

Chers clients, partenaires et sympathisants

Tout d'abord, nous vous souhaitons, ainsi qu'à votre famille et à vos proches, **une année heureuse et merveilleuse !** Faisons tous ensemble une année aimante, sans jugement et soyons nous ouverts à d'autres points de vue.

Pour nous, ce sera en tout cas une année où nous cuisinerons pour vous avec beaucoup de plaisir, d'engagement et d'amour.

Entre-temps, les travaux ont commencé pour intégrer **des chambres d'hôtes** dans notre projet. Nous avons de merveilleux entrepreneurs qui feront en sorte que nous puissions commencer la saison 2023 avec 5 chambres d'hôtes, une épicerie et un local pour **la location de vélos**.



Comme mentionné dans notre bulletin précédent, nous organiserons un certain nombre d'événements à partir de cette année.

En commençant par **un atelier de cuisine mensuel**. L'objectif est de vous présenter les possibilités et les avantages de cuisiner avec des légumes, grains, légumineuses, graines et légumes de mer. Dans un premier temps et en guise d'introduction, nous optons pour des plats quotidiens et simples. Nous commençons vers 10 heures du matin, cuisinons ensemble et consommons ce que nous avons préparé avec amour. (Prix/personne: 35 euros)

En collaboration avec Desbos, nous organisons **une dégustation mensuelle de vins** où d'excellents vins (moins connus) sont combinés avec des plats originaux. Une dégustation où vous vous familiariserez avec environ six vins et trois plats. (Prix/personne: 40 euros)

Enfin, nous organiserons **une soirée gastronomique tous les mois**. Le soir du Nouvel An, ce concept a été testé pour la première fois. Les réactions ont été très positives, l'ambiance était bonne, une formule qui mérite d'être répétée. Une carte fixe d'environ cinq plats avec toujours une mignardise surprise intermédiaire et enfin un dessert, avec ou sans vins accordés. (Prix/personne: 55 euros – accord mets et vins 75 euro)

Notez déjà les dates suivantes dans votre agenda :

<b>Atelier de cuisine:</b>	samedi 11/02, 4/03, 25/03, 15/4, 6/05	(rendez-vous à 10h)
<b>Soirée gastronomique:</b>	vendredi 17/02, 10/03, 31/03, 21/04, 12/05	(à partir de 19h15)
<b>Dégustation de vins:</b>	jeudi 23/2, 16/03, 6/04, 27/04, 18/05	(rendez-vous à 19h30)

Pour les réservations et informations complémentaires: veuillez envoyer un e-mail à [lanetetu@gmail.com](mailto:lanetetu@gmail.com) ou appeler le **0475 093 043**. Aussi pour toutes suggestions, commentaires et réactions. Nous sommes heureux de prendre en compte vos souhaits.

Cordialement

L'Equipe de L'Âne Têtu  
Julien – Ben – Mikoto – Astrid & Didier