



# COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ  
NOTRE  
PASSION



# LE PROGRAMME – SEPTEMBRE – NOVEMBRE 2022

---

## 24 septembre : 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.

## 1er octobre : Nouveau Cours : Millefeuille au praliné

- Pâte feuilletée, crème au praliné, éclats de fruits secs torréfiés.
- Chacun garnit et décore son millefeuille.

## 15 octobre : Nouveau Cours : Les Pavlovas

- Gâteau composé de meringue et crème légère.
- Fabrication de 2 sortes de pavlovas de formes différentes, en tailles petit gâteau individuel et taille entremets de 4 personnes.
- 1ère sorte : pavlova framboise/cassis. / 2ème sorte : parfums suivant l'humeur du chef !
- Chacun garnit et décore ses pavlovas.

## 22 octobre : : Gâteau chocolat « douceur d'automne »

- Meringue aux amandes, mousse au chocolat, croustillant feuilletine, glaçage miroir chocolat et décors en chocolat.
- Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage, le glaçage et le décor de leur entremets.

## 5 novembre : Bûche de Noël Chocolat et Caramel

- Biscuit roulé chocolat parfumé à la vanille. Crémeux caramel au beurre noisette. Ganache montée chocolat caraïbe 66%. Glaçage chocolat lait aux amandes grillées.
- Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage et le décor de leur bûche.

## 12 novembre : Bûche de Noël Chocolat et Caramel

- Biscuit roulé chocolat parfumé à la vanille. Crémeux caramel au beurre noisette. Ganache montée chocolat caraïbe 66%. Glaçage chocolat lait aux amandes grillées.
- Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage et le décor de leur bûche.



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

Les programmes des cours de pâtisserie et de cuisine du 1er semestre et du 2ème semestre 2022 sont en ligne. Le programme du 1er semestre 2023 sera disponible en ligne sur notre site internet [www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com) (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir d'octobre 2022.

## 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.**

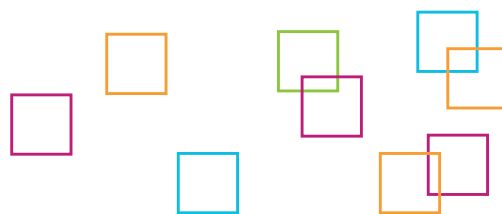
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

**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

72 € 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