



*à vous
la toque!*



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



COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR,
UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



*Partagez
Notre
Passion*



LE PROGRAMME :

JANVIER - JUIN 2018

27 JANVIER

Macarons

Pour vous initier à la fabrication des macarons :
Réalisation des coques et fabrication de
3 garnitures dans des styles de recettes différents

03 MARS

Pâte feuilletée

Fabrication et tourage de la pâte feuilletée et
fabrication de 7 sortes de petites pièces feuilletées :
palmiers, sacristains sucrés, mini chaussons aux pommes,
petites saucisses feuilletées, sacristains au comté,
mini croûtes feuilletées et mini croissants jambon

17 MARS

Moulage et Décors Chocolat

Réalisez votre propre moulage de Pâques en utilisant les 3
couleurs de chocolat (noir + blanc + lait) et apprenez
à faire un assortiment de petits décors en chocolat pour
décorer vos gâteaux (flammes, spirales, feuilles tirées,
décors marbrés...)

28 AVRIL

Petites Mignardises Sucrées

7 sortes différentes permettant de réaliser un
magnifique plateau de petites mignardises

5 MAI

Entremets Rhubarbe-Fraise

Dacquois aux amandes, mousse rhubarbe-fraise,
glaçage fraise, confit de rhubarbe

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

Le programme des cours de septembre à
novembre 2018 sera en ligne sur notre site internet
(Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie")
à partir de juillet 2018 : www.baudbesancon.com

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.

Vous pouvez également acheter vos places
de cours sur notre site internet. Rendez-vous sur
" www.baudbesancon.com ", puis cliquez sur la
rubrique "e-boutique" en choisissant "retrait
magasin". Vous serez alors dirigé vers une nouvelle
page : cliquez sur la rubrique "cours pâtisserie /
chèques cadeau " et faites votre choix.
Une confirmation d'inscription vous sera adressée
par la suite.

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

Macarons : 70 €/pers

Tout autre cours : 70 €/pers

Prix de groupe possible : nous consulter

