

	<b>Atelier « Hippocrate &amp; Moi ! »</b>	<b>Atelier thématique 3h</b>	<b>Atelier thématique 2h</b>	<b>Atelier thématique « Les p'tits gourmets »</b>
<b>Le forfait comprend</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3h de cours à votre domicile</li> <li>• Un premier rdv d'1/2 heure environ par téléphone ou à votre domicile pour établir ensemble le cahier des charges : exclusions alimentaires, types de plats, goûts et préférences alimentaires, nombre de participants...</li> <li>• L'élaboration de 2 à 3 recettes personnalisées établies en fonction du cahier des charges</li> <li>• Un 2<sup>ème</sup> rdv d'une 15aine de minutes par téléphone pour valider la proposition de recettes</li> <li>• Les fiches recettes en version papier et PDF</li> <li>• Les déplacements à votre domicile lors du 1<sup>er</sup> rdv et le jour du cours, dans un rayon de 20km, distance calculée sur ViaMichelin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3h de cours à votre domicile sur la thématique de votre choix : Farandole des desserts, C'est l'heure du goûter, Dîner de fête, Apéro dînatoire, Pique-nique party...</li> <li>• La réalisation de 3 recettes au choix dans la carte déclinées en version sans gluten ou à IG bas, vegan, cétogène, paléo, hypotoxique...</li> <li>• Un exemple : Farandole des desserts à IG bas, Dîner de fête vegan, Apéro sans gluten...</li> <li>• Les fiches recettes en version papier et PDF</li> <li>• Les déplacements à votre domicile le jour du cours, dans un rayon de 20km, distance calculée sur ViaMichelin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2h de cours à votre domicile sur la thématique de votre choix : Farandole des desserts, C'est l'heure du goûter, Dîner de fête, Apéro dînatoire, Pique-nique party...</li> <li>• La réalisation de 2 recettes au choix dans la carte déclinées en version sans gluten ou à IG bas, vegan, cétogène, paléo, hypotoxique...</li> <li>• Un exemple : Farandole des desserts à IG bas, Dîner de fête vegan, Apéro sans gluten...</li> <li>• Les fiches recettes en version papier et PDF</li> <li>• Les déplacements à votre domicile le jour du cours, dans un rayon de 20km, distance calculée sur ViaMichelin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1h30 de cours à votre domicile avec vos enfants</li> <li>• La réalisation de 2 recettes au choix dans la carte des « P'tits Gourmets » déclinées en version sans gluten ou à IG bas, vegan, cétogène, paléo, hypotoxique...</li> <li>• Les fiches recettes en version papier et PDF</li> <li>• Les déplacements à votre domicile le jour du cours, dans un rayon de 20km, distance calculée sur ViaMichelin.</li> </ul>
<b>Coût</b>	<p><b>Forfait de 139€</b></p> <p><b>Soit 69.5€ en coût réel et 17.37€ l'heure</b></p> <p><b>pour 4 heures de service entièrement personnalisé</b></p>	<p><b>Forfait de 89€</b></p> <p><b>Soit 44.5€ en coût réel et 14.83€ l'heure de cours</b></p>	<p><b>Forfait de 59€</b></p> <p><b>Soit 29.5€ en coût réel et 14.75€ l'heure de cours</b></p>	<p><b>Forfait de 49€</b></p> <p><b>Soit 24.5€ en coût réel et 16.33€ l'heure de cours</b></p>
<b>Réduction ou crédit d'impôt</b>	<p>Les cours de cuisine à domicile, dans le cadre familial, bénéficient d'un crédit ou d'une réduction d'impôts de 50%. Si vous ne payez pas d'impôt, l'administration fiscale vous rembourse 50% de la somme payée par virement bancaire. Si vous êtes imposable, 50% de la somme payée seront déduits du montant de votre impôt sur le revenu.</p>			