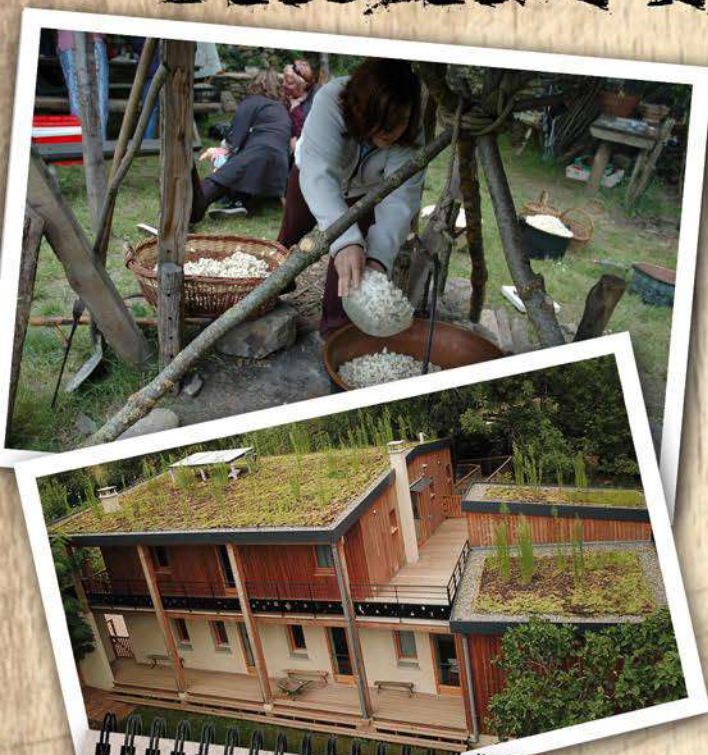




CUISINE SAUVAGE À LA TANIÈRE DES DÉBROUILLARDS

Cuisiner dans la nature avec ses éléments et ingrédients naturels n'aura plus de secrets lors de ce séjour de 5 jours et 4 nuits adapté pour les enfants de cycle 2 et 3.

PROGRAMME DU SÉJOUR



Jour 1 :

Matin : accueil en matinée

Déjeuner : pique-nique apporté

Après-midi : découverte des plantes sauvages comestibles

Dîner à la Tanière des Débrouillards

Jour 2 :

Matin : selon la saison, recherche de champignons comestibles ou recherche de plantes comestibles en forêt

Déjeuner : à la Tanière des Débrouillards

Après-midi : selon la saison, récolte de fleurs, fabrication de confiture et de beignets ou initiation à la vannerie

Dîner à la Tanière des Débrouillards

Jour 3 :

Matin : techniques d'allumage du feu

Déjeuner : à la Tanière des Débrouillards

Après-midi : préparation du pain & atelier de découpe au George et à la Georgette & Veillée trappeur

Jour 4 :

Matin : fabrication d'une spatule en bois

Déjeuner : pique-nique en balade

Après-midi : création d'un herbier de plantes comestibles

Dîner à la Tanière des Débrouillards

Jour 5 :

Matin : moulage de feuilles de plantes comestible

Déjeuner : à la Tanière des Débrouillards

Après-midi : départ

Durée: 5 jours - 4 nuits

Age: 6 à 11ans

Effectifs minimum et maximum: de 12 à 30 enfants - 2 à 6 accompagnateurs

Pension: complète (à part le 1er déjeuner) - Goûters inclus

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

05 61 66 47 98

INFO@PAYSDSTRACES.FR

