

RÉUSSIR VOS FÊTES

de fin d'année en faisant briller votre savoir-faire

OFFRES 2025




Pyrenées
farine



1948  de Rivières
TARN

MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948

L'INDISPENSABLE DÉPLIANT DES FÊTES

3 modèles pour afficher votre savoir-faire



1) Modèle **Féérie**



2) Modèle **Pop**



3) Modèle **Gourmand**

Dépliants 3 volets 14x14 cm | Papier 250g/m2 | Impression Quadri R°V° | Qualité Premium | Livrés pliés

1) MODÈLE FÉÉRIE

Une création festive, moderne et chaleureuse, qui valorise le savoir-faire artisanal tout en plongeant le client dans une ambiance de fin d'année conviviale et raffinée.



- Extérieur

<i>Nos pains spéciaux</i> Chia peps 2.80€ Mélange de graines + graines de chia Seigle 2.50€ Aveyronnois 2.50€ Aveyronnaise, noix Nordique 2.20€ Seigle, farine de blés, graines Complet 2€ Châtaignes / figues 2.50€ Petit Épeautre 9.90€ / kg Gros aveyronnais 5.20€ / kg Athabisque 9.00€ / kg Goulas, naselets, cranberry, graines, raisin, graines de courges	<i>Nos pains classiques</i> Baguette Tradition la Goulue 1.20€ Baguette Duo 2 blés 1.30€ Baguette la Goulue graines 1.30€ Baguette Aveyronnaise 1.30€ Flûte Tradition la Goulue 2€ Flûte Duo 2 blés 2€ Sachet de pain grillé 1.50€	PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES AVANT LE 19 DÉCEMBRE ! PASSÉ CE DÉLAI NOUS NE PRENDONS PLUS DE RÉSERVATION AUX DÉLICES DES PYRÉNÉES 6 rue de la Mairie - 64250 ESPELETTE Tél. 05 63 64 65 66 Ouvert de 7h00 à 12h30 et de 16h à 19h00 Le dimanche de 7h00 à 12h30. Fermé le Lundi En savoir + www.auxdelicesdespyrenees.fr f i NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES Dimanche 24 décembre de 7h30 à 14h, Lundi 25 décembre de 7h30 à 12h, Dimanche 31 décembre de 7h30 à 14h. Fermeture le 26 et 27 décembre et le 1er et 2 janvier.	NOTRE CARTE <i>de fin d'année</i> AUX DÉLICES DES PYRÉNÉES Boulangerie - Pâtisserie
--	---	--	---

- Intérieur

4.00€ <i>Nos bûches entremets</i> Disponibles en 4, 6 et 8 parts - ROYAL - Mousse chocolat noir, croustillant praliné/chocolat blanc, dacquoise aux amandes - PURPLE - Mousse chocolat au lait, insert fruits rouges, mûres, biscuit pistache - CARAIRES - Mousse mangue, mousse passion, compotée d'ananas flambés, génoise - L'ACIDULÉ - Mousse framboise, mousse citron vert, insert citron, framboises, dacquoise aux amandes	4.00€ <i>Nos bûches individuelles</i> ENTREMETS - CHOCOLAT - Mousse chocolat noir, croustillant praliné/chocolat blanc, dacquoise aux amandes - CARAIRES - Mousse mangue, génoise - FRAMBOISE - Mousse framboise, dacquoise aux amandes Citron Mousse citron vert, génoise	4.00€ <i>Nos bûches crème au beurre</i> Disponibles en 4, 6 et 8 parts - CHOCOLAT - Génoise, crème au beurre chocolat - CAFÉ - Génoise, crème au beurre café - GRAND MARNIER - Génoise, crème au beurre Grand Marnier	4.00€ <i>Nos bûches individuelles</i> CRÈMES AU BEURRE - CHOCOLAT - Génoise, crème au beurre chocolat - CAFÉ - Génoise, crème au beurre café - GRAND MARNIER - Génoise, crème au beurre Grand Marnier	<i>Nos baguettes apéro</i> Lardon, emmental râpé 2.90€ Chorizo 2.90€ <i>Nos gourmandises festives</i> Brioche nature 5.90€ Brioche feuilletée 6.90€ Brioche chocolat 6.90€ Pain d'épices 6.00€ Sachet de 6 marrons glacés 13.20€ Marrons Glacés 2.50€/unité Pâtes de fruits 60€/kg
---	--	---	---	---

