

Cours Pratiques
de Perfectionnement

Année 2017

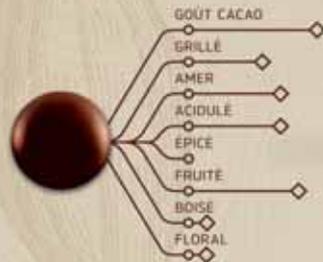




Inspirez vos créations™

Explorez Haïti 65%

Chocolat de couverture noir d'Origine



it'nero



www.cacao-barry.com

www.cacao-barry.com/cacaocollective

@cacaobarryofficial

BARRY CALLEBAUT France S, boulevard Michelet - 78250 HARDICOURT
Tél : +33 1 30 22 84 00 - Fax : +33 1 30 22 87 74



Jean-Michel Perruchon
Directeur de l'École Bellouet Conseil,
Meilleur Ouvrier de France,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J.M. Perruchon'.

Chers collègues,

Voilà déjà 28 ans que *Bellouet Conseil* forme des professionnels de l'hexagone mais aussi du monde entier. La pâtisserie n'a plus de frontières à partir du moment où nous voulons travailler ensemble de nouveaux produits, des ingrédients de qualités, de nouvelles techniques pour ravir notre clientèle de tous les jours. Vous nous faites confiance depuis toutes ces années, et nous sommes fiers de toujours vous proposer avec mon équipe, des nouveaux cours pour l'année 2017. Nous essayons toujours avant de lancer un nouveau cours de voir la demande du marché, de cibler la tendance, d'être en avance sur les collections ou les modes.

Dans tous nos de nouveaux cours, je privilégie le côté rationnel, afin que vous puissiez refaire les produits directement en entreprise, sans avoir besoin de matériaux, ou produits spéciaux, j'essaie également de travailler les parfums privilégiés, le chocolat, les fruits d'été, les fruits secs et quelques gâteaux un petit peu plus spéciaux.

Se former, c'est aussi changer ses habitudes, retrouver des motivations, se faire plaisir et apporter toujours des nouveautés à sa clientèle.

Toute l'équipe *Bellouet Conseil* se fera un plaisir de vous accueillir à l'école tout au long de l'année 2017.

Bien cordialement



Les professeurs de l'École



Jean-Michel Perruchon



Johann Martin



Olivier Levanti



Dorian Zonca



Alexandre Paisant



Franck Colombié



David Bonet



Jana Chu

Griottines®

PREMIUM
Gastronomie

COINTREAU

UN ZEST DE FOLIE,
UNE ALLIANCE SPIRITUEUSE.
PREMIUM GASTRONOMIE.com

GRIOTTES SAUVAGES À LA
LIQUEUR ET AU KIRSCH
... GRIOTTINES®

15%
Vol.



LIQUEUR CONCENTRÉE
D'ORANGES DOUCES
ET AMÈRES
... COINTREAU®

60%
Vol.

Premium Gastronomie
Grandes Distilleries Peureux

43, avenue Claude Peureux
70220 Fougerolles - France
t. +33 (0)3 84 49 66 12

REMY MARTIN

Cassis

SAINT JAMES

ASSOLÉ

LA CIGOGNE
GASTRONOMIE FINESTRA

Jacquot

Franziskaner

THE MAGLOIRE
CALVADOS

PREMIUM
GASTRONOMIE
RHUMS

ST-REMY

LABEL 5
WHISKY

Glen Turner
The Walk Legend

CRÈME DE LIQEURS

PREMIUM
GASTRONOMIE
LIMONCELLO INTENSO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

Semi-confits orange et citron



Un goût
fruité intense

100% d'origine
naturelle

•
Moins de sucre

•
Prêt à l'emploi



les vergers
boiron

zéro compromis,
100% goût.
my-vb.com



Nos intervenants extérieurs



Arnaud Larher
M.O.F. Pâtissier



Yann Brys
M.O.F. Pâtissier



**Guillaume
Mabillean**
M.O.F. Pâtissier



Quentin Bailly
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 2013



**Frédéric
Hawecker**
M.O.F. Chocolatier



Peter Yuen
Expert Viennoiserie



Ludovic Richard
M.O.F. Boulanger



Philippe Oléron
Maître Cuisinier



Christophe Morel
Maître Chocolatier

Les cours pratiques...

Entremets

ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »

Nouveau

12 variétés d'entremets, montages rationnels, belle décoration mais plus simple, des parfums basés sur une dominante chocolat, mais aussi fruits et surtout des entremets signatures Bellouet Conseil, pointu dans la décoration et la recherche saveurs.

SPÉCIAL BÎCHES DE NOËL SAISON 2

Nouveau

Devant le succès de notre cours création « Spécial Bûches de Noël 2015 / 2016 », nous voulons vous proposer un nouveau cours adapté et surtout basé uniquement sur les bûches de Noël. Soyez prêts, et soyez confiants pour proposer une nouvelle gamme à votre clientèle pour cette nouvelle année.

ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »

Devant une demande de nos élèves, nous proposons un cours de 10 entremets nouveaux adaptés aux saisons printemps/été, automne/hiver et surtout du temps consacré qu'aux décors spéciaux, chocolat, guimauves, fruits. Enfin un cours sur le décor et les techniques de présentation.

ENTREMETS « D'EXCEPTION »

Venez découvrir notre gamme d'entremets, tous les parfums seront abordés le chocolat, le champagne, les fruits, mais aussi les parfums spéciaux, le Yuzu, la tonka, la citronnelle. Un cours pour avoir une belle gamme d'entremets savoureux, à proposer à vos clients.

Petits gâteaux individuels

LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE (tous niveaux)

Apprendre les grands classiques de la pâtisserie Française, mais avec un côté revisité, des produits comme l'Opéra, le Paris-Brest, le St Honoré. Un cours indispensable pour avoir de bonnes recettes de bases adaptées au goût du moment.

