

# Cours de Cuisine

Pithiviers de bar iodé, topinambour en trois textures  
& moutarde

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

*Date :* 27/01/2026

*Durée :* 4h (de 16h à 20h00)

*Niveau :* intermédiaire

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

*Prix :* 120 euros / personne

**Attention COURS SPECIAL :** Ce cours n'est pas disponible pour les bons cadeaux offerts avant septembre 2025. Possibilité d'utiliser le bon cadeau avec un supplément.

*Thème :* Pithiviers de la mer, topinambour & moutarde

*Détails du cours & techniques :* Lever & désarrêter les filets de poisson.

Préparation de la pâte feuillée.

Découverte des algues de l'île d'Oléron. Réalisation d'une garniture à base de topinambour (caviar, chips etc...). Réalisation d'un jus d'arêtes

Dressage de son plat en individuel.

Techniques 0 déchet.

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)