

Nieuwsbrief 17 oktober 2024

Hallo

Het dagelijks veranderende kleurenpalet van het bladerdek herinnert er ons aan dat de herfst reeds een eind onder weg is. De takken van de appelaars en perenbomen hangen door van het rijpe fruit dat wacht op de pluk.

Herfst betekent ook dat het volop tijd is om confituren en andere lekkernijen te maken. Ik heb de voorraad flink aangevuld. De gebruikelijke jams en marmelades zijn opnieuw beschikbaar. Maar de zomer gaf ook inspiratie om enkele nieuwe smaken aan het assortiment toe te voegen. Je kan alles ontdekken op mijn website www.atelierelledeeconfituur.be.

Maar, naar goede traditie is de oktobermaand ook de maand van mijn verkoopdagen. Ingesloten vind je de affiche met alle details van waar en wanneer. Dit jaar verleent Stefanie Desmedt haar medewerking. Zij presenteert haar zelfgemaakte geschenkjes en houtbrandwerk. Meer informatie over Stefanie vind je op fb/instagram [mijnzunneblomme](#).

Samen met Stefanie verwelkom ik jullie graag op mijn jaarlijkse actiedagen voor het Kinderkankerfonds.

Even ter herinnering : breng je lege bokaal gerust mee en deponeer ze in de bak op de oprit. Dekfels hergebruiken wij niet.

Atelier Elledée Confi & Tuur

in samenwerking met

Mijn Zunneblomme

ten voordele van



Prinses Elisabeth Kinderziekenhuis UZ Gent

GROTE VERKOOPDAGEN

op zaterdag 26 oktober en zondag 27 oktober 2024

van 10 tot 18 uur

huisbereide jams, marmelades, chutneys, pickles,

geschenken en houtbrandwerk

VRIJE INGANG

Jonkheer Paul Coppietersdreef 23

8200 Brugge

Info www.atelierelledeeconfi-tuur.be

Contact lin.dhont@telenet.be stefanie.desmedt@hotmail.com

