

# Cours de Cuisine

Paupiette de volaille  
farcie aux fruits secs & accompagnements

## Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

*Date :* 23/02/2027

*Durée :* 3h (de 16h30 à 19h30)

*Niveau :* Pour tous.tes

*Lieu :* Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

*Prix :* 99 euros / personne

*Thème :* Paupiette de volaille aux fruits secs

### *Détails du cours & techniques :*

Réalisation d'un plat entier : découpe & ficelage de la volaille. Réalisation d'une farce à base de viande & condiments. Jus de viande.  
Accompagnements

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](mailto:contact@restaurant-roselieres.com)**