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 3 jours et 2 nuits adapté pour les enfants de cycle 1.

Programme du Séjour

Durée: 3 jours - 2 nuits
Age: 4 à 6 ans
Effectifs minimum et maximum: de 12 à 30 enfants - 2 à 6 accompagnateurs
Pension: complète (à part le 1er déjeuner) - Goûters inclus

Jour 1 :
Matin : accueil en matinée
Déjeuner : pique-nique apporté
Après-midi : balade-découverte des plantes sauvages par les sens (goût, odeur, couleurs, ...)
Dîner à la Tanière des Débrouillards

Jour 2 :
Matin : selon la saison, récolte de fleurs, fabrication de confiture et de beignets ou création d'un herbier de plantes comestibles
Déjeuner : à la Tanière des Débrouillards
Après-midi : techniques d'allumage du feu, préparation du pain & Veillée trappeur

Jour 3 :
Matin : moulage de feuilles/ plantes comestibles
Déjeuner : à la Tanière des Débrouillards
Après-midi : départ

Informations et Réservations
05 61 66 47 98
info@paysdestraces.fr

Au Pays des TRACES