

Cours de Cuisine

Truite mi-cuite, haricots verts & coquillages

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 24/06/2025

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : intermédiaire

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 89 euros / personne

Thème : Truite, haricots verts & coquillages

Détails du cours & techniques : Desarrêtage de la truite, préparation de la truite avant cuisson. Apprendre et comprendre les différentes cuissons possibles pour la truite. Réalisation d'une garniture. Préparation des coquillages. Réalisation d'une sauce d'accompagnement. 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