



SAVEURS MÉTISSÉES

Eine Mahlzeit, ein Zeichen der Diversität

ONLINE KOCH-WORKSHOPS & TEAM BUILDINGS

Kulinarischer Workshop Samoussa voyageur
*Blätterteig, Pastinaken, Pilze, Kurkuma, Tomatensauce mit
Knoblauchbaum, Salzblume*

**

Kulinarischer Workshop mit saisonalen Produkten von hier
und anderswo
*Cassolette aus Kürbis, Süßkartoffel, Lauch und leckeren Hähnchens-
tücken überbacken mit Comté oder Gouda-Käse, weißer Penja-Pfeffer
g.g.A. aus Kamerun*

**

Anti-Verschwendung-Kochworkshop
*-(1)Ingwersaft
-(2)Reismehl- und Maiskekse (glutenfrei / Ingwermark-Recycling)*

Sandrine LINGOM (Geschäftsführerin Ô2Continents)

Nathalie BRIGAUD, envolées gourmandes (Chefkoch Ô2Continents)