



# pétales&saveurs

La cuisine fleurie d'Yves Terrillon

## LA COLLECTION UNIQUE CADEAUX FÊTES DE FIN D'ANNEE 2011

### 1/LE PANIER ROUTE DES FLEURS

69.00€ TTC

**Composition** (Livré avec des idées recettes):

**Pour tout achat de ce panier nous vous offrons un bon cadeau « Cours de Cuisine Les Accords d'un plat », d'une valeur de 45€ TTC A L'Atelier de la Cuisine des Fleurs avec Le Chef Yves Terrillon**

Un bocal de foie gras de canard au confit de pétales de rose où violette en 120 gr

Une pâte d'olive Ros'Olive® où Oli'Vio® en 100 gr

Un chutney mangue jasmin en 100 gr

Un paquet de tagliatelles à la rose, au jasmin où a la violette en 250 gr

Un paquet de Riso'Fleurs coquelicot en 300 gr

Une ratatouille à la lavande en 330 gr

Un Paquet de 10 sablés à la rose où a la violette

Un sucre aux fleurs en 60 gr (coquelicot, mimosas, violette, rose, jasmin)



### 2/LE PANIER ROSE

46.50€ TTC

**Composition** (Livré avec des idées recettes):

Un bocal de foie gras de canard au confit de pétales de rose e 120 gr

Une pâte d'olive à la rose Ros'Olive en 100 gr

Un paquet de tagliatelles à la rose en 250 gr ou Riso'Fleurs rose

**Un Paquet de 10 sablés à la rose**

**Un Paquet de 16 canestrellis à la rose**

**Un sucre à la rose en 60 gr**



### 3/LE PANIER VIOLETTE

46.50€ TTC

**Composition** (Livré avec des idées recettes):

Un bocal de foie gras de canard au confit de pétales de rose e 120 gr

Une compote d'échalote à la violette en 60 gr

Une pâte d'olive à la violette Oli'Vio® en 100 gr

Un paquet de tagliatelles à la violette en 250 gr ou Riso'Fleurs violette

Un paquet de 10 sablés à la violette

Un confit de fleurs de violette en 120 gr



#### 4/LE PANIER 3 PRODUITS FLEURS

20.00€ TTC

Composition (Livré avec des idées recettes):

Une pâte d'olive Oli'Vio® ou Ros'Olive® en 100 gr

Un paquet de tagliatelles à la violette, au jasmin ou à la rose en 250 gr

Un paquet de 10 sablés à la violette ou à la rose



#### 6/LE DUO FOIE GRAS AUX FLEURS

28.00€ TTC

Composition (Livré avec des idées recettes):

Un bocal de foie gras de canard au confit de pétales de rose e 120 gr  
et

Un bocal de foie gras de canard au confit de fleurs de violette e 120 gr



**POUR TOUTES VOS COMPOSITIONS SPECIFIQUES N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER,  
NOUS ETUDIERONS AVEC VOUS LA MEILLEURE HARMONIE POUR OFFRIR ET FAIRE PLAISIR**

**TEL : 04 92 11 06 94**

**MAIL : [info@petales-et-saveurs.com](mailto:info@petales-et-saveurs.com)**



Une marque de la Société CREA-T-YVES CULINAIRE

585 avenue Saint Philippe 06410 Biot

Tel/Fax : 04 92 11 06 94 GSM : 06 81 56 04 79

EMAIL : [info@petales-et-saveurs.com](mailto:info@petales-et-saveurs.com) INTERNET : [www.petales-et-saveurs.com](http://www.petales-et-saveurs.com)

SARL CREA-T-YVES CULINAIRE RCS ANTIBES 492 677 471