



*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 2018

22 SEPTEMBRE

nouveau cours

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

6 OCTOBRE

nouveau cours

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

10 NOVEMBRE

Ma Bûche de Noël

(Composition surprise !)

Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage et le décor de leur bûche



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

Le programme des cours de janvier à juin 2019 sera en ligne sur notre site internet (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir d'octobre 2018 : 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

