

Cours de Cuisine

Veau à basse température, cresson, poivrons et moutarde

Cours de cuisine avec Florian Puglia Chef du restaurant Roselières

Date : 22/09/2025

Durée : 3h (de 16h30 à 19h30)

Niveau : intermédiaire

Lieu : Restaurant Roselières, 2 place Richelieu, 17600 Saujon

Prix : 89 euros / personne

Thème : Veau, cresson & poivrons

Détails du cours & techniques : Préparation d'un filet de veau. Réalisation d'une cuisson basse température. Réalisation d'une garniture à base de poivrons et de cresson. Réalisation de pickles de graines de moutarde.

Astuce Zéro 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