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « INNOVATION »

Nouveau

Devant le manque de temps pour chacun d'entre nous à la finition des petits gâteaux, découvrez une gamme plus rationnelle, plus rapide, avec des produits et des finitions plus simples et très pâtissière, adaptée aux production quotidienne.

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »

Tout une gamme de petits gâteaux individuels, que vous pourrez décliner au fil des saisons avec des parfums du moment, les fruits exotiques et fruits rouges pour l'été ainsi que fruits secs et chocolat pour les saisons automne et hiver. Avec toujours des décors newlook.

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »

Toujours des nouveautés, cette nouvelle gamme est basée sur des parfums d'actualité, des montages plus simples, des séries en cadre pour vous permettre réaliser également vos entremets et de rationaliser d'avantage votre travail. Montages plus rapides et plus efficaces.

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AMBIANCE »

Une gamme de 12 petits gâteaux très moderne, dans le look et la finition, des techniques spéciales de pâte à choux en tube, sucettes, et autres formes. Pour ceux qui aiment le design.

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « NOUVELLES TENDANCES »

Des petits gâteaux avec des bases classiques mais revisités, des finitions rationnelles et tendance, des produits adaptés au goût du jour pour une bonne gamme d'individuels dans votre rayon.

ÉCLAIRS « COUP DE CŒUR » 2 jours (tous niveaux)

Nouveau

L'éclair fait partie des grands classiques de la pâtisserie Française, il est aussi le produit le plus vendu, venez découvrir des recettes de base de qualité, mais aussi de nouvelles garnitures originales pour proposer à vos clients de nouveaux parfums et ainsi boosté vos ventes.

Chocolat et confiserie

CHOCOLAT « SPÉCIAL PÂQUES » 2017

Nouveau

Des petites pièces chocolat commerciales et humoristiques à base d'œufs, de demi-sphères... des montages colorés mais aussi des sujets uniquement en chocolat sans couleurs, sans oublier les œufs décorés. Encore des nouveautés pour développer votre gamme de sujets en chocolat pour Pâques. Présentation dans un packaging adapté au montage de Pâques. **Un kit spécial PCB sera offert pour toute l'inscription.*

L'UNIVERS CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (tous niveaux)

Apprenez les bases de la chocolaterie, le praliné, le giandujas la cristallisation du chocolat, les bonbons moulés, ganaches cadrées, que des nouvelles recettes, les confiseries, guimauves, fudgs, les réglisses, confitures, marmelades... les fondamentaux du chocolatier et confiseur.

BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »

Pour se perfectionner, une gamme de 16 bonbons, les textures, les mariages de parfums, les finitions nouvelles, enrobage machine et bonbons moulés, mais aussi quelques spécialités pour le grignotage. Un cours à ne pas manquer...

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (niveau avancé)

Pour les personnes averties ayant déjà les connaissances de base du chocolat, venez apprendre les techniques pour réaliser une pièce artistique... Les secrets des supports, imitations diverses en fonction du sujet de la pièce à réaliser. Tout savoir pour bien préparer un concours.

Petits fours et macarons

FÉRIE DE PETITS FOURS

Une très belle gamme de petits fours nouveaux, raffinés et modernes. Des produits simples à mettre en place pour bien préparer vos ventes en boutique, vos réceptions et buffets. Petits-fours moelleux, petits fours frais, petits-fours secs pour les ventes d'impulsion en magasin. Également quelques nouvelles garnitures de macarons.

FESTIVAL DE MACARONS 2 jours (tous niveaux)

Les macarons, produits toujours à la mode, avec la recette originale pour bien réussir les macarons et toute une gamme de garnitures: fruits, chocolat, épices mais aussi des garnitures plus insolites... les réponses à toutes vos questions de recettes et packagings.

Glaces et sorbets

GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE (2 jours / 3 jours)

Une gamme de glaces et sorbets pour la vente à emporter. Facile à réaliser, avec des garnitures et sauces diverses, conditionnement en pots, en verrines en montage sur bâtons, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets.

(Le stage de 3 jours: contenu du stage 2 jours + Les Entremets Glacés)

Desserts - Assiette - Desserts restaurant

DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINE »

Un programme spécial dessert assiette avec une mise en place très simple et rapide. Des desserts en fonction des produits de saison, accompagnés de glaces et sorbets réalisés au pacojet, rationnels et facile avec toujours des nouveautés pour les restaurateurs.

Les cours pratiques...

Tartes, viennoiseries et gâteaux de thé

TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE

Une gamme prestigieuse de tartes et tartelettes, pour sublimer vos tartes classiques, des tartes plus « entremets » avec des glaçages, décors chocolat, et un assortiment de goûters « tendance » pour développer vos ventes. Le « grignotage » est à la mode !

LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS (tous niveaux)

Apprendre ou réapprendre les pâtes de bases de hautes qualités et leurs applications. Pâte feuilletée, feuilletage inversé, pâte à croissants, brioche, brioche feuilletée. Les pâtes au beurre, sablées, à foncer et leurs applications. Un savoir faire qui permettra de vous démarquer.

CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END

Le cours à ne pas manquer, devant une vente grandissante des gâteaux de voyage et goûters, ce cours vous apportera tout pour le quatre-heures des enfants et les gâteaux pour le petit-déjeuner des week-ends. Des classiques mais aussi des présentations très modernes pour des produits faciles à mettre en place.

Travail du sucre

INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (Sucre tiré + soufflé) (tous niveaux)

Pour acquérir des bases dans toutes les techniques de sucre tiré et sucre soufflé : les cuissions, le satinage, les fleurs de base, (les roses, fleurs exotiques, fleurs diverses), les feuilles, les rubans, quelques sujets en sucre soufflé rapides, animaux, personnages humoristiques, le sucre coulé pour le montage d'une petite pièce de présentation.

SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (niveau avancé)

Les fleurs artistiques, sucre coulé, rubans, réalisation d'un support de pièce. Tout savoir pour créer et réaliser une pièce artistique ou préparer un concours... ce stage nécessite de bonnes bases de sucre tiré et soufflé.

PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEEDING CAKE

Tout connaître des bases du décor, une bonne approche sur les différentes pièces pour les événements: la cascades, la nougatine, les croquebouches, les pièces de prestige et aussi les bases des wedding cake au goût français. Pratique en groupe sur le pastillage, l'aérographe le sucre tiré et soufflé.

Stages Boulangerie

par Ludovic Richard - M.O.F. Boulanger

LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS 5 jours (tous niveaux)

Tout savoir sur le pain français, les pâtes de base et les techniques, (pétrissage, façonnages à la main). Baguette rustique, pain de tradition, pain de seigle, baguette artisanale sur poolish... Un cours intensif pour réussir le bon pain !

PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES

Pour les boulangers, les pâtisseries et les restaurateurs, pain de campagne, baguette de tradition française, pain sur poolish, tourte de seigle au levain, ainsi qu'une journée de viennoiseries nouvelles.

Traiteur et snacking

COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS

Pour vos buffets et réceptions extérieur, vous découvrirez toute une variété d'amuse-bouches, feuilletés chauds, les cassolettes chaudes, les minis verrines, les cuillères, les nems, les sushis, les sucettes, toujours des nouveautés pour des réceptions réussies.

FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES

Les sandwiches un créneau en pleine expansion, venez apprendre tout pour la fabrication des pains, baguettes. Les sandwiches club, les tartines, les pains polaires, les ciabattas, mais aussi les baggles, pastas box, pizzas, salades à emporter. Un cours très adapté pour votre rayon snacking à emporter.

Pâtisserie des grands chefs

VIENNOISERIE MODERNE by PETER YUEN

Nouveau

Peter Yuen, Primé dans de nombreux concours, spécialiste de la viennoiserie, consultant international, il apportera son expérience des farines pour une très grande maîtrise et une régularité de la viennoiserie. Des nouveautés dans les pliages, les garnitures et nouveaux parfums. Cours en anglais traduit en français.

CHOCOLAT & CONFISERIE PAR CHRISTOPHE MOREL

Nouveau

Installer au Canada Christophe Morel, est l'un des meilleurs chocolatiers au monde, il viendra partager le secret de ses chocolats et confiseries. Il abordera aussi les méthodes de travail pour une rationalisation de la production, la conservation et le packaging. Il réalisera également des barres de snacking, des pâtes à tartiner ainsi que sa grande spécialité le panning. Un cours à ne pas manquer.

LES CRÉATIONS 2017 DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F Pâtissier

Guillaume Mabilieu, ancien professeur de l'École Bellouet Conseil, installé en Charente Maritime, pâtissier de renom international. Il vous fera partager ses secrets, ses créations, et son style particuliers des finitions de ces produits « nouvelles recettes ».

ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX by JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F Pâtissier

Venez partager un cours de 3 jours avec Jean-Michel Perruchon M.O.F. une sélection d'entremets, de petits gâteaux des différents cours de l'école mais aussi ses recettes favorites et ses techniques de mariage des décors.

LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY Champion de la coupe du monde de la pâtisserie

Quentin est un pâtissier très créatifs, après avoir travaillé dans des maisons prestigieuses au côté des plus grands, il vous fera découvrir ses créations en entremets, petits gâteaux, tartes... Un stage à ne pas manquer.

LES CRÉATIONS D'ARNAUD LARHER M.O.F Pâtissier

Arnaud Larher, élu Pâtissier de l'année 2000, Membre des Relais Dessert, pâtissier de tout premier ordre, il vous fera partager sa vision de la pâtisserie, ses créations en entremets, petits gâteaux, tartes... Un stage très séduisant.

CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. Chocolatier

Réalisation d'une gamme de chocolat et confiseries, en employant de nombreuses techniques de fabrication. Confiserie: nougats, pâte de fruits, caramels, réglisses, liqueurs, sucres cuits, modelage... chocolaterie: bonbons ganaches et pralinés, simples et bi-couches, barres chocolat, tablettes...

LES CRÉATIONS DE YANN BRYS M.O.F Pâtissier

Yann Bris, chef pâtissier, vous présente une gamme de petits gâteaux et d'entremets dans des formes et des visuels innovants avec de belles associations de saveurs. Une gamme de gâteaux de voyages gourmands avec des textures nouvelles sera aussi développée. Une présentation de sucettes pâtissières viendra dynamiser la formation. Bref un univers de gourmandises.

4^e Edition

Journée Portes Ouvertes et présentation des stages 2017

Le 31 janvier 2017 de 11h à 17h

- Présentation les nouveaux cours 2017
 - Dégustations.
 - Tombola, 1 stage 3 jours à gagner
 - Pour toute inscription avec règlement : un nouveau livre offert !
- Pour l'inscription, merci de bien vouloir nous adresser un mail à bellouet.conseil@wanadoo.fr en précisant vos nom/prénom, société ainsi que le nombre de personne.**

Tous les cours de l'année 2017...

