

Cours de Cuisine

Poissons fumés & Caviar

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 15/12/2026

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : Pour tous.tes

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 120 euros / personne

Thème : Fumer son poisson & travailler le caviar

Détails du cours & techniques :

Découvrir les astuces pour fumer son poisson à la maison : différents poissons & différentes techniques. Utilisation du poisson fumé en recettes du quotidien. Réalisation d'une sauce au caviar (Sturia) & utilisation du caviar dans les recettes et associations.

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