



CHAMPION
SUISSE
2012-2013
CHAMPION
FRIBOURGEOIS
2014-2015
2017-2018

SAUDAN - ZURBUCHEN SA

confiserie - tea room - boulangerie - pâtisserie

Route de Villars 38 - CH-1700 Fribourg

T. 026 424 15 83 - F. 026 424 15 86

www.boulangerie-saudan.ch - info@boulangerie-saudan.ch

CH-BIO-038

ATELIER MACARONS

CONDITIONS

- Inscription uniquement pour un groupe de 6 à 8 pers
- Prix : 75 Frs par personne

CONCEPT

- Accueil des participants
- Boissons
- Visite de l'entreprise
- Réception des recettes
 - Explication des matières premières
 - et des procédés de fabrication et du matériel
- Fabrication de coque de macarons
- Fabrication de deux ganaches de fourrage
- Cuisson des macarons
- Pause pour se restaurer (boissons et petits encas)
- Variation des recettes à la maison, ingrédients insolites
- Garnissage des coques de macarons et finitions des produits
- Emballage et décor
- Rangement

COMPRIS DANS LE PRIX

- Dossier avec différentes recettes de macarons
- Macarons à emporter avec vous (pour une valeur de 30 Frs) emballés dans une boîte.
- Boissons et petit en-cas

Durée : (environ 2 heures)





CHAMPION
SUISSE
2012-2013
CHAMPION
FRIBOURGEOIS
2014-2015
2017-2018

SAUDAN - ZURBUCHEN SA

confiserie - tea room - boulangerie - pâtisserie

Route de Villars 38 - CH-1700 Fribourg

T. 026 424 15 83 - F. 026 424 15 86

www.boulangerie-saudan.ch - info@boulangerie-saudan.ch

CH-BIO-038

ATELIER GRANDS CRUS

CONDITIONS

- Inscription uniquement pour un groupe de 6 à 8 pers
- Prix : 75 Frs par personne

CONCEPT

- Accueil des participants
- Boissons
- Visite de l'entreprise
- Réception du dossier
 - Histoire du chocolat
 - Fabrication
 - Les différentes sortes de cacao
 - Qu'est-ce qu'un grand cru?
- Dégustation de différents crus chocolat
- Ingrédients pouvant être rajoutés au grand cru
- Fabrication de deux plaques de chocolat
- Pause pour se restaurer (boissons et petits encas)
- Choix personnel des grands crus à emporter
- Garnissage des cupcakes et finitions des produits.
- Emballage et décor
- Rangement

COMPRIS DANS LE PRIX

- Dossier histoire du chocolat
- Dégustation commentée des grands crus
- Deux plaques de chocolat à emporter avec vous emballé
- Boissons et petit en-cas



Durée : (environ 2 heures)



CHAMPION
SUISSE
2012-2013
CHAMPION
FRIBOURGEOIS
2014-2015
2017-2018

SAUDAN - ZURBUCHEN SA

confiserie - tea room - boulangerie - pâtisserie

Route de Villars 38 - CH-1700 Fribourg

T. 026 424 15 83 - F. 026 424 15 86

www.boulangerie-saudan.ch - info@boulangerie-saudan.ch

CH-BIO-038

ATELIER CUPCAKES

CONDITIONS

- Inscription uniquement pour un groupe de 6 à 12 pers
- Prix : 75 Frs par personne

CONCEPT

- Accueil des participants
- Boissons
- Visite de l'entreprise
- Réception des recettes
 - Explication des matières premières
 - et des procédés de fabrication et du matériel
- Fabrication de deux sortes de cupcakes et cuisson
- Fabrication de deux crèmes de fourrage
- Pause pour se restaurer (boissons et petits encas)
- Variation des recettes à la maison, ingrédients insolites
- Garnissage des cupcakes et finitions des produits.
- Emballage et décor
- Rangement

COMPRIS DANS LE PRIX

- Dossier avec différentes recettes de cupcakes
- Cupcakes à emporter avec vous (pour une valeur de 30 Frs) emballés dans une boîte.
- Boissons et petit en-cas

Durée : (environ 2 heures)





CHAMPION
SUISSE
2012-2013
CHAMPION
FRIBOURGEOIS
2014-2015
2017-2018

SAUDAN - ZURBUCHEN SA

confiserie - tea room - boulangerie - pâtisserie

Route de Villars 38 - CH-1700 Fribourg

T. 026 424 15 83 - F. 026 424 15 86

www.boulangerie-saudan.ch - info@boulangerie-saudan.ch

CH-BIO-038

ATELIER CRÉATION CHOCOLAT

CONDITIONS

- Inscription uniquement pour un groupe de 6 à 8 pers
- Prix : 75 Frs par personne

CONCEPT

- Accueil des participants
- Boissons
- Visite de l'entreprise
- Distribution du dossier de cours
 - Histoire du chocolat
 - Différence entre un grand cru et un chocolat industriel
 - Préparation et utilisation du chocolat
- Préparation du montage
- Choix du produit moulé
- Fabrication des bases, coloration, moulage des produits
- Pause pour se restaurer (boissons et petits encas)
- Démoulage des coques et finitions des produits
- Emballage et décor
- Rangement
-

COMPRIS DANS LE PRIX

- Dossier de cours
- 2 cadeaux fabriqués par vos soins
- Emballage et décoration
- Boissons et petit en-cas

Durée : (environ 2 heures)





CHAMPION
SUISSE
2012-2013
CHAMPION
FRIBOURGEOIS
2014-2015
2017-2018

SAUDAN - ZURBUCHEN SA

confiserie - tea room - boulangerie - pâtisserie

Route de Villars 38 - CH-1700 Fribourg

T. 026 424 15 83 - F. 026 424 15 86

www.boulangerie-saudan.ch - info@boulangerie-saudan.ch

CH-BIO-038

ATELIER TRUFFES

CONDITIONS

- Inscription uniquement pour un groupe de 6 à 8 pers
- Prix : 75 Frs par personne

CONCEPT

- Accueil des participants
- Boissons
- Visite de l'entreprise
- Réception des recettes
 - Explication des matières premières
 - et des procédés de fabrication
 - Les différentes sortes de cacao
- Fabrication d'une ganache à truffe
- Fabrication d'une masse pralinée pour truffe
- Explication sur les courbes de tempérages du chocolat et jeux de températures
- Pause pour se restaurer (boissons et petits encas)
- Variations des recettes à la maison, ingrédients insolites
- Finitions des produits et décorations
- Emballage et décor
- Rangement

COMPRIS DANS LE PRIX

- Dossier de recettes
- Truffes à emporter avec vous (pour une valeur de 30 Frs) emballé dans une boîte cadeaux
- Boissons et petit en-cas

Durée : (environ 2 heures)

