

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
OCTOBRE : Les Champignons
NOVEMBRE : Le Safran

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

PROGRAMME DU MOIS DE JUILLET :

LA VERVEINE

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

Papillote de sole à la verveine, petits légumes

Samedi 4 juillet

Filet mignon de veau en croûte de rose, petits légumes

Vendredi 10 juillet

Brochette de crevettes bouquets, taboulé à la verveine

Vendredi 17 juillet

Tagine d'agneau, verveine citron et dattes

Samedi 18 juillet

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

Vendredi 24 juillet

Canard rôti aux pêches, gratin de courgettes

Vendredi 31 juillet

Brochette de crevettes bouquets, taboulé à la 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 5 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

Vendredi 10 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

Samedi 11 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 17 juillet

Œufs brouillés aux écrevisses en feuilleté
Loup grillé au fenouil sauvage, barigoule d'artichauts

Entre feuille chocolat fraises et rhubarbe

Vendredi 24 juillet

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

Samedi 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

Vendredi 31 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

*** 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 8 juillet

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

Mercredi 22 juillet

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