

Tarifs et informations

1. Mes ateliers collectifs ludo-pédagogiques

- *Apprendre par l'expérience, le jeu, le ressenti*
- *Cultiver le lien avec l'Autre et le Territoire*

Atelier	Thématique & Contenu	Tarif* (à partir de)
Voyage sensoriel au pays des saveurs et des émotions	Exploration immersive en duo : ici, on vient travailler sur le lien, les émotions, la confiance en soi, les goûts, les textures et les saveurs. Utilisation de jeux de cartes créés par mes soins et découvertes à l'aveugle.	30 € / duo* <i>possibilité solo 25€</i>
Peinture aux Ogres	Art pariétal : peindre comme les hommes préhistoriques, des animaux, des décors, des scènes de chasse aux pigments naturels et grâce à des outils créés par mes soins.	25 € / duo*
Four Solaire	Éco-construction avec réemploi de matériaux : Fabrication d'un four pour cuire tes cookies au soleil. Prévoir 2h pour la construction accompagné d'un adulte. Auberge espagnole. Démonstration de mise en cuisson de cookies.	30 € / duo*
Pause Gourmande	Bien-manger : Goûters sains et faits maison avec des produits locaux et de saison. Thématique (goûter d'école /Halloween...)	25 € / duo*

*Tarif de base pour un duo parent-enfant évolutif selon le lieu.

 **Mes ateliers viennent à vous**: Inutile de vous déplacer : c'est moi qui viens à

votre rencontre ! J'installe mon univers **au cœur de votre domicile** pour animer vos événements privés ou vos moments entre amis. Intéressés ? Contactez-moi.

2. Mes ateliers "alimentation" 🧑🍳 Chacun repart avec ses préparations 🥡

Atelier	Description	Tarif* (à partir de)
Stage Pain au Levain	Des savoirs à vie : On parle farines, index glycémique, microbiote, gluten, et on apprend à faire son levain de seigle (25€) et son pain sans machine, sans pétrissage (45€).	70 €
Cuisine d'Halloween	Atelier duo (1 enfant + 1 adulte) : créations monstrueuses sucrées et/ou salées.	30 €
Mes 1ers pas en Fermentation	Légumes lactofermentés, vinaigre de cidre, kéfir aromatisé, koso, limonades naturelles...	25€ ou 40 € (les 2)
Remèdes de Grands-mères	Préparation de remèdes naturels pour affronter les maux de l'hiver.	25 €
Cuisine Sans Gluten / Lactose	Atelier culinaire complet suivi d'un déjeuner partagé.	35 €

📌 Informations tarifaires :

Rendre le "bien manger" accessible à tous 🍷 C'est par conviction personnelle que je propose ces ateliers à un **tarif de partage**. Mon objectif ? Que chacun puisse repartir avec des outils concrets, quel que soit son parcours.

Cette approche étant basée sur une volonté d'accessibilité maximale, les places sont limitées afin de garantir la pérennité de mon entreprise.

Ce barème est exclusivement réservé aux **particuliers**. Les prestations destinées aux collectivités et aux structures associatives font l'objet d'une tarification spécifique, adaptée aux cadres institutionnels.