

Dans son univers de fleurs et de douceurs,
l'atelier de la cuisine des fleurs ouvre ses
portes au Pont du Loup, pour le bonheur
de tous et surtout des fins gourmets.

La Confiserie Florian et le chef Yves
TERRILLON se sont associés pour créer
une école de cuisine.

Leurs secrets gourmands vous seront transmis
pour réaliser des recettes originales,
fleuries ou provençales.

A la fois moderne et raffiné, l'espace peut
accueillir 25 personnes lors d'ateliers
participatifs et jusqu'à 45 personnes pour des
démonstrations (chocolat, travail des fleurs...).

A l'issue des cours de cuisine, la salle à manger
avec sa table d'hôte permettra la dégustation
des plats cuisinés en toute convivialité.

Cours de cuisine personnalisés sur demande
Contact : M. Terrillon au 04 92 11 06 94

Le chef Yves TERRILLON vous propose
3 formules :

LES ACCORDS D'UN PLAT

Vendredi midi et un samedi midi sur deux :
1h30 de cours
45 € plat à déguster sur place,
vin et café offerts
carnet de 5 cours 205 €
carnet de 10 cours 400 €

LES SECRETS GOURMANDS

Vendredi soir et un samedi midi sur deux :
3h de cours, 80 € à déguster sur place
carnet de 5 cours 372 €
carnet de 10 cours 720 €

LES PETITS MARMITONS

(cours pour les enfants dès l'âge de 8 ans)
1 Mercredi sur 2 L après-midi :
2h de cours : 25 €
carnet de 5 cours 115 €
carnet de 10 cours 225 €

A chaque mois son thème :

SEPTEMBRE : la figue et les fleurs

OCTOBRE : les champignons

NOVEMBRE : les confits de fleurs

DECEMBRE : les fleurs pour les fêtes

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME D'AOÛT :
LE JASMIN**

**Pour information
L'Atelier et Le Chef
Yves Terrillon seront au repos
Du 10 au 26 août**

16, Pont du Loup
06140 TOURRETTES-SUR-LOUP
Tél/Fax : 04 92 11 06 94
info@creat-yvesculinaire.com
www.crea-t-yvesculinaire.com

*** LES ACCORDS D'UN PLAT ***

Le Vendredi midi et un Samedi midi sur deux

Un plat et sa garniture,
1h30 en compagnie du chef et dégustation sur place

45€ Le cours

Vendredi 1 août

Gaspacho andalou aux gambas et fleurs fraîches

Vendredi 8 août

Filet de loup, concassé de tomates vertes au jasmin

Samedi 9 août

Carré d'agneau rôti vert pré, tian de légumes

Vendredi 29 août

Tagine de lotte au jasmin et verveine

*** LES SECRETS GOURMANDS ***

Le Vendredi soir et 1 Samedi midi sur deux

Une entrée, un plat, sa garniture et un dessert,
3h avec le chef et dégustation sur place

80 € Le cours

Vendredi 1er août

**Foie gras de canard poêlé, caramel au jasmin
Suprême de pintade, rôti au confit de jasmin, salsifis au bouillon
Ile flottante, crème anglaise au jasmin**

Samedi 2 août

**Carpaccio de tomates a la rose et huile d'olive, fromage de chèvre frais
Dos de cabillaud à la violette, légumes d'été
Figues confites à la violette glace vanille**

Vendredi 8 août

**Fleur de courgette farcie de tourteau et amandes
Filet de lieu jaune aux herbes, purée à l'huile d'olive
Fondant glacé au chocolat**

Vendredi 29 août

**Tarte Tatin de tomate et thon au jasmin
Brochette de langoustines, légumes confits au jasmin
Soupe de pêche au jasmin**

Samedi 30 août

Dégustation de vin blanc de Provence en accord avec les plats

**Entre feuilles de melon et crevettes, huile d'olive
Filets de rouget et légumes grillés, salade d'herbes
Biscuit madeleine et mûres**

*** LES PETITS MARMITONS ***

1 Mercredi sur 2 de 15H00 à 17H00

Préparation de recettes simples par les enfants,
2 h en compagnie du chef

25 € Le cours

Mercredi 6 août

**Pique-nique malin
je prépare mon pique-nique avec des produits frais et équilibré**

Mercredi 27 août

Chocolat

Je fabrique ma tablette de chocolat et je la décore