

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 :

JUILLET : la verveine

AOUT : le jasmin

SEPTEMBRE : la figue

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS DE JUIN :
LES FLEURS DES PRES**

« NOUVEAU »

Vendredi 6 et samedi 7 juin
Cuisinons avec des produits issus de
L'agriculture Biologique

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 6 juin

Spécial préparation des légumes d'été BIO
Le taillage des légumes, les différentes cuissons des légumes

La ratatouille, les artichauts, les fricassée de légumes.....

Vendredi 13 juin

Dos de bar rôti en écaille de pomme de terre, fumet aux herbes

Samedi 14 juin

Coquelet rôti à la diable, pommes gaufrettes

Vendredi 20 juin

Des légumes et des fleurs fraîches en salade, plein de couleur et de parfum

Vendredi 27 juin

Bourride de lotte à la sétoise

Samedi 28 juin

Blanquette de homard aux giroles

* 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 6 juin

Beignets de fleurs de courgettes en tempura
Minute de bar, salade d'artichaut tiède, huile d'olive aux fleurs fraîches
Tartare de fruits frais au coquelicot

Samedi 7 juin

TOUT BIO

Cake aux fleurs fraîches et légumes, coulis de tomate
Fleurs de courgettes farcies de tourteaux, puis rôties, fumet de crustacés
Parfait glacé au coquelicot

Vendredi 13 juin

Salade de langouste aux fleurs fraîches, macédoine aux herbes

Dos de cabillaud farci de champignons de Paris et capucines, poêlée de légumes du moment
Nems de fruits frais et fleurs d'hibiscus

Vendredi 20 juin

Carpaccio de tomates, mousse de chèvre frais et pistou
Papillote de bar fumé, citron confit et courgette
Poêlée de cerises au sirop de mimosas, glace en harmonie

Samedi 21 juin

Spécial Accords Mets et vins
Réalisation du repas et dégustation en accord avec les vins sélectionnés

Escabèche de sardines
Pièce du boucher poêlée, Purée au lard fumé
Pêche rôtie au romarin

Vendredi 27 juin

Beignets de fleurs de courgettes en tempura
Minute de bar, salade d'artichaut tiède, huile d'olive aux fleurs fraîches
Tartare de fruits frais au coquelicot

* 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 11 juin

Fruits rouges
Des tartes aux framboises, des sablés aux fraises, des milk-shakes

Mercredi 25 juin

Ce soir c'est moi qui fais à manger
Réalisation d'un repas simple équilibré à emporter à la maison