



# "Douceurs d'ici" et "Douceurs d'ailleurs"



## Atelier d'Art culinaire – Cernier

Patrice vous souhaite:

*une journée ensoleillée, un instant de plaisir en dégustant cette confiture maison*

Jean-Philippe dit:

*bon petit déjeuner!*

Stéphanie vous souhaite:

*une bonne journée, un réveil en douceur*

Tom vous souhaite:

*un instant de douceur en dégustant sa confiture*

- **Nos confitures, gelées, sirops, fruits secs** proviennent de fruits récoltés dans notre région, ou achetés à des maraîchers neuchâtelois.
- **Les tisanes et herbes aromatiques** proviennent de notre jardin en permaculture, situé autour du CFVR, à Cernier.
- **Le miel** est extrait de nos propres ruches, placées à Cernier.



**Le goût des fruits de notre région, le naturel et l'approche du zéro déchet sont nos visions**



### Notre Atelier:

L'Atelier d'Art culinaire a été créé en octobre 2017 dans les locaux du CFVR de Cernier par la fondation Les Perce-Neige. Il vise, pour les personnes en situation de handicap, le développement de compétences spécifiques et une reconnaissance par la qualité du travail réalisé. L'équipe se compose de 8 ouvriers entourés par un professionnel.



Fondation Les Perce-Neige  
c/o Centre de Formation Val-de-Ruz  
CFVR  
Rue Henri-Calame 4  
2053 Cernier  
032 886 67 31  
pn.ateliers-com@ne.ch