Janvier

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 janvier

- **Salle 1: FÉRIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 2: CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3: LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**
(Tous niveaux)

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 janvier

- **Salle 1: ENTREMETS « D'EXCEPTION »**
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
(Tous niveaux)
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
« AU FIL DES SAISONS »

Samedi 21 - Mercredi 25 janvier:
SALON SIRHA À LYON

- **BELLOUET CONSEIL**
VOUS ATTEND AU STAND HALL 4 D69



Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 janvier

- **Salle 2: PIÈCES MONTÉES CROQUEMBOUCHE**
ET WEDDING CAKE
- **Salle 3: COCKTAILS SALÉS, BUFFET ET RÉCEPTIONS**

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 - Jeudi 26 janvier

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**
(Niveau avancé)

Mardi 31 janvier:

Journée Portes Ouvertes de 11h à 17h à l'école

- **LA PRÉSENTATION DES NOUVEAUX COURS**
DE L'ÉCOLE BELLOUET CONSEIL 2017

...en un coup d'œil!

Février

Mercredi 1^{er} – Jeudi 2 - Vendredi 3 février

- Salle 1: **CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2017** Nouveau
- Salle 2: **INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
(Tous niveaux)
- Salle 3: **PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
« CRÉATIONS BOUTIQUE »

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 février

- Salle 1: **CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2017** Nouveau
- Salle 2: **ENTREMETS**
« SAVEUR ET GOURMAND » Nouveau
- Salle 3: **FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 février

- Salle 1: **CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2017** Nouveau
- Salle 3: **TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 – Jeudi 16 février

- Salle 2: **SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**
(Niveau avancé)

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 février

- Salle 1: **CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2017** Nouveau
- Salle 2: **CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- Salle 3: **PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AMBIANCE »**



Lundi 27 – Mardi 28 février - Mercredi 1^{er} mars

- Salle 1: **CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2017**
- Salle 2: **PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE**
ET WEDDING CAKE Nouveau
- Salle 3: **ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Mars

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 mars

- Salle 1: **PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
« INNOVATION » Nouveau
- Salle 2: **INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE** (Tous niveaux)

Lundi 6 – Mardi 7 mars

- Salle 3: **ÉCLAIRS COUP DE CŒUR** (Tous niveaux) Nouveau

Mercredi 8 – Jeudi 9 mars

- Salle 3: **FESTIVAL DE MACARONS** (Tous niveaux)

Tous les cours de l'année 2017...

Jeudi 9 – Vendredi 10 mars

- **Salle 1: GLACES ET SORBETS
POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 2 JOURS**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 mars

- **Salle 1: PAINS SPÉCIAUX & SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES**
par LUDOVIC RICHARD M.O.F. Boulanger
- **Salle 3: DESSERTS DE RESTAURANT
« DESIGN ET RAFFINÉS »**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 - Jeudi 16 mars

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES
(Niveau avancé)**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 mars

- **Salle 1: ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX**
par Jean-Michel Perruchon M.O.F. Pâtissier
- **Salle 2: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3: LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE
(Tous niveaux)**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 mars

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS
« AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE
(Tous niveaux)**
- **Salle 3: LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS
(Tous niveaux)**

Avril

Lundi 3 – Mardi 4 – Mercredi 5 avril

- **Salle 1: VIENNOISERIE MODERNE by PETER YUEN** Nouveau
- **Salle 2: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE
ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »** Nouveau

Lundi 10 - Mardi 11 - Mercredi 12 avril

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « NOUVELLES
TENDANCES »**
- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE
(Tous niveaux)**
- **Salle 3: COCKTAIL SALES, BUFFET ET RÉCEPTION**

Mardi 18 - Mercredi 19 – Jeudi 20 avril

- **Salle 2: FÉERIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 3: FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Mardi 18 - Mercredi 19 - Jeudi 20 - Vendredi 21 avril

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT
(Niveau avancé)**

Lundi 24 - Mardi 25 - Mercredi 26 avril

- **Salle 1: GLACES ET SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE
BOUTIQUE 3 JOURS**
- **Salle 2: CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3: ENTREMETS « D'EXCEPTION »**

Tous les cours de l'année 2017...

Jeudi 27 – Vendredi 28 avril

- **Salle 1: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (Tous niveaux)** Nouveau
- **Salle 3: FESTIVAL DE MACARONS (Tous niveaux)**

Mai

Mardi 2 - Mercredi 3 – Jeudi 4 mai

- **Salle 1: ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX**
par Jean-Michel Perruchon M.O.F Pâtissier
- **Salle 3: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**
- **Salle 4: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
« CRÉATION BOUTIQUE »

Mardi 9 - Mercredi 10 – Jeudi 11 mai:

- **Salle 1: CHOCOLAT ET CONFISERIE**
par Frédéric Hawecker M.O.F. Chocolatier
- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
(Tous niveaux)
- **Salle 3: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 15 – Mardi 16 – Mercredi 17 mai

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
« INNOVATION » Nouveau
- **SALLE 3: DESSERTS DE RESTAURANT**
« DESIGN ET RAFFINÉS »

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 - Jeudi 18 mai

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**
(Niveau avancé)

Lundi 22 - Mardi 23 - Mercredi 24 mai

- **Salle 1: CHOCOLAT ET CONFISERIE** par Christophe Morel Nouveau
- **Salle 2: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3: LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**
(Tous niveaux)

Lundi 29 - Mardi 30 – Mercredi 31 mai

- **Salle 1: LES CRÉATIONS D'ARNAUD LARHER M.O.F Pâtissier**
- **Salle 2: CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**

Juin

Mardi 6 - Mercredi 7 - Jeudi 8 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY**
Champion de la Coupe du Monde de la Pâtisserie-SIRHA LYON 2013
- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
(Tous niveaux)
- **Salle 3: ENTREMETS « D'EXCEPTION »**

Lundi 12 - Mardi 13 - Mercredi 14 juin

- **Salle 2: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AMBIANCE »**

Lundi 12 - Mardi 13 - Mercredi 14 - Jeudi 15 - Vendredi 16 juin

- **Salle 1: LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS**
par LUDOVIC RICHARD M.O.F. Boulanger (Tous niveaux)

Consultez la disponibilité de stage sur www.ecolebellouetconseil.com

...en un coup d'œil!

