



COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ
NOTRE
PASSION



LE PROGRAMME - JANVIER – MAI 2025

25 JANVIER : MACARONS

Pour vous initier à la fabrication des macarons : réalisation des coques et fabrication de 2 garnitures dans des styles de recettes différents.

- Pendant ce cours, la fabrication des macarons est présentée de A à Z et les stagiaires fabriquent eux-mêmes leurs macarons.

8 FÉVRIER : NOUVEAU COURS

Number cake yuzu et framboise : le gâteau en forme de chiffre. Biscuit en forme de chiffre, Croustillant framboise, Ganache Yuzu, Chantilly framboise et confit de framboise.

- Pendant ce cours, chacun réalise le montage et la décoration du number cake.

15 MARS : MILLEFEUILLE AU PRALINÉ

Pâte feuilletée, Croustillant feuilletine, Crème au praliné, Éclats de fruits secs torréfiés.

- Chacun garnit et décore son millefeuille, et apprend à faire et tourer la pâte feuilletée.

22 MARS : COURS DE CUISINE => PETITES PIÈCES COCKTAIL

Profitez du savoir-faire de Philippe Cordani (Chef adjoint de cuisine de notre Maison).

Assortiment salé de petites pièces cocktail (entre 8 et 10 variétés différentes).

- Les participants se verront remettre une fiche recette, participeront à la confection des petites pièces cocktail et remporteront l'assortiment à déguster à la maison.

5 AVRIL : SAINT HONORE MANGUE/PASSION ET FRAMBOISE

Pâte à choux et pâte feuilletée, Crème pâtissière mangue/passion, Chantilly framboise, Petits choux garnis et caramélisés.

- Pendant ce cours, chacun garnit et caramélise ses petits choux, puis monte et décore son St Honoré.

24 MAI : ENTREMETS VANILLE/FRUITS ROUGES

Brownie blanc aux groseilles et myrtilles sauvages, Ganache montée vanille, fraises et framboises fraîches, Glaçage framboise.

- Pendant ce cours, les participants effectuent le montage, le glaçage et le décor de leur entremets.

Quand le prochain programme des cours paraîtra-t-il ?

Le programme des cours de pâtisserie du 1er semestre 2025 est en ligne. Le programme du 2ème semestre 2025 sera disponible en ligne sur notre site internet www.baudbesancon.com (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir du mois de juin 2025.

Où et Quand ?

Les cours se déroulent le samedi après-midi dans les laboratoires de notre site du Parc Lafayette sis 13 Rue Alfred de Vigny à Besançon. Tous les cours débutent à 15H et durent environ 3H30.

Comment ça marche et comment s'inscrire au cours ?

Minimum 6 participants. Maximum 12 participants.

Un bulletin d'inscription est téléchargeable en ligne ou disponible dans nos deux boutiques. Le bulletin d'inscription doit nous être retourné accompagné de votre règlement. Une confirmation d'inscription vous sera adressée par la suite par email. Vous pouvez également acheter vos places de cours sur notre boutique en ligne. Rendez-vous sur www.boutique.baudbesancon.com, cliquez sur la rubrique « cours de pâtisserie » et faites votre choix.

Les inscriptions sont possibles jusqu'à J-3.

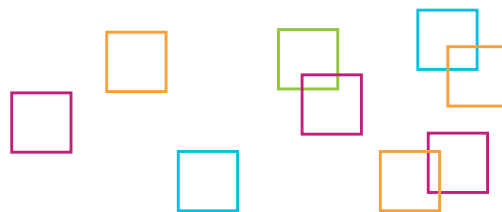
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

BAUD PATISSIER TRAITEUR se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre minimum de participants n'est pas atteint. Dans ce cas seulement, le remboursement est effectué au client.

Les tarifs

83 € par personne

Prix de groupe possible : nous consulter



POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE, VEUILLEZ NOUS CONTACTER
PAR TÉLÉPHONE, PAR COURRIEL OU VENEZ DANS NOS BOUTIQUES.



CENTRE VILLE
4 GRANDE RUE
25000 BESANÇON
03 81 81 20 12



PARC LAFAYETTE
13 RUE ALFRED DE VIGNY
25000 BESANÇON
03 81 52 56 56

www.baudbesancon.com
ste-baud@baudbesancon.com

Photographies non contractuelles