

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 21 NOVEMBER | 18.30 UUR | € 44,50
CHOCOLADE SOEZEN GEVULD MET CREME SUISSE

WOENSDAG 29 NOVEMBER | 18.30 UUR | € 52,00
GEVULDE SPECULAAS EN ARRETJESCAKE

DINSDAG 19 DECEMBER | 18.30 UUR | € 55,00
DESEM-KAAS-BRIOCHE-BROOD (2) EN RUSTIEK KRENTENBROOD (2)

ZONDAG 21 JANUARI | 10.00 UUR | € 52,50
BRUINBROOD MET GEROOSTERDE ZADEN EN LUXE VLECHTBROODJES

WOENSDAG 24 JANUARI | 18.30 UUR | € 54,50
*ROZIJNENBROOD MET BOTERKRUMMELS EN
RUSTIEK LIMBURGS KRENTENBROOD*

DINSDAG 30 JANUARI | 18.30 UUR | € 47,50
KRUISBESSENVLAAI MET SCHUIM

DINSDAG 6 FEBRUARI | 18.30 UUR | € 56,50
LIMBURGSE NONNEVOTTEN EN ABRIKOZEN-LINZENVLAAI

ZONDAG 18 FEBRUARI | 10.00 UUR | € 42,50
LIMBURGSE VLAAI MET VRUCHTENVULLING

WOENSDAG 21 FEBRUARI | 16.30 UUR | € 44,50
LIMBURGSE KRUMMEL-PUDDING VLAAI

DINSDAG 27 FEBRUARI | 18.30 UUR | € 53,50
RIJSTENVLAAI EN ROOMBOTER NOGATINE GALETTES

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

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

ZATERDAG 23 MAART | 10.00 UUR | € 57,50

*LUXE GEVULD PAASBROOD EN LIMBURGSE ADVOCATVLAAI OF
BELGISCHE ROOMVLAAI NAAR KEUZE*

DINSDAG 26 MAART | 18.30 UUR | € 49,50

BIENENSTICH MET SLAGROOM EN KERSENVULLING

Liever een workshop met je eigen groep?

Dat kan! Vanaf 6 deelnemers organiseren wij 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