

Cours de Cuisine

Le Pâté en Croûte

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 08/12/2026

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : Pour tous.tes

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 99 euros / personne

Thème : Cuisiner son pâté en croûte de A à Z

Détails du cours & techniques :

Cuisiner son pâté en croûte : réalisation la pâte, réalisation de la garniture, montage, cuisson. Idées d'accompagnements.
Repartez avec votre demi pâté en croûte pour la maison.

Astuces 0 déchet ; Dressage.

Le tarif de la prestation (3H) comprend :

- Une boisson chaude d'accueil
- Le cours participatif (jusqu'à 6 personnes maximum)
- Les fiches techniques pour reproduire les recettes à la maison
- La dégustation sur place de vos réalisations avec accord met & vin (1 verre)

Réservations :

Par téléphone : 05 46 06 92 35

Par mail à contact@restaurant-roselieres.com