



# COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ  
NOTRE  
PASSION



# LE PROGRAMME – JANVIER – JUIN 2021

---

## **23 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.

## **30 Janvier : Saint honoré framboise/mangue : Nouveau cours !**

Crème pâtissière légère à la framboise, chantilly mangue et zeste de citron vert, pâte feuilletée et pâte à choux.

Chacun garnit et caramélise ses petits choux, puis garnit et décore son St Honoré.

## **27 Février : Petites mignardises sucrées**

Au programme : 7 sortes différentes permettant de réaliser un magnifique plateau de petites mignardises.

## **20 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...).

## **27 Mars : Petites mignardises sucrées**

Au programme : 7 sortes différentes permettant de réaliser un magnifique plateau de petites mignardises.

## **29 Mai : Entremets rhubarbe/fraise**

Brownie blanc aux fraises, mousse rhubarbe, dacquois aux amandes, fraises fraîches, confit de rhubarbe, glaçage fraise.

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

Le programme du deuxième semestre 2021 sera disponible en ligne sur notre site internet [www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com) (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir de juillet 2021.

## 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.**

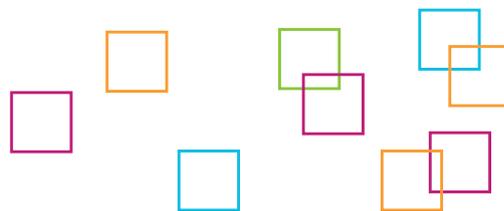
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

**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