

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 :

MAI : La Rose de Grasse

JUIN : Les Fleurs des Prés

JUILLET : La Verveine

AOUT : Le Jasmin

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS
D'AVRIL :**

LA CUISINE AU CHOCOLAT

Et également

« Spéciale Sushis et Makis aux fleurs »

« La Cuisine aux huiles essentielles »

16, Pont du Loup
06140 TOURRETTES-SUR-LOUP

Tél/Fax : 04 92 11 06 94

contact@la-cuisine-des-fleurs.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 2 avril

LES TOURS DE MAIN DU CHEF

Atelier Pâtisserie

La pâte feuilletée, sablé, à choux

Samedi 3 avril

Suprême de pintade rôti chocolat et pistaches,
flan de courgettes

Vendredi 9 avril

Osso bucco de veau braisée à la violette,
asperges vertes et pommes fondantes

Vendredi 16 avril

Fricassée de volaille aux poivrons, tagliatelles au cacao

Samedi 17 avril

LES TOURS DE MAIN DU CHEF

Atelier Pâtisserie

La pâte feuilletée, sablé, à choux

Vendredi 23 avril

Filet de loup en écailles de pommes de terre,
bouquet d'épinard, beurre à la tomate

Vendredi 30 avril

Blanquette de lotte aux asperges blanches et cerfeuil

* 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 2 avril

« La Cuisine aux huiles essentielles de fleurs »

Vendredi 9 avril

Escalope de foie gras de canard poêlée,
réduction de vinaigre de xérès et cacao, mesclun
Gigot d'agneau en croûte de cacao et romarin, rôti,
jus aux herbes, pomme grenailles
Tomate farcie aux fruits secs et chocolat

Samedi 10 avril

« Spéciale Sushis et Makis aux fleurs
Nems aux fruits exotiques »

Vendredi 16 avril

Crumble cacao et sauge, aux pieds de veau asperges
et moules

Fricassée de volaille aux poivrons, tagliatelles au cacao

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

Vendredi 23 avril

« Spéciale Sushis et Makis aux fleurs
Nems aux fruits exotiques »

Samedi 24 avril

« La Cuisine aux huiles essentielles de fleurs »

Vendredi 30 avril

Crumble cacao et sauge, aux pieds de veau asperges
et moules

Fricassée de volaille aux poivrons, tagliatelles au cacao

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

* 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 7 avril

Réalisation de petits chocolats
rochers, truffes, petite friture

Mercredi 21 avril

Réalisation de feuilletés aux fromages,
gougères en pâte à choux...

Au mois de Mai

« La Rose Centifolia »

Cueillette dans les Champs de rose et cours de cuisine

Pensez à réserver les places sont limitées