieu :** Salle des fêtes de Urschenheim

**Tarif :**

25 € (règlement sur place)

**Descriptif de la matinée :**

**1ère option :**

**Visite de la safranière et atelier culinaire suivi d'un repas**

Horaire : 9h à 14h

- Rendez-vous devant la salle des fêtes de Urschenheim **(9h00)**
- Visite de la safranière « Safran Etoilé » à Durrenentzen
- Atelier culinaire autour du safran animé par Christelle Richert  
*(candidate au concours Masterchef en 2012)*
- Repas convivial

**2ème option :**

**Visite de la safranière suivie d'un repas (sans atelier culinaire)**

Horaire : 10h30 à 14h

- Rendez-vous devant la salle des fêtes de Urschenheim **(10h30)**
- Visite de la safranière « Safran Etoilé » à Durrenentzen
- Repas convivial

Inscription jusqu'au **5 octobre 2017**

Animations Seniors  
Christel Stotzer-Hug

03 89 72 02 33

christel.stotzer-hug@paysrhinbrisach.fr



# AU MENU

**Mise en bouche :** Verrine au safran



**Plat :** Paëlla alsacienne au safran



**Dessert :** Vacherin et sa crème anglaise au safran



La safranière du « Safran étoilé » vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir la culture du crocus, seule fleur à produire une épice.

# AU MENU

**Mise en bouche :** Verrine au safran



**Plat :** Paëlla alsacienne au safran



**Dessert :** Vacherin et sa crème anglaise au safran



La safranière du « Safran étoilé » vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir la culture du crocus, seule fleur à produire une épice.