

Cours de Cuisine

Volaille confisée à la truffe, gâteau de pomme de terre et confite

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 20/01/2026

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : intermédiaire

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 99 euros / personne

Thème : Volaille confisée à la truffe noir, gâteau de pomme de terre

Détails du cours & techniques : Découpe de la volaille, Réalisation d'une cuisson basse température & d'un jus de viande. Réalisation d'un gâteau de pomme de terre (glaçage, pickles, crudo, crémeux). Pomme bouchon confite. 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