

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 :

AOUT : le jasmin

SEPTEMBRE : la figue et les fleurs

OCTOBRE : les champignons

NOVEMBRE : les confits de fleurs

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DE JUILLET :
LA VERVEINE**

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 4 juillet

Spécial pique-nique malin aux fleurs
Réalisation d'un repas original pour manger sur l'herbe

Vendredi 11 juillet

Papillote de sole à la verveine, petits légumes

Samedi 12 juillet

Canard rôti aux pêches, gratin de courgettes

Vendredi 18 juillet

Brochette de crevettes bouquets, taboulé à la verveine

Vendredi 25 juillet

Vol au vent de fruits de mer au Noilly

Samedi 26 juillet

Râble de lapin à la provençale, polenta crémeuse

*** 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 4 juillet

Pressé de thon à la verveine et saumon
Filet de daurade poêlée, fumet à la verveine, mini ratatouille
Soupe d'orange à la verveine et safran

Samedi 5 juillet

Petits violets marinés à cru et tomates confites
Filet de boeuf poêlé, légumes d'été, sauce Bordelaise
Pêche blanche rôtie à la vanille et jasmin

Vendredi 11 juillet

Tartare de légumes et tourteaux à la verveine
Tagine d'agneau, verveine citron et dattes
Velours de pêches au thé menthe et verveine

Vendredi 18 juillet

Œufs brouillés aux écrevisses en feuilleté
Loup grillé au fenouil sauvage, barigoule d'artichauts
Entre feuille chocolat fraises et rhubarbe

Samedi 19 juillet

Dégustation de vin blanc de Provence
en accord avec les plats
Gambas poêlées à l'anis et chorizo
Médailles de lotte à la plancha, petits légumes en estouffade d'olives
Tarte fine aux pêches

Vendredi 25 juillet

Carpaccio de lotte au citron confit, huile d'olive à la verveine
Carré de veau braisé à la verveine, gnocchis à la tomate
Mousseline glacée à la verveine

*** 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 9 juillet

Abricot mon coco nous allons te cuisiner
Tarte amande abricot, bavaois abricot framboise

Mercredi 23 juillet

La main à la pâte
Réalisation de pâte à sablés, pâte à choux
Puis cuisson et dégustation