



COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ
NOTRE
PASSION



LE PROGRAMME – JANVIER – JUIN 2023

28 janvier : Cours de cuisine - Pièces Cocktail

- Profitez du savoir-faire de Philippe Cordani (Chef adjoint de cuisine de notre Maison).
- Assortiment salé de petites pièces cocktail.
- Les participants se verront remettre une fiche recette, participeront à la confection des petites pièces cocktail et rapporteront l'assortiment à la maison.

25 février : NOUVEAU COURS

- Entremets caramel beurre salé, cacahuète et ganache montée Dulcey.
- Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage, le glaçage et le décor de leur entremets.

11 Mars : Entremets Éclat de Fraîcheur

- Composition de l'entremets : Biscuit financier au beurre noisette, confit de framboise, crème légère délicatement parfumée à la menthe fraîche et croustillant pâte sablée.
- Pendant ce cours, les participants effectuent le montage, le masquage et le décor de leur entremets.

25 Mars : Les Pavlovas

Fabrication de 2 sortes de pavlovas, dressage à l'assiette- Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage, le glaçage et le décor de leur entremets.

- 1ère sorte : pavlova framboise/cassis
- 2ème sorte : pavlova exotique
- Chacun garnit et décore ses pavlovas.

13 Mai : 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.



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

Le programme des cours de pâtisserie et de cuisine du 1er semestre 2023 est en ligne. Le programme du 2ème semestre 2023 sera disponible en ligne sur notre site internet www.baudbesancon.com (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir du mois de juin 2023.

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.

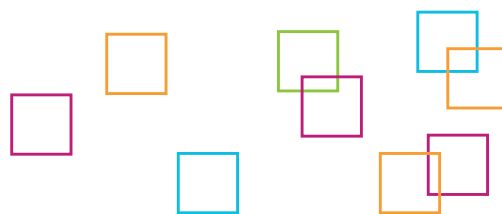
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

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

77 € 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