

# Avantages hôtesse

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

CoolSmart 700 ml + CoolSmart 1.5 l (5)



\*ou 200 ★

**Dès Fr. 800.-**

FridgeSmart 4.2 l + FridgeSmart 8 l



\*ou 200 ★

**Dès Fr. 900.-**

Set Antarktika 600 ml (2) + 1.4 l (2)



\*ou 100 ★

## Offre spéciale pour les hôtesse

S219

Set Supervision (6): 1 + 2 (3) + 3 + 5

**Fr. 79.90** **-50%**



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

## Cadeaux hôtesse

### 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.



## 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!

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.

Cadeau de prise  
de rendez-vous



Grande boîte à œufs



**Tupperware**  
CONFIDENCE

INVITATION

Du 22 août au  
18 septembre 2011

Elle est belle la vie en bleu...



Printed on recycled paper - F010098 34-37-2011 Photo cover © Inna LOUKAL - Fotolia.com

[www.tupperware.ch](http://www.tupperware.ch) - Tél. 0800 800 809

**Tupperware**  
CONFIDENCE



# Offres de la rentrée...

**S220**  
Bac à provisions 3.5 l  
Fr. 49.90



**S222**  
Bac à provisions 1.5 l  
Fr. 29.90



**S223**  
Set Bacs à provisions (3)  
1.5 l + 2.9 l + 3.5 l  
Fr. 74.70 - Fr. 40.-

**S221**  
Bac à provisions 2.9 l  
Fr. 34.90



**S225**  
FridgeSmart 1l  
Fr. 10.-

**SUPER OFFRE**  
Dès 99.50 d'achats



**S224**  
Set Bols mélangeur Pro (3)  
1.5 l + 3 l + Passoire 2 l  
Fr. 72.40

**CADEAU!**



Passoire 2 l

**S226**  
Moule à tarte silicone  
Fr. 49.50



**S227**  
Set Pâtissier (3)  
Moule à tarte silicone  
+ Plat à tarte Aqua avec Anse  
+ Bol mélangeur Pro 3 l  
Fr. 99.50

**CADEAU!**



Bol mélangeur Pro 3 l

**S228**  
Plat à tarte Aqua  
avec Anse  
Fr. 50.-



**Cadeau pour les invités**  
Jumeau Nidi

**S229** Triplés Fr. 25.50  
*Nouvelle ouverture encore plus pratique!*

**S230** Set Spécial « rentrée des classes »  
Triplés + Bols à céréales (3) + Sandwich-Box à compartiments  
Fr. 63.-  
*3 pour le prix de 2!*

**S231** Bols à céréales (3) 450 ml Fr. 37.50

**S232** Sandwich-Box à compartiments Fr. 25.50

**S233**  
Set Snack Party (5)  
Moule + Presse + Box + Couvercle + Livret de recettes  
Fr. 33.90



**S234**  
Sucettes à glacer Pingouin (6) 6 x 65 ml  
Fr. 30.-



**NOUVEAU!**

**S235**  
Set Familial  
Set Boîtes à lingettes (2) + Sucettes à glacer Pingouin (6)  
Fr. 68.60 - Fr. 15.-

**S236**  
Set Boîtes à lingettes (2) 650 ml + 1.5 l  
Fr. 53.60

**NOUVEAU!**



# Le coin des bonnes affaires



**S237**  
Essoreuse à salade  
Fr. 48.-  
- Fr. 15.-



**S238**  
Set Quadratelle 350 ml  
Fr. 19.90



**S239**  
Sac Iso  
Fr. 33.90

Jusqu'à épuisement du stock!

# Tarte aux pommes rapide

Pâte brisée, cuite et étalée dans le Moule à tartes silicone

- Couche de fond: purée de pommes**
- ◆ 3 pommes Golden Delicious, épluchées, coupées en petits morceaux
  - ◆ 1 gousse de vanille, coupée dans le sens de la longueur
  - ◆ 2 c.s. de sucre
  - ◆ 10 g de beurre

- Couche supérieure: pommes en tranches**
- ◆ 3 pommes Golden Delicious, épluchées et coupées en tranches fines
  - ◆ 15 g de beurre fondu
  - ◆ 1 c.s. de sucre



**Préparation:**

**Purée:** Mettre les petits morceaux de pomme, la gousse de vanille, le sucre et le beurre dans une **casserole Chef Series**, ajouter 4 cuillères d'eau et faire cuire à feu doux pour 10-15 minutes, en remuant souvent jusqu'à ce que les pommes deviennent tendres. Si besoin, ajouter un peu d'eau.

À l'aide du **Couteau tout usage**, extraire les petites graines de vanilles et les incorporer au mélange, jeter la gousse.

Verser le mélange dans le **Quick Chef** muni des couteaux et tourner jusqu'à obtenir une purée. Etalez cette purée de manière homogène dans le **Moule à tartes silicone** (posée au préalable sur la grille du four).

Pour terminer, disposer les tranches de pommes en cercle près du bord, en les chevauchant légèrement. Posez un deuxième cercle, en disposant les tranches dans le sens opposé et ainsi de suite.

Avec le **Pinceau à pâtisserie silicone** badigeonnez de beurre, puis parsemez de sucre. Préchauffer le four à 200°C et laissez dorer pendant 25-35 minutes. Servir tiède.