



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

Vous pouvez également acheter vos places de cours sur notre site internet. Rendez-vous sur " [www.baudbesancon.com](http://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

