

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 :

**DECEMBRE : les fleurs pour les fêtes**

**JANVIER : La cuisine des agrumes**

**FEVRIER : Carnaval Bataille de  
Fleurs**

**MARS : La Violette**

# L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DE NOVEMBRE :  
LES CONFITS DE FLEURS**

16, Pont du Loup  
06140 TOURRETTES-SUR-LOUP  
Tél/Fax : 04 92 11 06 94  
[info@creat-yvesculinaire.com](mailto:info@creat-yvesculinaire.com)  
[www.la-cuisine-des-fleurs.com](http://www.la-cuisine-des-fleurs.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 7 novembre

Spécial sauces

Les fonds, fumets, beurre blanc, béarnaise

Samedi 8 novembre

Pot au feu de cuisse de canard

Vendredi 14 novembre

Dos de cabillaud, farci de champignons et confit de violette, purée à l'huile d'olive

Vendredi 21 novembre

Rougets de roche, poêlé, légumes croquants à la violette

Samedi 22 novembre

Ris de veau braisé aux morilles

Vendredi 28 novembre

Brochette de coquille saint jacques au romarin

**BIENTÔT NOËL**

**PENSEZ À NOS BONS CADEAUX**

**OFFREZ DES COURS DE CUISINE**

## \* 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 7 novembre

Soupe de potimarron, châtaigne et coquille saint jacques  
Dos de bar poêlé, fumet aux herbes  
Gratinée clémentine aux Grand Marnier

Vendredi 14 novembre

Salade gourmande au foie gras, confit d'échalote à la violette

Filet mignon de veau en croûte de rose, girolles et légumes poêlés

Soupe de chocolat chaud, litchis et pomelos, confit de rose

Samedi 15 novembre

Fine tarte de chèvre et confit de violette  
Tagine d'agneau aux dattes et confit de jasmin  
Fondant au chocolat noir et confit de rose

Vendredi 21 novembre

Coquilles saint jacques poêlées et chanterelles  
Bourride de lotte à la Sétoise  
Sablé aux châtaignes et confiture d'orange

Vendredi 28 novembre

Œufs brouillés aux champignons du moment  
Tourte de perdreaux au chanterelles et foie frais de canard  
Mousse chocolat et confit de clémentine, biscuit châtaigne et cèpe séché

Samedi 29 novembre

Salade gourmande au foie gras, confit d'échalote à la violette

Filet mignon de veau en croûte de rose, girolles et légumes poêlés

Soupe de chocolat chaud, litchis et pomelos, confit de rose

## BIENTÔT NOËL



**En Décembre cours sur le foie gras et les repas de fêtes, réservations conseillées**

**PENSEZ ÉGALEMENT À NOS BONS CADEAUX**

**« OFFREZ DES COURS DE CUISINE »**

## \* 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 12 novembre

Ce soir c'est moi qui fais à manger  
Préparation d'un repas simple à emporter pour épater tout le monde

Mercredi 26 novembre

J'apprends à réaliser la bûche de Noël