

# Cours de Cuisine

Cochon à basse température  
& Carotte

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

*Date :* 18/03/25

*Durée :* 3h (de 16h30 à 19h30)

*Niveau :* intermédiaire

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

*Prix :* 89 euros / personne

*Thème :* Cochon basse température & textures de carotte

*Détails du cours & techniques :* Parure du filet mignon. Réalisation d'une cuisson basse température & d'un jus de viande. Textures de carottes (glacage, pickles, crudo, crémeux). Réalisation d'une laque de fanes de carotte.

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)**