

Cours de Cuisine

Plat : Lieu jaune à l'huile herbacée, aubergine en textures, jus d'arêtes

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 20/08/24

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : intermédiaire

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 89 euros / personne

Thème : Plat autour du lieu jaune & aubergine

Détails du cours & techniques : Lever & désarêter les filets de poisson. Différentes cuissons du lieu seront abordées. Réalisation d'une garniture à base d'aubergines (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