

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 :

AVRIL : La Cuisine au Chocolat

MAI : La Rose de Grasse

JUIN : Les Fleurs des Prés

JUILLET : La Verveine

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS
DE MARS :**

LES VIOLETTES



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 mars

LES TOURS DE MAIN DU CHEF

Technique pour tailler des légumes, lever des poissons

Décorer de belles assiettes

Samedi 6 mars

Les bonbons de foie gras à la violette

Vendredi 12 mars

Sole meunière panée de poudre de violette et noisette

Vendredi 19 mars

Dos de cabillaud farci d'une duxelles de champignons et violettes

Samedi 20 mars

Le navarin d'agneau printanier

Vendredi 26 mars

Filet de canette, confit de violette sous la peau, puis rôtie, galette de pomme de terre

* 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 mars

**Brochette de langoustines, romarin et violette
Dos de cabillaud farci de champignons de paris et violette**

Soupe de fruits rouges à la violette fraîches

Vendredi 12 mars

**Œufs brouillés aux asperges sauvage et violette
Pigeonneau rôti au foie canard et violettes
Comme un tiramisù chocolat au lait et violette**

Samedi 13 mars

« Journée Spéciale Violette »

Visite de champs de violette et cours de cuisine

Renseignez-vous

Vendredi 19 mars

**Asperges blanches sauce Hollandaise
Tournedos de saumon frais et fumé, petits légumes**

Crumble aux fruits exotiques

Vendredi 26 mars

**Œufs brouillés aux asperges sauvage et violette
Pigeonneau rôti au foie canard et violettes
Comme un tiramisù chocolat au lait et violette**

Samedi 27 mars

**Brochette de langoustines, romarin et violette
Dos de cabillaud farci de champignons de paris et violette**

Soupe de fruits rouges à la violette fraîches

* 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 mars

Le cake aux fruits confits

Mercredi 24 mars

Charlotte au chocolat, framboises et rose

DU 5 AU 7 MARS

FÊTE DES VIOLETTES

A

TOURRETTES SUR LOUP