



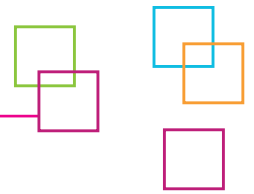
# COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ  
NOTRE  
PASSION





## 26 Janvier : Macarons

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

La fabrication des macarons vous est présentée de A à Z, puis vous pouvez vous essayer au détaillage à la poche et au garnissage des coques.

## 9 Février : Tarte choco/noisette aux 2 pâtes sablées

Entourage de la tarte par un damier à 2 couleurs en pâte sablée amandes et pâte sablée chocolat. Ganache fondante aux éclats de noisettes grillées. Décor : chantilly à la fève de Tonka et décors chocolat.

Vous réalisez votre damier et le fonçage de votre tarte, puis vous la garnissez et vous la décorez.

## 9 Mars : Petites verrines (3 petites verrines salées pour l'entrée ou l'apéritif)

Verrine crabe et patate douce. Verrine thon et guacamole. Verrine norvégienne  
Vous effectuez le garnissage et la décoration de vos verrines.

## 30 Mars : Moulages 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...)

## 6 Avril : Moulages 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...)

## 11 Mai : Entremets vanille/fruits rouges Nouveau cours !

Brownie aux groseilles et myrtilles sauvages. Mousse vanille, fraises fraîches. Dacquois aux amandes. Mousse framboise et glaçage framboise.

Vous réalisez le montage, le glaçage et la décoration de votre entremets.

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

Le programme des cours de septembre à novembre 2019 sera en ligne sur notre site internet (Rubrique “actualités” ou “Cours de Pâtisserie”) à partir de juillet 2019 : [www.baudbesancon.com](http://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 par email.

Vous pouvez également acheter vos places de cours sur notre boutique en ligne. Rendez-vous sur [www.boutique.baudbesancon.com](http://www.boutique.baudbesancon.com), cliquez sur la rubrique « cours de pâtisserie » et faites votre choix.

Les inscriptions sont possibles jusqu'à J-3.

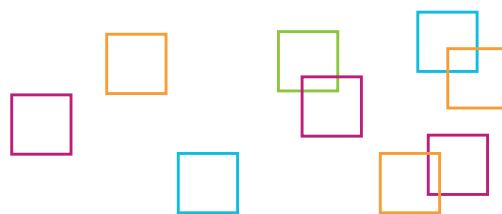
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

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

70 € 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](http://www.baudbesancon.com)  
[ste-baud@baudbesancon.com](mailto:ste-baud@baudbesancon.com)

Photographies non contractuelles