

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 :
MARS : Les Violettes
AVRIL : La Cuisine au Chocolat
MAI : La Rose de Grasse
JUIN : Les Fleurs des Prés

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS
DE FEVRIER :**

LES VIOLETTES



**« DEUX JOURNEE TRUFFES »
A SAINT CEZAIRE
LES 2 ET 7 FEVRIER**

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 5 février
Spécial terrine
Confection de terrine à emporter

Samedi 6 février
Poêlée de langoustines à la violette

Vendredi 26 février
**Dos de cabillaud farci d'une duxelles de
champignons et violettes**



*** 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

Mardi 2 février
Journée Truffes à ST Cézaire
Cavage avec les Chiens et
déjeuner Truffes sur place

Vendredi 5 février
Brochette de langoustines, romarin et violette
Pigeonneau rôti au foie canard et violette
Comme un tiramisu chocolat au lait et violette

Dimanche 7 février
Journée Truffes à ST Cézaire
Cavage avec les Chiens et
déjeuner Truffes sur place

Vendredi 26 février
Les bonbons de foie gras à la violette
Filet de canette, confit de violette sous la peau, puis
rôtie, galette de pomme de terre
Poêlée de fruits exotique à la violette

Samedi 27 février
« Journée Spéciale Violette »
Visite de champs de violette et cours de cuisine

Renseignez-vous



*** 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 3 février

Chamalow's Party

Mercredi 24 février

Réalisation de masque de Carnaval en chocolat