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 juin

- **Salle 3: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »** Nouveau

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 - Jeudi 22 juin

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT** (Niveau avancé)
- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES** (Niveau avancé)

Lundi 26 - Mardi 27 - Mercredi 28 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE YANN BRYs – MOF Pâtissier**
- **Salle 2: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATION BOUTIQUE »**

Jeudi 29 - Vendredi 30 juin

- **Salle 1: GLACES ET SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 2 JOURS**

Juillet

Lundi 3 - Mardi 4 - Mercredi 5 juillet

- **Salle 1: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE** (Tous niveaux)
- **Salle 4: LES CRÉATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU 2017 MOF Pâtissier**

Jeudi 6 - Vendredi 7 juillet

- **Salle 1: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR** (Tous niveaux) Nouveau
- **Salle 2: FESTIVAL DE MACARONS** (Tous niveaux)

Lundi 10 - Mardi 11 - Mercredi 12 juillet

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « INNOVATION »** Nouveau
- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE** (Tous niveaux)
- **Salle 3: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

Lundi 17 - Mardi 18 - Mercredi 19 JUILLET:

- **Salle 1: LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE** (Tous niveaux)
- **Salle 2: FÉRIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 4: FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 24 - Mardi 25 - Mercredi 26 JUILLET:

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 2** Nouveau
- **Salle 3: LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS** (Tous niveaux)
- **Salle 4: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « NOUVELLES TENDANCES »**

**L'ÉCOLE BELLOUET CONSEIL
SERA FERMÉE
DU 29 JUILLET AU 20 AOÛT INCLUS**

Tous les cours de l'année 2017...

Août

Mardi 22 - Mercredi 23 août

- **Salle 4: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (Tous niveaux)** Nouveau

Mardi 22 - Mercredi 23 - Jeudi 24 août

- **Salle 1: GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 3 JOURS**
- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (Tous niveaux)**
- **Salle 3: ENTREMETS PETITS GÂTEAUX**
par Jean - Michel Perruchon M.O.F Pâtissier

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 août

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 2: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3: FÉERIE DES PETITS FOUR**



Septembre

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 septembre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 2** Nouveau
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (Tous niveaux)**
- **Salle 3: DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINÉS**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 septembre

- **Salle 1: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »** Nouveau
- **Salle 2: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3: COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 septembre

- **Salle 2: CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3: LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS (Tous niveaux)**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 - Jeudi 21 septembre

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (Niveau avancé)**

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 septembre

- **Salle 1: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (Tous niveaux)**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « INNOVATION »** Nouveau

Octobre

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 octobre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 2** Nouveau
- **Salle 3: LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**
(Tous niveaux)

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 - Jeudi 5 octobre

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES** (Niveau avancé)

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 octobre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 2** Nouveau
- **Salle 2: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Lundi 16 - Mardi 17 octobre

- **Salle 2: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR** (Tous niveaux) Nouveau

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 octobre

- **Salle 3: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 2** Nouveau

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 - Jeudi 19 octobre

- **Salle 1: PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT** (Niveau avancé)

Mercredi 18 - Jeudi 19 octobre

- **Salle 2: FESTIVAL DE MACARONS** (Tous niveaux)

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 octobre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 2** Nouveau
- **Salle 2: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**
- **Salle 3: FÉERIE DES PETITS FOURS**

Jeudi 26 - Vendredi 27 octobre

- **Salle 1: GLACES ET SORBETS**
POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 2 JOURS

Lundi 30 - Mardi 31 octobre - Mercredi 1^{er} novembre :

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
« NOUVELLES TENDANCES »
- **Salle 2: CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3: FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Novembre

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 novembre

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU 2017 MOF Pâtissier**
- **Salle 2: PIÈCES MONTÉES CROQUEBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3: COCKTAILS SALÉS, BUFFET ET RÉCEPTIONS**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 novembre

- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « INNOVATION »** Nouveau
- **Salle 4: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »** Nouveau

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 - Jeudi 16 novembre

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (Niveau avancé)**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 novembre

- **Salle 1: PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES** par LUDOVIC RICHARD M.O.F. Boulanger
- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (Tous niveaux)**
- **Salle 3: DESSERTS RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINÉ »**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 novembre

- **Salle 1: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 - Jeudi 30 novembre

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUE (Niveau avancé)**

Jeudi 30 novembre - Vendredi 1^{er} décembre:

- Salle 1: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (Tous niveaux)** Nouveau
- Salle 3: FESTIVAL DE MACARONS (Tous niveaux)**

Décembre

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 décembre:

- Salle 1: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AMBIANCE »**
- Salle 2: LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE (Tous niveaux)**
- Salle 3: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

| Description | Tarifs |
|--|----------------------------|
| COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE 2 jours | 775€ HT / 930€ TTC* |
| COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE / BOULANGERIE 3 jours | 1 162,50€ HT / 1 395€ TTC* |
| COURS PRATIQUES ARTISTIQUES 4 jours | 1 550€ HT / 1 860€ TTC* |
| COURS PRATIQUES DE BOULANGERIE 3 jours | 1 162,50€ HT / 1 395€ TTC* |
| COURS PRATIQUES DE BOULANGERIE 5 jours | 1 937,50€ HT / 2 325€ TTC* |
| COURS PRATIQUES DE TRAITEUR / SNACKING 3 jours | 1 250€ HT / 1 500€ TTC* |

* Tarifs TTC sous réserve d'une TVA à 20 %

Consultez la disponibilité de stage sur www.ecolebellouetconseil.com



Arômes et Saveurs depuis 1845

INGRÉDIENTS NATURELS

pâtisserie, glacerie, laiterie, restauration, industrie

LES EXTRAITS LIQUIDES



Café, Vanille

LES PÂTES-PARFUM



Café, Caramel, Noisette fine,
Noisette petits grains,
Nougat, Pistache,
Praliné noisette.



