

Avantages hôtesse

CADEAUX
HÔTESSE

Pour toutes les hôtesse
dès Fr. 600.- de vente

Bol 3.2 l

+ Services à Salade

*ou 200 ★



+ Dès Fr. 900.-

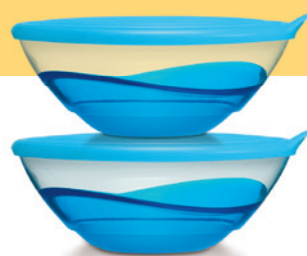
Bol 4.6 l

+ Services à Salade



*ou 100 ★

Eleganzia



+ Dès Fr. 800.-

Bols (2) 600 ml

+ Bol 2.3 l

*ou 200 ★



Cadeau de prise
de rendez-vous

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.



Panière Eleganzia

ou 100 ★



Rondovision 650 ml

Cadeau pour les
invités

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
CONFIDENCE

INVITATION

Du 11 avril au 1^{er} mai 2011



OFFRES PRINTANIÈRES

Découvrez notre nouveau catalogue interactif: www.tupperware.ch

S117
Set Rondovision (5)
200 ml (2), 440 ml (2),
650 ml
Fr. 30.-



S118
Set Rondovision + Regula (7)
Fr. 60.-



S119
Regula 2.6 l (2)
Fr. 45.-

S120
Bol Jumbo 7.5 l
Fr. 44.90



S122
Bol Jumbo + Bol mélangeur
Fr. 44.90



Votre cadeau

S121
Bol mélangeur 3.5 l
Fr. 29.90



S123
Jeu de bols (6)
600 ml
Fr. 47.90



Jusqu'à épuisement du stock !

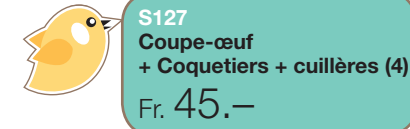
S124
Set Snack Party (5)
Moule + Presse + Box
+ Couverture
+ Livret de recettes
Fr. 39.90



S125
Coquetiers
+ cuillères (4)
Fr. 35.-



S127
Coupe-œuf
+ Coquetiers + cuillères (4)
Fr. 45.-



S126
Coupe-œuf
Fr. 30.-

SUPER OFFRE
Dès 100.- d'achats
S128
Mini Quick-Shaker
Fr. 10.-



HITS DU CATALOGUE



B14
Essoreuse à salade Plus
Fr. 63.-

A combiner avec nos offres

B23
Eminceur Basica
Fr. 46.90



B35
Râpe à julienne
Basica
Fr. 17.-

Salade de rampon avec œufs et champignons

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de champignons
- 1 bouquet de persil
- 2 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre

Salade :

- 400 g de rampon
- 2 cs de vinaigre de vin blanc
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 1 cc de moutarde
- Sel et poivre
- 6 cs d'huile d'olive
- 4 œufs cuits durs

Préparation :

Nettoyer, laver et couper les champignons en tranches avec l'**Eminceur Basica**. Hacher finement le persil avec le **Speedy Boy**, l'ajouter aux champignons et rôtir le tout dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes, saler et poivrer. Laisser refroidir.

Nettoyer, laver et essorer le rampon avec l'**Essoreuse à salade**. Pour la sauce, bien mélanger dans le **Mini Quick-Shaker** les deux vinaigres, l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre. Ecaler les œufs et les couper en tranches avec le **Coupe-œuf**. Mélanger la sauce avec la salade dans un **Bol Eleganzia** et la servir sur assiettes, parsemée de champignons et décorée avec les tranches d'œuf. Servir de suite.

