

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  
2 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 €

A chaque mois son thème :

**Septembre : Le Jasmin et La Figue**

**Octobre : Les Champignons**

**NOVEMBRE : les confits de fleurs  
et le safran de Grasse**

# L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS  
DE JUILLET :**

**LA VERVEINE**

**Attention pas de cours de cuisine  
Au mois d'août**

16, Pont du Loup  
06140 TOURRETTES-SUR-LOUP  
Tél/Fax : 04 92 11 06 94  
[contact@la-cuisine-des-fleurs.com](mailto:contact@la-cuisine-des-fleurs.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 2 Juillet**

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

**Samedi 3 Juillet**

Tagine d'agneau, verveine citron et dattes

**Vendredi 9 Juillet**

Papillote de sole à la verveine, petits légumes

**Vendredi 16 Juillet**

Brochette de crevettes bouquets, taboulé à la  
verveine

**Samedi 17 Juillet**

Filet mignon de veau en croûte de rose, petits  
légumes

**Vendredi 23 Juillet**

Brochette de crevettes bouquets, taboulé à la  
verveine

**Vendredi 30 Juillet**

Papillote de sole à la verveine, petits légumes

**\* 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 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 9 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 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

**Vendredi 16 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 23 Juillet**

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

**Vendredi 30 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

**Attention pas de cours de cuisine**

**Au mois d'août**

**« NOUVEAU »**

**LE BISTROT DES FLEURS**

**Une restauration le midi avec les spécialités de la marque**  
**"Pétales&Saveurs" du Chef Yves Terrillon**

**Un salon de thé aux parfums fleuris**

**Les cours de cuisine autour des Fleurs qui font la**  
**réputation depuis plus de 3 ans**  
**de L'Atelier de la Cuisine des Fleurs**

**Une Boutique avec les produits de la marque**  
**"Pétales&Saveurs", la cuisine fleurie d'Yves Terrillon**

**Et plein d'autres surprises**

**Tous les midis sauf mardi et mercredi**  
**Ouvert de 11H00 à 18H00**

**22 Pont du Loup 06140 Tourrettes sur Loup**  
**(à côté des Confiseries Florian)**  
**Réservation au : 04 92 11 06 94**