



Bienvenue au Clos d'Othe



Sophie & Xavier, nous sommes le "nous" du Clos d'Othe.

Dans cette ancienne ferme (env. 1840), nous vous accueillerons dans des chambres d'hôtes et autour d'une table d'hôte.

Des espaces ouverts permettent à nos hôtes de vivre un moment ici comme dans leur maison de campagne. Vous passerez un week-end reposant dans des chambres romantiques et de charme.

Nous nous situons à Vaumort dans l'Yonne(15 km de Sens et à 1h20de porte d'Orléans).

Nous sommes ouverts tous les jours de l'année.

Autour de notre Maison d'hôtes, vous trouverez de nombreuses activités touristiques et des loisirs animés par des professionnels ou par nos soins :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ balade à pied ou à vélo▪ séminaire de cuisine▪ séminaire de shiatsu▪ séminaire d'équitation▪ séminaire loisirs créatifs▪ dégustation de vins et spiritueux▪ Commerce de produits locaux | <ul style="list-style-type: none">▪ dégustation de cigares▪ soirée jeux▪ concerts et musiques▪ galerie d'art▪ rallyes automobile ou moto▪ visites guidées ou audio-guide▪ ... |
|---|---|

Conditions générales de vente disponible sur demande

Le Clos d'Othe- Chambres & table d'hôtes de charme et romantique dans l'Yonne www.le-clos-d-othe.fr

10 route de Dixmont - 89320 Vaumort Téléphone : 03 58 159689 - Portable : 0625971741 Email : contact@le-clos-d-othe.fr



Séminaire de cuisine japonaise



Venez participer à un cours de cuisine japonaise proche de Paris durant un Week-end ou en semaine !

Dans une ambiance conviviale, je partagerai avec vous mes trucs et astuces sur la cuisine japonaise.

Nous confectionnerons suivant les cours des sushi, des maki ou des sashimi en toute facilité.

Vous aborderez notamment les méthodes de la découpe du poisson et de la préparation du riz.

Vous dégusterez ensuite les plats préparés pendant le cours.

Un livret de formation vous sera remis à l'issue de l'activité et un set d'ingrédients pour chez vous (500gr de riz, un tapis, des baguettes japonaises, un tube de wasabi, 100ml de vinaigre de riz, 50 ml de sauce soja).

Pour ce séminaire, nous profiterons de l'espace de la table d'hôte, Le Clos d'Othe au 10 route de Dixmont à Vaumort dans l'Yonne tout proche de Sens, à 1h20 de Paris.

Durée de l'activité : 3h + la dégustation

Tarif : 75 Euros par cours pour une personne, réduction possible pour plusieurs cours (200 € pour 3 cours). Le prix comprend le marché, le livret de formation et un set d'ingrédients pour chez soi.

Dates en 2014 : 18 janv. 15 févr. 15 mars. 19 avr.
17 mai. 21 juin. 19 juil. 16 août. 20 sept. 18 oct.
15 nov. 20 déc.



Conditions générales de vente disponible sur demande

Le Clos d'Othe- Chambres & table d'hôtes de charme et romantique dans l'Yonne www.le-clos-d-othe.fr

10 route de Dixmont - 89320 Vaumort Téléphone : 03 58 159689 - Portable : 0625971741 Email : contact@le-clos-d-othe.fr



Fiche d'inscription cours cuisine japonaise

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Téléphone fixe :**portable :**.....

Email :

Stage de cuisine japonaise :

Sushi 75 € Maki 75 € Sashimi 75 €

Dates pour 2014 :

18 janv. 15 févr. 15 mars. 19 avr. 17 mai. 21 juin.

19 juil. 16 août. 20 sept. 18 oct. 15 nov. 20 déc.

Vous souhaitez une autre date ? Cela est peut-être possible :/ / 2014

Montants :

1 stage = 75 €

2 stages = 150 €

3 stages = 200 €

Règlement par chèque à la commande

Validation (bon pour accord, signature et date) :

Conditions générales de vente disponible sur demande

Le Clos d'Othe- Chambres & table d'hôtes de charme et romantique dans l'Yonne www.le-clos-d-othe.fr

10 route de Dixmont - 89320 Vaumort Téléphone : 03 58 159689 - Portable : 0625971741 Email : contact@le-clos-d-othe.fr