

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
OCTOBRE : Les Champignons

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

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

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 5 juin
Blanquette de homard aux girolles

Vendredi 12 juin
Bourride de lotte à la sétoise

Samedi 13 juin
Des légumes et des fleurs fraîches en salade, plein de couleur et de parfum

Vendredi 19 juin
Dos de bar rôti en écaille de pomme de terre, fumet aux herbes

Vendredi 26 juin
Spécial préparation des légumes d'été BIO
Le taillage des légumes, les différentes cuissons des légumes
La ratatouille, les artichauts, les fricassées de légumes.....

Samedi 27 juin
Beignets de fleurs de courgettes et fleurs du moment

*** 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 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 6 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 12 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

Vendredi 19 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

Samedi 20 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 26 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 10 juin
Fruits rouges
Des tartes aux framboises, des sablés aux fraises, des milk-shakes

Mercredi 24 juin
Ce soir c'est moi qui fais à manger
Réalisation d'un repas simple équilibré à emporter à la maison