

Avantages hôtesse

Cadeaux hôtesse

Pour toutes les hôtesse
dès Fr. 500.- de vente

Saladier 6 l

*ou 210 ★



Dès Fr. 800.- de vente

Plat de service rectangulaire

*ou 235 ★



Offre spéciale pour les hôtesse

Mini-Bol mélangeur 250 ml + Bol mélangeur 2 l + Bol mélangeur 3.5 l

Fr. 35.-
Fr. 43.-



**Rejoindre Tupperware...
y avez-vous déjà pensé?**

**En tant que Conseiller/ère
Tupperware, vous pouvez:**

- concilier vie professionnelle et familiale.
- travailler de manière indépendante.
- vous offrir les petits plaisirs de la vie.
- réaliser la carrière de vos rêves.
- gagner de l'argent et améliorer votre niveau de vie.

*Cadeau de prise
de rendez-vous
jusqu'au 2 mai 2010*

*Cadeau
pour les invités*



Pichet MicroPlus 500 ml



Bol mélangeur 1.2 l

Invitation

CHEZ

ADRESSE

TÉL

TÉL MOBILE

E-MAIL

DATE

HEURE

Je me réjouis de vous accueillir chez moi, vos amis sont aussi les bienvenus! Veuillez SVP me confirmer votre présence. Merci et à bientôt!

www.tupperware.ch – Tél. 0800 800 809

Tupperware®
Et tout devient possible

INVITATION

Du 5 avril au 2 mai 2010

Tupperware®

Offres non valables aux boutiques Tupperware. Tous les produits sans contenu et décoration sont livrables dans la limite des stocks disponibles. Tout changement de couleurs et de prix réservé. TVA inc.

*Ou, des produits du catalogue au choix, pour la même valeur étoiles.

Offres printanières



S49
Grand plat de service rectangulaire

Fr. 50.-
Fr. 13.-



S50
Maxi Shaker 750 ml
Fr. 25.-



S51
Perle de cuisine 200 ml
Fr. 20.-

Fr. 35.-
Fr. 45.-
S52
Maxi Shaker 750 ml
+
Perle de cuisine 200 ml



S53
Jeu de grands bols (3)
1 l, 1,5 l, 2 l

Fr. 35.-
Fr. 43.-50.-

Découvrez notre **nouveau** catalogue interactif: www.tupperware.ch

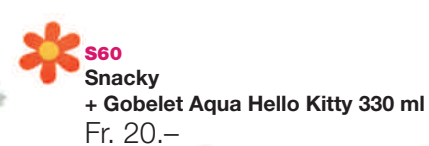


S55
Cruche isolante 1 l
Fr. 99.90

S54
Tasses (4) 350 ml
Fr. 29.90

Fr. 100.-
Fr. 13.-50.-
S56
Cruche isolante 1 l
+
Tasses (4) 350 ml

Du 5 au 18 Avril



S60
Snacky
+ Gobelet Aqua Hello Kitty 330 ml
Fr. 20.-



S62
Mini-set à pâtisserie (3)
Fr. 20.-



Au choix:
2 Sets: Fr. 35.-
3 Sets: Fr. 50.-
4 Sets: Fr. 60.-



S61
Set à pâtisserie pour enfants (3)
Fr. 20.-



S63
Boîte à sandwich
+ Gobelet Kung Fu Panda
470 ml
Fr. 20.-



Tresse au beurre

Ingrédients:

- 1 kg de farine
- 6 dl de lait
- 40 g de levure fraîche
- 120 g de beurre
- 1 cc de sel
- 1 cc de sucre
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation:

Mettre le beurre dans le Pichet MicroPlus 1 l et le faire fondre au micro-ondes, 2 min à 650 watts. Ajouter le lait et chauffer 4 min, au micro-ondes, à 650 watts. Attention, le lait doit être tiède, ajouter la levure et la faire fondre délicatement, en remuant à l'aide du Fouet. Mettre la farine dans le Bol mélangeur, ajouter le sel, le sucre et le contenu du Pichet MicroPlus.

Mélanger et pétrir à la main jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique. Couvrir le Bol mélangeur avec son couvercle et laisser lever 1 h dans une pièce tempérée. Partager la pâte en deux et faire deux longs boudins de 80 cm, puis tresser la pâte. Poser la tresse sur du papier sulfurisé, recouvrir d'un linge et la laisser reposer encore 40 min.

Badigeonner la tresse au jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau, à l'aide du Pinceau à pâtisserie silicone.

Cuire 20 min dans le four préchauffé à 220°C, sur la grille inférieure, baisser ensuite la température à 180°C et poursuivre la cuisson encore 25 min.

Laisser refroidir sur une grille avant de la mettre dans le Plat de service rectangulaire pour la conserver.

Bon appétit!

