

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 :

**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 Prés**

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 4 juin**

Spécial préparation des légumes d'été  
Le taillage des légumes, les différentes cuissons des légumes

La ratatouille, les artichauts, les fricassées de légumes.....

**Samedi 5 juin**

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

**Vendredi 11 juin**

Fleurs de courgettes farcies de tourteaux, puis rôties, fumet de crustacés

**Vendredi 18 juin**

Bourride de lotte à la sétoise

**Samedi 19 juin**

Beignets de fleurs de courgettes et fleurs du moment

**Vendredi 25 juin**

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

## **\* 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 4 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 11 juin**

« La Cuisine aux huiles essentielles de Rose »  
Renseignez-vous

**Samedi 12 juin**

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 18 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 25 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 26 juin**

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

« **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