



## SAINT VALENTIN

Marquez l'évènement de la St Valentin avec une affiche et des pains spécifiques. Nous vous suggérons des pains de 300 g en pâte, de préférence sucrés (Épine Vinette), ou un duo à base de deux farines de produits élaborés.

### Quelques exemples :

- Tradition – Nördik
- Pain à la Chicorée – Grand Épeautre
- Nördik – Grand Épeautre
- Nördik – Maïs
- Tradition – Épine Vinette
- Tradition – Hardi
- Tradition – Héritière



### Idée de notre Boulanger Conseil

Pain avec deux pâtes différentes : pâte dessus/dessous en barquette ou en moule. Format le plus simple : en barquette rectangulaire avec le pochoir en forme de cœur (7,2 x 6 cm) ou pain en forme de cœur. Nous vous proposons une affichette A4 à insérer dans votre porte visuel (ce dernier est à disposition si besoin). Posez votre pain St Valentin sur le comptoir devant l'affichette A4. Le pochoir vous est offert.

**Très simple à réaliser et de nombreux choix possibles !**



♥ Love ♥

**Pochoir offert pour toute commande d'une nouvelle référence**

## STAGE GAMME SNACKING

by Sébastien Renard, 3<sup>ème</sup> Top Chef 2022

Deux dates de stage vous sont proposées :

- **lundi 18 Mars 2024** au Lycée hôtelier de Beuvry les Béthune
- **lundi 25 Mars 2024** au fournil à Leforest

Stage à destination des boulangers(ères). Présentation des recettes et inspirations pour la réalisation de **4 sandwiches** et **2 burgers**.

Côté Moulin, nous vous proposerons des **pains différents pour les sandwiches**, les **burgers des Hauts** et **burgers veggie**.

Sébastien Renard vous proposera des idées de recettes sur la base de ces pains. Nous accueillerons 15 stagiaires par atelier.



### Déroulé du stage :

- Accueil des stagiaires à 9h00
- Les pains seront réalisés par notre boulanger conseil avec cuisson en début de stage
- Le Chef animera l'atelier garnitures avec participation possible des stagiaires
- Les préparations seront dégustées le midi
- Fin du stage vers 14h30

# LA DEMATERIALISATION DES FACTURES EN 3 CLIC

Nous sommes ravis de vous annoncer le lancement de notre nouvel espace internet dédié à la dématérialisation des factures, une initiative qui allie praticité et engagement environnemental. Grâce à cet outil innovant, vous avez désormais la possibilité de simplifier votre gestion administrative en optant pour la dématérialisation de vos factures.

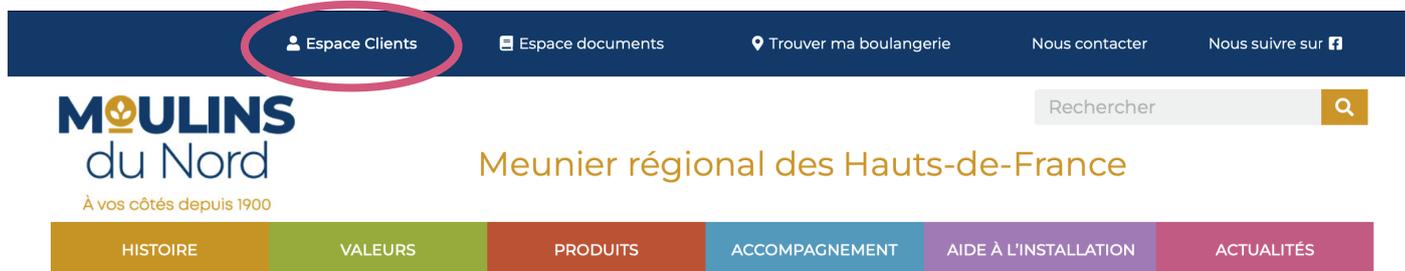
Finis les piles de papiers à classer, retrouvez tous vos documents en un seul endroit, accessible à tout moment, où que vous soyez.

Pour en bénéficier, rien de plus simple :

**Rendez-vous sur notre site internet**  
**[www.lesmoulinsdunord.fr](http://www.lesmoulinsdunord.fr)**



**Cliquez sur "Espace Clients"...**



**...Et créez votre compte**



**Pour toute souscription à la dématérialisation des factures, nous vous offrons cet élégant tablier**