

Cours de Cuisine

Le Veau - Cuissons & accompagnements

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 27/04/2026

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : Pour tous.tes

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 99 euros / personne

Thème : Le veau - cuissons & accompagnement

Détails du cours & techniques :

Travail autour des différentes parties du veau : le filet à basse température, préparer ses ris de veau de A à Z, tartare de veau en terre-mer.
Accompagnements & jus de viande.

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