

# Cours de Cuisine

## La Saint-Jacques

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

*Date* : 28/01/25

*Durée* : 3h (de 16h30 à 19h30)

*Niveau* : intermédiaire

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

*Prix* : 89 euros / personne

*Thème* : Cuissons & textures autour de la Saint Jacques

*Détails du cours & techniques* : Ouverture de la saint-jacques ; Fumet de barbe & émulsion de barbe ; Cuissons & assaisonnements divers (scnackage, découpe, carpaccio...) ; Travail de garnitures autour de l'ail noir des claires & de la carotte (pickles, semoule, crémeux, réduction...) ; 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](mailto:contact@restaurant-roselieres.com)**