BAUD
BESANÇON

COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE

PARTAGEZ NOTRE PASSION

LE PROGRAMME - 2ÈME SEMESTRE 2025

27 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.

4 OCTOBRE : ENTREMETS (CHOCOLAT) « DOUCEUR D'AUTOMNE »

Composition : meringue aux amandes, mousse au chocolat, croustillant feuilletine, glaçage miroir chocolat et décors en chocolat.

- Pendant ce cours, les participants effectuent le montage, le glaçage et le décor de leur entremets.

11 OCTOBRE : NOUVEAU COURS : NUMBER CAKE FRUITS EXOTIQUES ET FRAMBOISE : LE GÂTEAU EN FORME DE CHIFFRE

Composition : biscuit en forme de chiffre, croustillant framboise, crème mangue/passion et citron vert, chantilly framboise et confit de framboise.

- Pendant ce cours, chacun réalise le montage et la décoration du number cake.

25 OCTOBRE : COURS DE CUISINE : UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT INDIVIDUEL

Composition : une entrée (à base de poisson ou de viande), un plat (à base de poisson ou de viande), un dessert individuel.

- Les participants se verront remettre une fiche recette, participeront à la confection des plats et remporteront leur entrée, leur plat et leur dessert individuel à déguster à la maison.

8 NOVEMBRE : BÛCHE DE NOËL : BÛCHE FRAGOLA : BÛCHE ROULEE VANILLE/FRUITS ROUGES

Composition : croustillant framboise, biscuit roulé pâte à choux, confit de fraise, ganache montée vanille.

- Pendant ce cours, les participants effectuent le montage, le masquage et le décor de leur bûche.

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

Le programme des cours de pâtisserie du 2ème semestre 2025 est en ligne. Le programme du 1er semestre 2026 sera disponible en ligne sur notre site internet www.baudbesancon.com (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir du mois d'octobre 2025.

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 accompagner 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

83 € par personne
Prix de groupe possible : nous consulter

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez nous contacter par téléphone, par courriel ou venez

Centre Ville
4 Grande Rue
25000 Besançon

03 81 81 20 12

BAUD
BESANÇON

Parc Lafayette
13 rue Alfred de Vigny
25000 Besançon

03 81 52 56 56

www.baudbesancon.com

ste-baud@baudbesancon.com

Photographies non contractuelles