



COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



**PARTAGEZ
NOTRE
PASSION**



LE PROGRAMME - 2ÈME SEMESTRE 2026

12 SEPTEMBRE : NUMBER CAKE FRUITS EXOTIQUES ET FRAMBOISE : LE GÂTEAU EN FORME DE CHIFFRE

- Biscuit en forme de chiffre-
- Composition : 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

19 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.

10 OCTOBRE : TARTE CHOCO/NOISETTE AUX 2 PATES 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
- Pendant ce cours, les stagiaires réalisent un damier en 2 pâtes sablées, le fonçage, le montage et le décor de leur tarte.

7 NOVEMBRE : BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT ET CARMEL

- 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 ?

Le programme des cours de pâtisserie pour le 2ème semestre 2026 est disponible en ligne. Le programme du 1er semestre 2027 sera disponible en ligne sur notre site web www.baudbesancon.com (rubrique « Actualités » ou « Cours de Pâtisserie ») à partir d'octobre 2026.

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, cliquez sur la rubrique « cours de pâtisserie » et faites votre choix.

Les inscriptions sont possibles jusqu'à J-3.

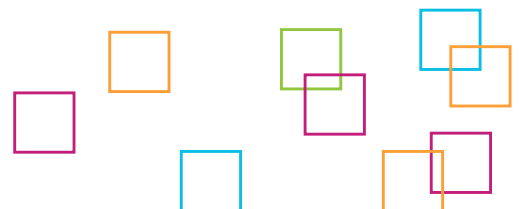
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

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

88 € 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
ste-baud@baudbesancon.com

Photographies non contractuelles