

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

ZONDAG 29 DECEMBER | 14.30 UUR | € 52,00

*GEVULDE OLIEBOLLEN
EN ABRIKOZEN LINZENVLAAI 24 CM*

MAANDAG 6 JANUARI | 18.30 UUR | € 57,50

*LIMBURGSE RIJSTENVLAAI
EN SINAASAPPEL GALETTES*

ZONDAG 12 JANUARI | 10.00 UUR | € 53,50

*BRUINBROOD MET GEROOSTERDE ZADEN
EN LUXE VLECHTBROODJES*

DINSDAG 14 JANUARI | 18.30 UUR | € 49,50

LIMBURGSE KRUIBESSENVLAAI MET SCHUIM

MAANDAG 20 JANUARI | 18.30 UUR | € 52,50

LIMBURGSE BIENENSTICH MET SLAGROOM/KERSEN VULLING

ZONDAG 26 JANUARI | 10.00 UUR | € 58,00

*ROZIJNENBROOD MET BOTERKRUIMELS
EN LIMBURGSE KRUIMEL PUDDINGVLAAI*

DINSDAG 28 JANUARI | 18.30 UUR | € 57,00

TRIPLE CHOCOLADE TAARTJE

ZONDAG 2 FEBRUARI | 14.00 UUR | € 46,00

LIMBURGSE VLAAI MET VRUCHTENVULLING

DONDERDAG 13 FEBRUARI | 18.30 UUR | € 57,00

VALENTIJN TRIPLE CHOCOLADE TAARTJE

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 16 FEBRUARI | 10.00 UUR | € 59,00
*VALLEKEBERGSE KERSEN-SKI-VLAAI
OP ZELF GEMAAKTE BLADERDEEG BODEM*

WOENSDIG 19 FEBRUWARIE | 18.30 OER | € 59,11
*VASTELAOVES NONNEVOTTE - SCHJTRIKKE
EN VASTELAOVESVLAAI MET ABRIKOËZE BAVARWA*

ZONDAG 16 MAART | 10.00 UUR | € 57,50
*LIMBURGSE RIJSTENVLAAI
EN SINAASAPPEL GALETTES*

WOENSDAG 19 MAART | 18.30 UUR | € 49,50
KAAS BRIOCHE BROOD(2) EN UIENSTOKKEN(2)

MAANDAG EN DINSDAG 31 MAART EN 1 APR | 18.30 UUR | € 62,50
DESEM FOCACCIA EN BOKKENPOOTJES

ZONDAG 13 APRIL | 10.00 UUR | € 59,50
*LUXE GEVULD PAASBROOD
EN ADVOCAT OF BELGISCHE ROOMVLAAI (KEUZE)*

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 Bakkers-vrouw 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.

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



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