

hetbakatelier.nl



Je Bak skills verbeteren?

SCHRIJF JE IN VOOR EEN VAN ONZE WORKSHOPS:

MELD JE EENVOUDIG AAN VIA DE RESERVERINGS-MODULE
OP ONZE WEBSITE: WWW.HETBAKATELIER.NL
(<https://hetbakatelierworkshops.setmore.com/>)

DINSDAG 5 MAART | 18.30 UUR | € 52,50

TRIPLE CHOCOLATE TAARTJE

(CHOCO BISQUIT MET CHOCO CREME, CONFITURE EN CHOCOLADE GANACHE)

ZONDAG 10 MAART | 10.00 UUR | € 53,50

UIENSTOKBROOD EN LUXE KAAS BRIOCHE BROOD

DINSDAG 26 MAART | 18.30 UUR | € 49,50

BIENENSTICH MET SLAGROOM EN KERSENVULLING

DINSDAG 23 APRIL | 18.30 UUR | € 47,50

LIMBURGSE KRUISBESSENVLAAI MET SCHUIM

ZATERDAG 27 APRIL | 10.00 UUR | € 47,00

LUXE ORANJE TOMPOUCEN MET ZELF GEMAAKT BLADERDEEG

WOENSDAG 1 MEI | 15.30 UUR | € 43,50

LIMBURGSE VRUCHTENVLAAI

VRIJDAG 10 MEI | 18.30 UUR | € 49,50

AARDBEIENVLAAI MET BLADERDEEG BODEM

DINSDAG 14 MEI | 18.30 UUR | € 57,50

LUXE GEVULDE PINKSTERSTOL EN

EN KERSEN-LINZENVLAAI MET WALNOTEN-BOTERKRUIMELS

DINSDAG 21 MEI | 18.30 UUR | € 49,50

MISERABLE TAART

VAN AMANDEL-BISQUIT EN ROOMBOTER VANILLE CREME

Roel
06 4937 4716

Cathelijne
06 2323 9616

INFO@HETBAKATELIER.NL
LINDENLAAN 18
6301 HB VALKENBURG (LI)

IBAN NL31 RAB01 2531 9908
KVK 1200 4440
BTW NL00 1839 193 B95

hetbakatelier.nl



ZONDAG 26 MEI | 10.00 UUR | € 57,00
*BRUINBROOD MET GEROOSTERDE ZADEN EN
ABRIKOZEN LINZENVLAAI*

DINSdag 28 MEI | 18.30 UUR | € 53,50
*LIMBURGSE RIJSTENVLAAI EN
ROOMBOTER NOGATINE GALETTES*

DINSdag 4 JUNI | 18.30 UUR | € 57,00
*LUXE KAAS BRIOCHE BROOD EN
ROZIJNENBROOD MET BOTERKRUIMELS*

Liever een workshop met je eigen groep?

Dat kan! Vanaf 6 deelnemers (8 in het weekend) verzorgen we workshops op maat.

In overleg wordt een onderwerp voor de workshop gekozen en ook de datum en tijdstip worden op basis van beschikbaarheid, samen vast gesteld.

Onze workshops worden klassikaal gegeven door Bakker Roel en/of zijn Bakkersvrouw Cathelijne.

Stap voor stap worden de handelingen voor gedaan waarna de deelnemers ze, onder onze deskundige begeleiding nadoen.

Bak ervaring is over het algemeen niet nodig, al verschillen de onderwerpen natuurlijk wel qua moeilijkheidsgraad.

Alle workshops worden begeleid met koffie, thee en fris. Bij binnenkomst staat er wat te snoepen klaar en onder de pauze wordt een snackje geserveerd.

Wij hopen u binnenkort te mogen begroeten op een van onze workshops,

Roel & Cathelijne Peeters

Roel
06 4937 4716

Cathelijne
06 2323 9616

INFO@HETBAKATELIER.NL
LINDENLAAN 18
6301 HB VALKENBURG (LI)

IBAN NL31 RAB01 2531 9908
KVK 1200 4440
BTW NL00 1839 193 B95