

Cours de Cuisine

Cuisiner le pigeon : techniques & cuissons

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 9 juin 2026

Durée : 3h (de 16h00 à 20h00)

Niveau : intermédiaire

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 115 euros / personne

Thème : Cuisiner le pigeon : techniques & cuissons

Détails du cours & techniques : Découverte du produit ; Détailler le pigeon entier ; cuissons et techniques autour des différentes parties du pigeon ; accompagnements ; réalisation du jus de pigeon.

Astuces 0 déchet ; Dressage.

Le tarif de la prestation (4H) 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