

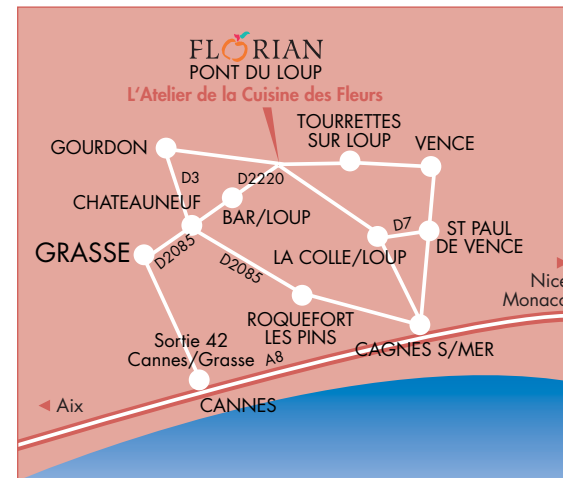
IN A VERY SPECIAL UNIVERSE, MADE OF FLOWERS AND CANDY, THE **ATELIER DE LA CUISINE DES FLEURS** HAS OPENED ITS DOORS AT LE PONT DU LOUP MUCH TO EVERYONE'S DELIGHT AND IN PARTICULAR TO THOSE FINE GOURMETS AMONGST YOU!

LA CONFISERIE FLORIAN AND THE CHEF YVES TERRILLON HAVE PARTNERED TO CREATE A COOKERY SCHOOL.

THEIR GREEDY SECRETS WILL BE MADE AVAILABLE TO YOU SO THAT YOU CAN CREATE ORIGINAL FLORAL OR PROVENÇAL RECIPES: FOIE GRAS CANDY MADE WITH VIOLETS, TOMATO CARPACCIO WITH ROSE AND OLIVE OIL, HOT CHOCOLATE SOUP WITH POMELOS, ROSE AND LITCHIS...

## PLAN D'ACCÈS

# L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*



**PROGRAMME DES COURS DE CUISINE SUR SIMPLE DEMANDE  
THE COOKERY LESSON PROGRAM IS AVAILABLE ON REQUEST**

**L'ATELIER DE LA CUISINE DES FLEURS**  
16, ROUTE DE GRASSE - PONT DU LOUP - 06140 TOURRETTES-SUR-LOUP  
TÉL : (+33) 4 92 11 06 94  
E-MAIL : [INFO@CREA-T-YVESCULINAIRE.COM](mailto:INFO@CREA-T-YVESCULINAIRE.COM)  
SITE INTERNET : [CREA-T-YVESCULINAIRE.COM](http://CREA-T-YVESCULINAIRE.COM).

**FLORIAN**

Graphisme : Hacina Amara - Photo : J.J. Lhéritier



YVES TERRILLON

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 : BONBON DE FOIE GRAS À LA VIOLETTE, CARPACCIO DE TOMATE À LA ROSE ET HUILE D'OLIVE, SOUPE DE CHOCOLAT CHAUD AU POMELOS, ROSE ET LITCHIS...

# L'ATELIER de la CUISINE des *fleurs*

**COURS DE CUISINE - COOKING LESSON  
TRAITEUR, TABLE D'HÔTES**



## TEMPLE des SAVEURS pour PALAIS *gourmands...*

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.



### THE TEMPLE OF FLAVOURS FOR EPICURIEANS

ONCE THE COOKERY LESSON IS FINISHED, PARTICIPANTS CAN USE THE "HOST'S TABLE" TO TASTE THEIR DISHES IN A CONVIVIAL ATMOSPHERE.

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...).

IL PEUT ÉGALEMENT ÊTRE PRIVATISÉ POUR TOUT ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL (RÉUNION DE TRAVAIL ET COURS DE CUISINE, COMITÉ D'ÉTABLISSEMENT, PRÉSENTATION DE PRODUITS...).

THE COOKERY SCHOOL IS BOTH MODERN AND REFINED AND CAN ACCOMMODATE 25 PARTICIPANTS AT A COOKERY LESSON AND UP TO 45 PARTICIPANTS FOR COOKING DEMONSTRATIONS (CHOCOLATE, WORKING WITH FLOWERS...).

IT CAN ALSO BE PRIVATISED FOR PROFESSIONAL EVENTS (MEETING, COOKERY LESSONS, WORK COMMITTEES, PRODUCT PRESENTATIONS...).



## À CHAQUE MOIS son THÈME *fleuri*

DE LA VIOLETTE, À LA ROSE  
EN PASSANT PAR LE JASMIN

LE CHEF YVES TERRILLON VOUS PROPOSE DIFFÉRENTES FORMULES À PARTIR DE 35 EUROS LE COURS "AUTOUR D'UN PLAT", ET JUSQU'À 80 EUROS POUR "LES SECRETS GOURMANDS".  
POUR LES ENFANTS, À PARTIR DE HUIT ANS "LES PETITS MARMITONS", LES MERCREDI APRÈS-MIDI  
2 HEURES DE COURS DE PÂTISSERIE ET DE CUISINE : 25 EUROS.

EACH MONTH HAS ITS FLORAL THEME FROM VIOLETS TO ROSE AND JASMINE

THE CHEF, YVES TERRILLON PROPOSES DIFFERENT FORMULAE: FOR 35 EUROS THE "HARMONISATION OF A DISH" LESSON

FOR 80 EUROS THE "GREEDY SECRETS" LESSON FOR KIDS FROM 8 YEARS AND UP, "LES PETITS MARMITONS", THE WEDNESDAY AFTERNOON, FOR 2 HOURS OF BAKING CAKES AND COOKING : 25 EUROS



## DÉCOUVREZ AUSSI notre SERVICE *traiteur*

POUR LES PARTICULIERS ET LES ENTREPRISES

QUELQUES IDÉES ET SUGGESTIONS'...

SES PLATEAUX DE COCKTAILS FLEURIS POUR L'APÉRITIF

SUR UN TOAST DE PAIN D'ÉPICES,  
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET VIOLETTE  
DANS UNE TIMBALE DE BAMBOU, CHOP SUEY DE CREVETTES AU JASMIN  
MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS À LA ROSE ET PISTOU, SERVIE EN VERRINE

### SES SPÉCIALITÉS

AUTOUR DU FOIE GRAS DE CANARD  
LES BONBONS DE FOIE GRAS À LA VIOLETTE  
CROUSTILLANTS À L'EXTÉRIEUR, MOELLEUX ET PARFUMÉS À L'INTÉRIEUR  
ILS SE DÉGUSTENT À L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE

### SES MENUS FLEURIS

LE MENU VIOLETTE  
LE MENU ROSE  
LE MENU JASMIN

VARIANT SELON LES SAISONS

### SES SERVICES DU CHEF À DOMICILE

POUR L'ORGANISATION DE VOS APÉRITIFS,  
REPAS D'AFFAIRES, DÎNERS OU RÉCEPTIONS

SES ÉVÉNEMENTS FLEURIS SUR MESURE DANS DES LIEUX UNIQUES

UNE SÉLECTION DE LIEUX DE RÉCEPTION UNIQUES EN PLEINE NATURE  
POUR ORGANISER VOS ÉVÉNEMENTS FLEURIS  
MARIAGE, BAPTÊME, ANNIVERSAIRE, LANCEMENT DE PRODUITS...