TRABLIT - ISDA DE TRABLIT - LIGNE TRABLIT - ISDARELLES DE TRABLIT sont des marques de CORVÉE S.A.

ETS CORVÉE S.A. 40, rue du Clos Montholon F-92170 VANVES FRANCE Tél : +33 (0) 1 46 42 10 23 Fax : +33 (0) 1 47 36 98 65

Email : trablit.isda@wanadoo.fr www.trablit.fr

La formation longue durée

Pour adultes débutants



Depuis 9 ans, l'École gastronomique Bellouet Conseil dispense une formation longue durée unique sur 12 semaines de stage avec possibilité de maximum 60 jours supplémentaires de stage en entreprise dans l'une des plus prestigieuses pâtisseries de Paris.

Les programmes seront adaptés aux personnes adultes désireuses de se former et de se qualifier au métier de pâtissier, chocolatier.

Chaque formation sera donnée 10 élèves maximum, elle sera ponctuée de cours pratiques de groupes, de travaux individuels, de forums de discussions avec des professionnels.

Un total de 11 cours est donné sur les trois mois de stages et une semaine de mise en applications en travail individuel en français ou anglais. La langue des supports de stage sera au choix du participant.

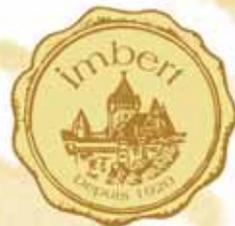
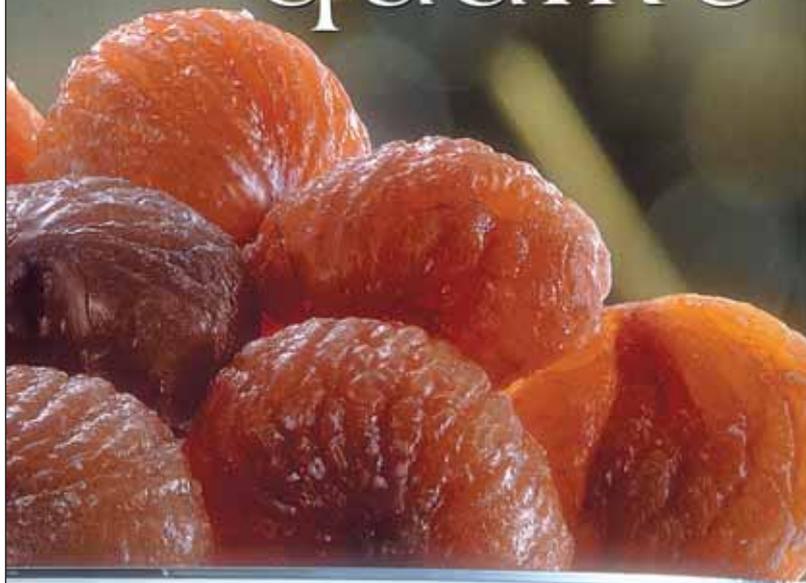
Les Thèmes

- La pâtisserie classique et traditionnelle
- La viennoiserie et les pâtes de base
- Spécial Gâteaux de Thé et Salons de Thé
- Les entremets tradition et évolution
- Les petits gâteaux individuels
- Les petits fours et macarons
- Application et Évaluation (travail pratique individuel)
- Le festival du chocolat
- Les desserts à l'assiette « spécial restaurant »
- La confiserie et ses diversités
- Le traiteur
- Le travail du décor

Vous pouvez demander les dates, les informations et détails sur les programmes de la formation directement à l'école ou sur notre site internet (*cette formation n'est pas diplômante*). ■

Depuis 1920

L'exigence
de la **qualité**



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



AVEC UN SOUCI CONSTANT DE QUALITÉ,
NOUS SÉLECTIONNONS LES MEILLEURS
MARRONS DANS LA PLUS PURE TRADITION.



Chemin du Lac

07200 AUBENAS - FRANCE

Tél. 04 75 35 13 39 Fax : 04 75 35 57 49

www.marrons-imberty.com

contact@marrons-imberty.com

Conseils techniques personnalisés en entreprise

en France et dans le monde entier

Parallèlement aux cours, un travail de conseil technique personnalisé est possible dans votre entreprise. Un professeur de l'école se rend chez vous avec un programme à la carte.

Les nouveautés sont réalisées sur place avec le matériel existant et les matières premières utilisées par l'artisan. Plusieurs employés de l'entreprise bénéficient d'une formation commune et les produits réalisés sont dégustés par le personnel de production et de vente. Une gamme de nouvelles pâtisseries, petits fours, petits gâteaux individuels, macarons, viennoiseries, entremets est réalisée en 3 ou 4 jours selon le souhait du professionnel.

- Un chef dans votre laboratoire avec un thème et un programme étudiés spécialement pour votre entreprise.
- Réalisation d'une gamme de nouveaux produits.
- Idées nouvelles à promouvoir.

L'action de formation entre dans la catégorie des actions de formation professionnelle. Les frais de formation peuvent être financés par un fond d'assurance de formation. ■



Pour la réservation : Tél. : 01 40 60 16 20 - E-mail : bellouetconseil.secretariat@orange.fr

Informations pratiques

Comment s'inscrire

Merci de compléter le bulletin de réservation et nous adresser par courrier postal, fax ou e-mail. Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pouvez consulter notre site Web pour voir la disponibilité des places et vous inscrire directement en ligne.