EXEMPLE DE MISE EN PAGE

- Présentez votre gamme de pains
- Sublimez vos bûches de Noël : Signatures et Classiques
- Développez votre gamme traiteur sucrée/salée
- Communiquez sur vos horaires d'ouvertures

2) MODÈLE POP

Un visuel pétillant, moderne et audacieux, qui rompt avec la sobriété classique des fêtes pour proposer une approche plus joyeuse, vitaminée et décomplexée.



- Extérieur

NOS PAINS SPÉCIAUX Chia pops 280€ Mélange de graines + graines de chia Seigle 250€ Aveyronnais 250€ Aveyronnais noix Nordique 230€ Seigle, farine de blés, graines Complet 2€ Châtaignes / Figues 250€ Petit Épeautre 990€ / kg Gros aveyronnais 520€ / kg Athlétique 900€ / kg Gaulois, noisette, cranberry, graines, raisin, graines de courges	NOS PAINS CLASSIQUES Bequette Tradition le Gaulois 120€ Bequette Duo 2 blés 130€ Bequette le Gaulois graines 130€ Bequette Aveyronnaise 130€ Flûte Tradition le Gaulois 2€ Flûte Duo 2 blés 2€ Sacchet de pain grillé 150€	PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES AVANT LE 19 DÉCEMBRE ! PASSÉ CE DÉLAI NOUS NE PRENDRONS PLUS DE RÉSERVATION AUX DÉLICES DES PYRÉNÉES 6 rue de la Mairie - 64250 ESPELETTE Tél. 05 63 64 65 66 Ouvert de 7h00 à 12h30 et de 16h à 19h00 Le dimanche de 7h00 à 12h30. Fermé le Lundi En savoir + www.auxdelicesdespyrenees.fr f i n NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES Dimanche 24 décembre de 7h30 à 14h, Lundi 25 décembre de 7h30 à 12h. Dimanche 31 décembre de 7h30 à 14h, Fermeture le 26 et 27 décembre et le 1er et 2 janvier.	NOTRE CARTE de fin d'année AUX DÉLICES DES PYRÉNÉES Boulangerie - Pâtisserie
--	---	---	--

- Intérieur

4,40€ la part NOS Bûches ENTREMETS Disponibles en 4, 6 et 8 parts - ROYAL - Mousse chocolat noir, croustillant praline/chocolat blanc, dacquoise aux amandes - PURPLE - Mousse chocolat au lait, insert fruits rouges, mûres, biscuit pistache - CARAÏBES - Mousse mangue, mousse passion, compotée d'ananas flambés, génoise - L'ACIDULÉ - Mousse framboise, mousse citron vert, insert citron, framboises, dacquoise aux amandes	4,40€ la part NOS Bûches CRÈME AU BEURRE Disponibles en 4, 6 et 8 parts - CHOCOLAT - Génoise, crème au beurre chocolat - CAFÉ - Génoise, crème au beurre café - GRAND MARNIER - Génoise, crème au beurre Grand Marier	4,40€ la part NOS Bûches INDIVIDUELLES ENTREMETS - CHOCOLAT - Mousse chocolat noir, croustillant praline/chocolat blanc, dacquoise aux amandes - CARAÏBES - Mousse mangue, génoise - FRAMBOISE - Mousse framboise, dacquoise aux amandes Citron Mousse citron vert, génoise	NOS BAGUETTES APÉRO Lardon, emmental râpé 200€ Cherise 290€ NOS GOURMANDISES FESTIVES Brioche nature 590€ Brioche feuilletée 690€ Brioche chocolat 690€ Pain d'épices 600€ Sacchet de 6 marrons glacés 1320€ Marrons Glacés 250€/unité Pâtes de fruits 60€/kg
---	---	---	--

