

Cours de Cuisine

Cuisiner les marais charentais :
Huîtres, crevettes impériales, maceron...

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 15 septembre 2026

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

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 ; Huître travaillée (froide et chaude) ; cuisiner crue et cuite la crevette impériale ; réalisation d'un jus de crevette ; assaisonnement autour des condiments des marais (maceron, salicorne, obione...).

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