



Exclusivité 2016

« Sublingulo » ou « Moretum » ???...

Grâce à des recettes inspirées du célèbre cuisinier Apicius, considérant des ingrédients, reflets de la cuisine romaine, à l'aide d'un mortier, *reproduction conforme de ceux retrouvés lors des fouilles du Rhône à Arles,*

Préparation d'une sauce froide « Sublingulo » ou d'un fromage frais de brebis « moretum ».

Atelier « Sublingulo » : préparation d'une sauce froide à emporter et à déguster chez soi.

Atelier « Moretum » : grâce à un large choix d'aromates, d'épices, de fruits secs, de condiments, confection de la recette du célèbre fromage au mortier.

Lieu d'atelier restant à définir.

Prix par personne : 14 €

Ce tarif comprend : un atelier d'initiation à la cuisine romaine, les ingrédients et matériels nécessaires à la confection des recettes.

Ce tarif ne comprend pas : la mise à disposition d'une salle, la traduction en langue étrangère.

Durée de la prestation : de 01h00

Ce tarif est valable toute l'année sauf le dimanche, dans la limite des disponibilités des prestataires.

RESERVATIONS

Service Groupes / Group Travel Service

Françoise **PANSIER**
groupes@arlestourisme.com
 Tél : +33 (0)4 90 18 32 65

Sophie **DISSET**
groupes2@arlestourisme.com
 Tél : +33 (0)4 90 49 37 50

Anne **BENEZECH**
a.benezech@arlestourisme.com
 Tél : +33 (0)4 90 18 41 26