

Cours de cuisine avec Beatus Müller



Nourriture saine et bon marché



La situation mondiale devient de plus en plus imprévisible. C'est important de connaître des recettes à base de blé, notamment pour les temps de crise. Ces repas ne nécessitent que peu d'ingrédients.

Lors de ce cours, vous apprenez les qualités physiologiques et nutritionnels du blé. Vous en saurez plus quant à l'utilisation et la conservation de cette céréale d'une grande valeur. Pas à pas, Beatus Muller vous montre comment préparer un repas sain et particulièrement économique. Vous avez également la possibilité d'expérimenter la théorie en mettant la main à la pâte.

Beatus Müller se réjouit de votre participation !

Programme :

10h00 Arrivée

10h30 Théorie

11h30 Préparations des mets (petit déjeuner, soupe et galettes)

14h30 Temps de questions / Réponses

15h45 Collation

16h00 Fin du cours

16h15 Visite du moulin d'Elie Zürcher à Cormoret, à 20 min en voiture. Vous aurez l'occasion d'acheter du blé panifiable et de la farine de bonne qualité, ainsi que d'autres produits régionaux de qualité.

Nombre de participants : minimum 16, maximum 20.

Prix par personne : 60 CHF / couple 100 CHF

Visite à la maison d'hôte Orchidée (à 5 minutes en voiture de Tramelan)

Voulez-vous profiter, en plus du cours de cuisine, de la nature exceptionnelle de la région ? Aux Genevez, vous avez la possibilité de passer la nuit dans notre maison d'hôtes.



Cours de cuisine avec Beatus Muller
Centre Orchidée, 2714 Les Genevez

Inscription ____ Samedi, 08 novembre 2025

Inscription ____ Samedi, 15 novembre 2025

Nom	
Prénom	
Rue	
NP Ville	
Tél.	
Email	
Nombre de participants	

Veillez choisir ce qui convient

- ☐ Je désire m'inscrire au cours de cuisine du _____
- ☐ Je désire réserver une chambre double pour la nuit du _____
- ☐ Je désire réserver une chambre simple pour la nuit du _____

Prix

Prix du cours : 60 CHF par personne / 100 CHF par couple

Prix de la nuit : 60 CHF par personne en chambre double avec petit déjeuner

75 CHF par personne en chambre simple avec petit déjeuner

Le prix inclut la théorie, la pratique, le repas préparé et pris en commun, ainsi que la collation de l'après-midi (boissons incluses).

Comment s'inscrire ?

Par Email : beatus.muller@gmail.com

Par courrier : B. Müller, Eaubelle 29, 2534 Orvin

La facture finale vous parviendra en même temps que la confirmation de votre inscription.

Je me réjouis de vous accueillir à notre cours de cuisine aux Genevez.

Beatus Müller

079 178 15 35

beatus.muller@gmail.com