

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 :

**Mars : La Violette de Tourrettes**

**Avril : Le Chocolat en cuisine**

# L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**PROGRAMME DU MOIS  
DE FEVRIER :**

**La Violette de Tourrettes**  
**Journée Truffes à Saint Cézaire**  
**!!Attention nouveau calendrier des cours !!**

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 \***

**Un Samedi midi par mois**

Un plat et sa garniture,  
1h30 en compagnie du chef et dégustation sur  
place

Début du cours à 10H15

**45€ Le cours**

**Samedi 4 février**

Poêlée de langoustines à la violette

**\* LES SECRETS GOURMANDS \***

**Un Vendredi soir et 1 Samedi midi par  
mois**

Une entrée, un plat, sa garniture et un dessert,  
3h avec le chef et dégustation sur place

Début du cours

Soir 18H00

Midi 10H00

**80 € Le cours**

**Vendredi 3 février**

Croustillant de foie gras à la violette  
Dos de cabillaud, farci d'une duxelle  
de champignons, fricassée de légumes  
Panacotta à la violette, chocolat au lait et poires

**Samedi 11 février**

Journée Truffes à ST Cézaire  
Cavage avec les Chiens et  
déjeuner Truffes sur place

Afin d'optimiser au mieux le calendrier des  
cours de cuisine et répondre à l'ensemble  
des demandes de cours et prestations  
traiteurs

**L'Atelier de la Cuisine des Fleurs**

**Modifie ses jours de cours de cuisine**

**\* LES ACCORDS D'UN PLAT \***

**Un Samedi midi par mois**

**\* LES SECRETS GOURMANDS \***

**Un Vendredi soir et 1 Samedi midi par  
mois**

**Un minimum de 4 personnes est requis pour pouvoir animer  
le cours de cuisine**

**Le Chef se réserve le droit d'annuler le cours si ce nombre  
n'est pas atteint**

**Nous vous remercions de votre compréhension**