Un devis ainsi qu'une convention programme vous seront adressés pour votre demande de prise en charge.

Un autre devis doit être signé et tamponné par le demandeur et retourné à L'École Bellouet Conseil accompagné d'un règlement.

Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement du stage ou accord de financement par l'organisme collecteur. Le chèque ne sera encaissé qu'en fin de stage. 8 jours avant le stage, une convocation indiquant les horaires de stage, la station de métro vous sera adressée par courrier postal ou e-mail.

Comment bénéficier d'un remboursement

Vous avez tous le droit à la formation. Les frais de stage peuvent être financés par un fond d'assurance de formation. OPCALIM / OPCALIA / FAFCEA / FAFSA etc.

N'hésitez pas à faire votre demande de prise en charge minimum 2 mois à l'avance, afin de profiter de votre budget formation.

Stages Bellouet Conseil ne sont pas éligibles dans le cadre CPF (DIF)

- La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur minimum 2 mois avant la date choisie sur le calendrier de stages.

Les coordonnées des organismes collecteurs sont à consulter sur www.ecolebellouetconseil.com

- Demandez à l'organisme collecteur, un dossier de prise en charge ou téléchargez sur notre site.
- Adressez-nous votre bulletin de réservation ou réserver votre place sur notre site web, afin que nous puissions vous adresser le devis-convention-programme pour la formation.
- Joindre tous les autres documents nécessaires à la demande et adresser le dossier complet à votre organisme collecteur, avec accusé de réception.
- Le bon pour accord de l'organisme donné un, téléphonez-nous pour nous prévenir de l'acceptation.

L'École gastronomique Bellouet Conseil de Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le numéro d'existence 11753768575.

Les horaires de cours

8h : réception des candidats → 8h30 : début du travail → 12h30 / 13h30 : pause déjeuner → 17h30 : fin du travail

Merci d'apporter une veste blanche. Le matériel est prêté par Bellouet Conseil.

Un tablier Bellouet Conseil sera fourni au stagiaire au début de stage. Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.

L'annulation d'une réservation

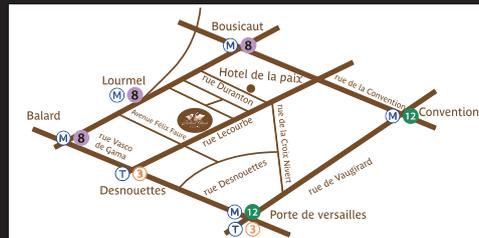
Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail). En cas d'annulation, 1 mois avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet-Conseil.

En cas d'annulation, 2 semaines avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure.

Réservation Hôtelière

Pour votre réservation d'une chambre d'hôtel, contactez directement des hôtels tout près de l'école. Afin de bénéficier du tarif spécial réservé à nos élèves, vous pourrez vous annoncer comme client pour un stage à l'École Bellouet Conseil.

- **Hôtel De La Paix *****: 3 mn à pied, 43, rue Durantou - 75015 Paris - Tél.: +33(0)1 45 57 14 70
www.paix-paris-hotel.com - e-mail: hoteldelapaixparis15@gmail.com
- **Hôtel de la Convention Montparnasse *****: 10 mn à pied, 41, rue Alain Chartier - 75015 Paris - Tél.: +33(0)1 48 28 43 00
www.conventionmontparnasseparishotel.com



École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris

Métro: Lourmel • Ligne 8 • Direction Balard

Tél.: 01 40 60 16 20 • Fax: 01 40 60 16 21

E-mail: bellouet.conseil@wanadoo.fr • www.ecolebellouetconseil.com

La collection d'ouvrages...



Signature by Johan Martin Nouveauté

French and English text

Certainement l'un des plus talentueux de sa génération, découvrez les secrets, les recettes, les décors créés par Johan Martin. Ce livre aborde les thèmes des petits gâteaux, des entremets, et quelques viennoiseries sur un support papier glacé avec des photos pleines page, des recettes parfaitement détaillées et illustrées de croquis. Un livre de 350 pages pour percer tous les secrets de Johan Martin. *Parution prévue Janvier 2017*

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

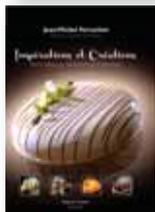


Collection Entremets Petits gâteaux Nouveauté

French and English text

Dans le suivi et la continuité des ouvrages commencés aux éditions bellouet conseil, découvrez les dernières créations d'entremets, de petits gâteaux, de tartelettes créées par toute l'équipe des professeurs de l'école. Toujours des nouveautés, des alliances de parfums, des décors nouveaux, toujours pour vous aider dans vos réalisations. Un livre de 320 pages, sur papier glacé avec environ 60 recettes de gâteaux inédits. *Parution prévue Janvier 2017*

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

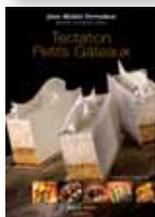


Inspirations et créations

French and English text

Tous les professeurs de l'École Bellouet Conseil, y compris les anciens, aujourd'hui établis en France et à l'étranger ont créé 61 recettes inédites dans ce nouveau livre. Les thèmes abordés les petits gâteaux individuels, les tartelettes, les entremets. Livre de 320 pages sur papier glacé, avec de très belles photos, croquis, encore des nouveautés pour les passionnés de pâtisserie.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



Tentation petits gâteaux

French and English text

Une gamme de 54 petits Gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités. Ce livre de 288 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages et beaucoup de recettes pour les clients et gourmets.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



Plaisirs gourmands (Chocolats et cakes)

French and English text

Les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters.
Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



Entremets Petits gâteaux Fusion

French and English text

Les Entremets, les petits gâteaux individuels, les verrines.
Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



