

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 :

Octobre :

Les Champignons et les épices

Novembre :

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

L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS
DE SEPTEMBRE :**

LE JASMIN ET LA FIGUE

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 3 septembre

Spécial légumes d'automne
Soupes et potages pour l'automne

Vendredi 10 septembre

Filet de loup, concassé de tomates vertes au jasmin

Samedi 11 septembre

Minute de saumon frais et fumé, carpaccio de figues à l'huile d'olive

Vendredi 17 septembre

Minute de saumon frais et fumé, carpaccio de figues à l'huile d'olive

Vendredi 24 septembre

Tagine de lotte aux figues fraîches et séchées et jasmin

Samedi 25 septembre

Brochette de langoustines, légumes confits au jasmin

*** 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 3 septembre

Tarte Tatin de tomate et thon au jasmin
Brochette de langoustines, légumes confits au jasmin
Soupe de pêche au jasmin

Samedi 4 septembre

Croustillant de foie gras de canard figue et violette
Jarret de veau confit à la figues et champignons du moment
Brioche façon pain perdu à la confiture de figue

Vendredi 10 septembre

Feuilleté de magret de canard fumé, figues fraîches et chanterelles
Dos de cabillaud farci de figue séchée et fines herbes, puis rôti, purée à l'huile d'olive
Belles figues rôties aux épices et vin de Bellet, glace vanille

Vendredi 17 septembre

« Les accords mets et vins »
Soirée dégustation de vins et tapas

Samedi 18 septembre

Foie gras de canard poêlé, caramel au jasmin
Suprême de pintade, rôti au confit de jasmin, salsifis au bouillon
Ile flottante, crème anglaise au jasmin

Vendredi 24 septembre

Tarte Tatin de tomate et thon au jasmin
Brochette de langoustines, légumes confits au jasmin
Soupe de pêche au jasmin

« 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