

# Cours de Cuisine

Plat : Lieu jaune à l'huile herbacée, aubergine en textures, jus d'arêtes

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

*Date :* 20/08/24

*Durée :* 3h (de 16h30 à 19h30)

*Niveau :* intermédiaire

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

*Prix :* 89 euros / personne

*Thème :* Plat autour du lieu jaune & aubergine

*Détails du cours & techniques :* Lever & désarêter les filets de poisson. Différentes cuissons du lieu seront abordées. Réalisation d'une garniture à base d'aubergines (caviar, chips etc...). Réalisation d'un jus d'arêtes  
Dressage de son plat en individuel. 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](mailto:contact@restaurant-roselieres.com)**