



FLEURIVORE

PARIS

Atelier dégustation blind-test



Atelier dégustation blind-test (30mn)

Découvrez toutes les incroyables saveurs des fleurs au travers un atelier blind-test. Un beau panel de fleurs aux saveurs contrastées (sucrée, fruitées, iodées, mentholée...) est proposé et chaque participant est invité à déguster et à retrouver les saveurs de la fleurs dégustée, un peu comme on dégusterait un vin !

En plus de cette dégustation, il est possible d'intégrer des petits goodies offerts à la fin du parcours : sucettes de fleurs comestibles, jus d'hibiscus...

Chaque invité peut également repartir avec un petit bouquet de fleurs comestibles pour réitérer l'expérience !

Atelier DIY bouquets de fleurs comestibles



Atelier DIY bouquets de fleurs comestibles (20mn à 1h30)

Apprenez à composer des bouquets de fleurs et feuillages comestibles, vous découvrirez également les vertus de ces plantes, leurs utilisations en cuisine. Tulipe sur le gateau : une petite dégustation florale est prévue en fin d'atelier.

Atelier DIY bouquets de fleurs séchées



Atelier DIY bouquets de fleurs séchées (20mn à 1h)

Des fleurs éternelles c'est merveilleux, mais des fleurs non teintées et bio, c'est encore mieux ! Apprenez à composer votre bouquet de fleurs séchées et découvrez tous nos tips botaniques.

Atelier DIY cloches de fleurs séchées



Atelier DIY cloches de fleurs séchées (1h30)

Dans le genre cabinet de curiosités, réalisez de magnifiques cloches composées de fleurs séchées locales piquées pour un rendu féérique et champêtre !

Atelier DIY couronnes de fleurs



Atelier DIY couronnes de fleurs (1h-1h30)

Composées de fleurs fraîches ou bien séchées, les couronnes fleuries magnifieront votre intérieur.

Les fleurs utilisées sont toutes françaises et locales.



Atelier DIY tisanes bio aux fleurs



Atelier DIY tisanes bio aux fleurs (1h)

Les tisanes sont un régal des sens et la réputation de leurs bienfaits n'est plus à faire ! Lors de cet atelier les participants pourront créer leur propre tisane en fonction de leurs goûts, de leurs besoins et de leur créativité. Chaque participant apprendra l'utilisation culinaire des plantes proposées et leurs vertus. Chaque tisane fleurie est packagée dans une jolie fiole de verre.

Atelier DIY herbier comestibles



Atelier DIY herbier comestible (1h)

L'herbier revient en puissance, il est à la fois esthétique, créatif et pédagogique ! Chaque participant choisi ses plantes comestibles séchées et réalise sa composition sur son cadre. L'équipe Fleurivore renseigne bien sûr toutes les vertus et utilisations culinaires des plantes proposées.

Atelier de cuisine florale



Atelier de cuisine florale (1h-1h30)

Apprenez à cuisiner les plantes, découvrez leurs incroyables panel de saveurs et de couleurs.
Cet atelier propose des recettes simples mais twistées grâce aux fleurs tant sur leurs saveurs
que leur rendu incroyable !

Atelier DIY sablés aux fleurs



Atelier customization de sablés aux fleurs (30 à 45mn)

Apprenez à customizer vos délicieux sablés à la fleur d'orange avec des fleurs comestibles sur votre glaçage, gourmand et rapide cet atelier raviera les petits et les grands.

Atelier bombes à graine de fleurs



Atelier bombes à graine (45mn-1h)

Les fleurs envahissent paris et les abeilles s'y précipitent !
Avec cet atelier «flower-bomb» vous apprendrez à réaliser des bombes de graines de fleurs comestibles et mellifères, ainsi vous pourrez attaquer votre quartier de cette arme fatale : le vert !

Atelier plantes comestibles



Atelier plantation (30mn-1h)

Un petit retour aux plaisirs simples, apprenez les besoins des plantes comestibles, plantez et imaginez votre propre composition d'aromates et fleurs comestibles.

Atelier mobile d'aromates



Atelier mobile de plantes aromatiques (1h)

Alliez l'utile au merveilleux et apprenez à créer votre mobile d'aromates pour présenter et faire sécher vos aromates.

Ce mobile apportera une touche de naturalité et de design à votre cuisine !



Nous les avons fleuris

Cartier



L'ORÉAL
PARIS



MAIF social CLUB



BNP PARIBAS



AIGLE

SINCE *Kiehl's* 1851



VILLE DE VINCENNES

Honest®

SEPHORA



Blanche Piat
+33 (0)6 84 88 64 72

Amandine Vanhaecke
+33 (0)6 19 65 44 91

hello@fleurivore.com
www.fleurivore.com

