

Cours de Cuisine

Huiles & Fermentations

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 25/02/25

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : intermédiaire

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 89 euros / personne

Thème : Fermentations, infusions & huiles végétales

Détails du cours & techniques : Confection d'une huile d'herbes; Aromatisation de ses propres huiles. Comprendre & réaliser des fermentations : fermentation de poire & de panais. Réalisation d'une infusion de peaux de clémentine. Recettes entières autour des techniques réalisées. 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