

Programme de la Ferme de l'Oiselet

Année 2010

Informations et réservations : 04 90 65 57 57 / l-oiselet@cegetel.net

Samedi 13 Février de 9 à 12 h : Saint Valentin

- Confection de « cœurs pâtisseries » en nougatine garni de petits fours, tuiles aux amandes, massepains, croissants, pignons.

- Scrapbooking végétal : Réalisation de papiers décorés à partir de techniques naturelles.

Pratique : 14 à 17h - 25€

Mercredi 17 Février : LE CARNAVAL DES ANIMAUX

- Réalisation de déguisements et chasse au trésors pour les enfants.

- Confection de pâtisseries par les adultes.

- Gouter en famille.

Samedi 27 février à 14h LES VERRINES PROVENCALES (15€)

Samedi 6 mars à 14h : LES CHOUX ET ECLAIRS (15€)

Samedi 20 Mars : PRINTEMPS ET GOUT DANS NOS ASSIETTES - Cueillette, préparation et dégustation de salades de printemps.

Samedi 3 avril : LES FEUILLETES

-de 9 à 12h : Palmiers et Chaussons (15€)

-de 14 h à 17h : Millefeuille glaçage et sacristains (15€)

Samedi 10 Avril : LA POULE AUX OEUF EN CHOCOLAT

- Chasse aux œufs (enfants).

- Confection de chocolats de pâques et de confiseries (adultes)

Samedi 17 Avril : POUR UNE SANTE FLORISSANTE- Cuisine à base de fleurs

LES VENTREES DE CERISES : Les Samedis et Mercredis de Mai

Samedi 15 mai : Mousse aux fruits

Samedi 5 Juin : PLANTES ODORANTES :DE L'ART DECORATIF A L'ART CULINAIRE

- Réalisation de couronnes de plantes aromatiques

- Confection de pâtes de fruits aromatiques

Samedi 19 juin : POUR UNE SANTE FLORISSANTE : Cuisine à base de fleurs

Mercredis 14 et 29 Juillet et 18 Août : COURONNES DE PLANTES AROMATIQUES

Fabrication d'une couronne ornementale et gustative

Mercredis 7 et 21 Juillet et 11 Aout : LA LAVANDE, SIROP ET FUSEAUX

Tressage d'un fuseau et confection du sirop de fleurs de lavande.

Samedis 11 et 18 Septembre : LES VENDANGES A L'ANCIENNE

Du foulage des raisins à la dégustation.

Samedi 2 et Dimanche 3 octobre : JOURNEES AUTOMNALES (gratuit)

Samedi 16 Octobre : HALLOWEEN EN PROVENCE

- Découverte des cucurbitacées et transformation en préparations salées et sucrées (Adultes)
- Jeu sur les cucurbitacées (Enfants)

Samedis 6 et 13 novembre : LES OLIVES, DE L'ARBRE A L'ASSIETTE

Préparations culinaires à base d'olives.

Samedis 4 et 11 Décembre : LES 13 DESSERTS DE NOEL

Découvrez les secrets de fabrication du nougat, de la pompe à l'huile et panade et les secrets de tradition des 13 desserts.