



# LA BEL AIR LES CARRÉS

# STAGES Bourgeois

**2 JOURS** / Hébergement sur place

**ARRIVÉE: 8H30**

## SESSIONS

① 13 et 14 mars 2019    ② 24 et 25 juin 2019    ③ 29 et 30 oct. 2019



## PRODUITS TRAVAILLÉS

### LA BEL AIR

Baguettes Bel Air  
(façonneuse- diviseuse  
formeuse - panéotrad)

Baguettes courantes

Pavés Bel Air

Pain à la coupe Bel Air

Pains aux fruits

Assortiments de pain  
Bel Air: ficelle, sandwichs,  
pains, bâtard, boule etc.

Torsadé Bel Air

Bel Air graines

Bel Air aux ingrédients

### LES CARRÉS

Brioche moelleuse

Carré des Prés

Carré Baltik

Carré Free Bread

Carré Pain de mie: choco-  
lat, pistaches, cranberries...

Carré Maïs

Carré Vaillant

Carré complet

Carré seigle (option)

Carré Petit Épeautre (option)

Viennoiserie (option)

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

**LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 8 PARTICIPANTS.**

Dès que vous aurez choisi une date, inscrivez-vous très vite auprès de votre commercial ou de Christelle.

En cas d'empêchement merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un(e) de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).

## DESCRIPTIF DU STAGE

Ce stage est destiné à tous les boulangers qui désirent développer une gamme différente de la tradition française. La gamme Bel Air et Les Carrés s'accordent parfaitement à la tendance de consommation actuelle: des pains à croûte fine et des pains cuits en moules.

## LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77 510 Verdelot



## CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**  
Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com