L'Art de la Viennoiserie et Festival de Tarte

French and English text

Les pâtes levées, les pâtes feuilletées, les pâtes de bases, les tartes et quelques recettes de pain.
Livre de 280 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 75 € TTC

Pour commander un ouvrage

Bon de commande d'ouvrages gastronomiques

Vous pouvez également directement remplir votre bon de commande en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

Raison sociale pour la facture:

Nom: Prénom:

Adresse:

Code Postal: Ville: Pays:

Téléphone: E-mail:

| Titre | Poids (emballage inclus) | Prix HT (pour l'étranger) | Prix TTC | Quantité | Montant Total |
|---|--------------------------|---------------------------|----------|---------------|---------------|
| Signature by Johan Martin * | 2,650kg | 85,31 € | 90 € | x ____ | _____ € |
| Collection Entremets et Petits Gâteaux * | 2,4 kg | 85,31 € | 90 € | x ____ | _____ € |
| Inspirations et Créations | 2,4 kg | 85,31 € | 90 € | x ____ | _____ € |
| Tentation Petits Gâteaux | 2,2 kg | 85,31 € | 90 € | x ____ | _____ € |
| Plaisirs Gourmands (Chocolats et cakes) | 2,3 kg | 85,31 € | 90 € | x ____ | _____ € |
| Entremets Petits Gâteaux Fusion | 2,4 kg | 85,31 € | 90 € | x ____ | _____ € |
| L'Art de la Viennoiserie | 2 kg | 71,09 € | 75 € | x ____ | _____ € |
| * Parution prévue Janvier 2017 - La livraison sera effectuée fin janvier 2017 | | | | Montant Total | _____ € |

+ Frais de port

| | 0~2 kg | ~5 kg | ~7 kg | ~10 kg | ~15 kg |
|------------|--------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| France | 10 € | 13 € | 15 € | 17 € | 19 € |
| Dom-Tom | 23 € | 29 € (~3 kg) / 33 € (~4 kg) | 39 € (~5 kg) / 45 € (~6 kg) | 50 € (~7 kg) / 55 € (~8 kg) | 61 € (~9 kg) / 66 € (~10 kg) |
| | 0~2 kg | ~4 kg | ~6 kg | ~8 kg | ~10 kg |
| Europe 1* | 18 € | 19 € | 20 € | 22 € | 24 € |
| Europe 2** | 21 € | 24 € | 27 € | 31 € | 34 € |
| Monde*** | 33 € | 46 € | 48 € (~5 kg) / 65 € (~6 kg) | 73 € (~7 kg) / 81 € (~8 kg) | 83 € (~9 kg) / 88 € (~10 kg) |

*Europe 1: EU member countries + Swiss - **Europe 2: No EU member countries + Norway + Maghreb countries - ***Monde: All other countries

Montant Total avec les frais de port €

Commande à adresser accompagnée du règlement à l'École Gastronomique Bellouet Conseil: 304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris • Tél.: 01 40 60 16 20





...parce que votre art exige le meilleur



Crème pâtissière à chaud

inspiration



Pralin & Croquant

passion



Pâte d'amande

excellence



Fourrage aux fruits

exigence



Nappage et miroir

création

Marguerite Partenaire

Depuis plus de 90 ans, Marguerite se met au service de votre créativité en partageant votre passion pour les ingrédients nobles ...parce que votre art exige le meilleur.

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

Sublime Crème au Mascarpone



TENUE EXCEPTIONNELLE 48H À 4°C



**GOURMANDE
& TECHNIQUE**

- PRÊTE À FOISONNER
- RÉGULARITÉ REMARQUABLE
- TEXTURE ONCTUEUSE



ACCÉDEZ AUX RECETTES
IMAGINÉES PAR LES CHEFS
DE LA MAISON DE LA CRÈME
ELLE & VIRE



Partenaire exclusif de l'école gastronomique
BELLOUET CONSEIL DE PARIS

Retrouvez toute l'actualité produit sur notre nouveau site www.elleetvire-pro.com

Elle & Vire
PROFESSIONNEL



Bulletin de réservation

Vous pouvez également remplir votre bulletin de réservation directement en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

Cours pratique:

Dates:

Nom et prénom du participant: M^r/M^{me}/M^{lle}:

Nom de l'entreprise (raison sociale):

Adresse: N°: **Rue:**

Code Postal: **Ville:** **Pays:**

Personne à contacter: M^r/M^{me}/M^{lle}:

Téléphone: **Fax:** **E-mail:**

Convocation adressée par: E-mail (cf. ci-dessus) Courrier postal (à l'adresse ci-dessus)

À une autre adresse:

Fiches recettes: en Français en Anglais

Mode de règlement: Chèque Virement Bancaire Carte Bleue*

Subrogation de paiement par OPCALIM Par FAFIH Remboursement par FAFCEA**

Impératif: toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception du règlement.

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail) En cas d'annulation, entre 1 mois avant et 15 jours avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil. En cas d'annulation, après 15 jours avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure. Dans l'éventualité d'un nombre insuffisant de stagiaires inscrits, Bellouet Conseil se réserve le droit d'annuler le stage et en informe le stagiaire par e-mail ou téléphone au plus tard 10 jours avant le début de stage.

NB: Dès réception de votre convocation, nous vous prions de confirmer votre présence auprès du secrétariat.

Réservation hôtelière: voir la rubrique dans les informations pratiques en page 25.

*Merci de nous communiquer par téléphone le numéro de carte

**Merci de nous adresser le règlement avant le stage



L'Émotion à votre image

Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.
Venez découvrir notre collection d'outils féériques mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire.
Créez des univers, façonnez des pièces désirables et envoûtantes comme autant de délices éphémères.



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.com



Rejoignez la Manufacture d'Émotions et restez connectés avec toutes nos actus sur notre page Facebook