



*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 :

JUILLET - DECEMBRE 2017

16 SEPTEMBRE

Macarons 1 (Initiation)

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

07 OCTOBRE

Entremets " CROUSTY "

Fabrication de l'entremets "Crousty" : vanille,
chocolat, fèves de Tonka

14 OCTOBRE

Petites pièces apéritif (salées, froides)

5 sortes de petits canapés sur une base de pain de mie
et
2 sortes de petites pièces sur
une base de sablé au parmesan

25 NOVEMBRE

Bûche de Noël

Bûche au chocolat en 2012, bûche au marron en 2013,
bûche vanille/framboise/chocolat en 2014 et 2016,
bûche chocolat/orange/passion en 2015,
la composition de la la bûche 2017 : surprise !
Chaque stagiaire monte sa bûche et repart avec.

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

Le programme des cours de janvier à juin 2018 sera en ligne sur notre site internet (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir d'octobre 2017 : 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

