

Cours de Cuisine

Daurade en 4 cuissons, Chou-Fleur

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 21/10/2025

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : intermédiaire

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 89 euros / personne

Thème : Daurade & chou-fleur

Détails du cours & techniques : Préparation d'une daurade dans son entièreté. Réalisation d'un ceviche à base d'agrumes et d'un carpaccio à base de câpres et jeune poireau confit. Recette de filet de daurade snacké et pomme de terre confite. Réalisation de rillettes de daurade aux herbes fraîches. Astuce Zéro 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