



ATELIER DU MONDE

Programm November 2022

Öffnungszeiten Brotverkauf Café Bäckerei Streuli

Freitag 15 – 18 h nur Café und Apérobetrieb
Samstag 08 – 12 h Bäckerei Streuli
Samstag 14 – 16.30h **Dolceluna mit Crêpes NEU!!!**

Samstag, 19.11	14 – 16.30h	DOLCELUNA MIT CREPES IM ATELIER DU MONDE Ab dem 19.11. verwöhnt Sie Dolceluna mit feinen Crepes im Atelier. Kommen Sie vorbei und unterstützen Sie das junge Start-up Unternehmen. Weitere Infos unter www.dolceluna.ch
Freitag, 4.11. Freitag, 11.11. Freitag, 18.6. Freitag, 25.11.	15 – 18h	CAFE, KUCHEN UND APEROTIME IM ATELIER Michèle Stadelmann und Sylvia Braun verwöhnen Sie mit Café, Apérogetränken und süssen Überraschungen. Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich verwöhnen.
Mittwoch, 30.11..	18h – 20.30h	FERMENTIERKURS MIT SONATA Kursinhalt: - Schritt für Schritt Erklärung des Gemüsegärungsprozesses - Wie wir die Gärung steuern und die Fehler vermeiden können - Welche Gemüsesorten sich am besten für die Gärung eignen und wie wir sie in einigen der besten Rezepte aus der ganzen Welt kombinieren. Gruppengrösse: maximal 10 Kursteilnehmenden + Kursleiterin Sonata und AssistentInn Kosten: - CHF 65 pro Person inkl. Verpflegung, Fermentations-Kit und dem Gemüse zum fermentieren. Bezahlung vor Ort in bar oder mit TWINT. Die Teilnahme wird schriftlich bestätigt. Hier geht es zur Anmeldung: https://forms.gle/C3AUuM2c4hWvGK6
Donnerstag, 3.11. Donnerstag, 10.11. Donnerstag, 17.11.	Ab 18h	PIADINA ITALIANA IM ATELIER Echte italienische Piadina aus Käse ohne Konservierungsstoffe und 100 % Parma. Begleitet wird die Piadina von einem guten Glas Bio-Prosecco in zwei Versionen: 9 bar Druck für die Erprobten und 5 bar Druck für diejenigen, die ein leichtes Getränk suchen.

Anmeldungen und Anfragen zur Miete unter info@atelierdumonde.ch
Oder direkt im Atelier du Monde, Giornicostrasse 230, 4059 Basel, 061 554 92 03
Philippe Benguerel Micheline Graepel Joana Rogge Karin Predieri