EXEMPLE DE MISE EN PAGE

- Présentez votre gamme de pains
- Sublimez vos bûches de Noël : Signatures et Classiques
- Développez votre gamme traiteur sucrée/salée
- Communiquez sur vos horaires d'ouvertures

3) MODÈLE GOURMAND

Un visuel authentique, familial et rassurant, qui s'adresse aux amateurs de traditions de fin d'année. Il évoque la convivialité des fêtes passées au coin du feu, le goût des recettes d'antan et le savoir-faire artisanal.



- Extérieur

NOS PAINS SPECIAUX

- Le Chia peps** 2.80€
Mélange de graines + graines de chia
- Le Seigle** 2.50€
- L'Aveyronnois** 2.50€
Aveyronnaise, noir
- Le Thorik** 2.20€
Seigle, farine de blés, graines
- Le Complet** 2€
- Le Châtaignes / figues** 2.50€
- Le Petit Épeautre** 9.90€ / kg
- Le Gros aveyronnais** 5.20€ / kg
- L'Athlétique** 9.00€ / kg
Goulue, noisette, cranberry, graines, raisin, graines de courges

NOS PAINS CLASSIQUES

- La baguette Tradition la Goulue** 1.20€
- La baguette la Mie 2 blés** 1.30€
- La baguette la Goulue graines** 1.30€
- La baguette Aveyronnaise** 1.30€
- La flûte Tradition la Goulue** 2€
- La flûte la Mie 2 blés** 2€
- La Gustive** 1.30€

PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES AVANT LE 19 DECEMBRE !

PASSÉ CE DÉLAI NOUS NE PRENDRONS PLUS DE RÉSERVATION

AUX DÉLICES DES PYRÉNÉES
6 rue de la Mairie - 64250 ESPELETTE
Tél. 05 63 64 65 66

Ouvert de 7h00 à 12h30 et de 16h à 19h00
Le dimanche de 7h00 à 12h30. Fermé le Lundi

En savoir +
www.auxdelicesdespyrenees.fr
f i

NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Dimanche 24 décembre de 7h30 à 14h,
Lundi 25 décembre de 7h30 à 12h,
-
Dimanche 31 décembre de 7h30 à 14h.
Fermeture le 26 et 27 décembre et le 1er et 2 janvier.

NOTRE CARTE DE FIN D'ANNÉE

AUX DÉLICES DES PYRÉNÉES | Boulangerie - Pâtisserie

- Intérieur

NOS BÛCHES ENTREMETS

Disponibles en 4, 6 et 8 parts

- LA ROYALE -**
Mousse chocolat noir, croustillant praliné/chocolat blanc, dacquoise aux amandes
- LA PURPLE -**
Mousse chocolat au lait, insert fruits rouges, mûres, biscuit pistache
- LA CARAÏBES -**
Mousse mangue, mousse passion, compotée d'ananas flambés, génoise
- L'ACIDULÉ -**
Mousse framboise, mousse citron vert, insert citron, framboises, dacquoise aux amandes

NOS BÛCHES CRÈME AU BEURRE

Disponibles en 4, 6 et 8 part

- LA CHOCOLAT -**
Génoise, crème au beurre chocolat
- LA CAFÉ -**
Génoise, crème au beurre café
- LA GRAND MARNIER -**
Génoise, crème au beurre Grand Marnier

NOS BÛCHES INDIVIDUELLES

4.40€ la part

- LA CHOCOLAT -**
Mousse chocolat noir, croustillant praliné/chocolat blanc, dacquoise aux amandes
- LA CARAÏBES -**
Mousse mangue, génoise
- LA FRAMBOISE -**
Mousse framboise, dacquoise aux amandes Citron
Mousse citron vert, génoise

NOS CRÈMES AU BEURRE

4.00€ la part

- LA CHOCOLAT -**
Génoise, crème au beurre chocolat
- LA CAFