

# Cours de Cuisine

*Autour de la cuisine végétale : fleurs & Légumes*

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

*Date* : 28 avril 2026

*Durée* : 3h (de 16h30 à 19h30)

*Niveau* : intermédiaire

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

*Prix* : 99 euros / personne

*Thème* : Cuisiner les fleurs : techniques autour du végétal

*Détails du cours & techniques* : Différentes techniques pour composer des plats autour des techniques végétales et des produits du printemps : pickles, marinades, kefir, koso, huiles etc. Utilisation des fleurs dans cuisine quotidienne.

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)**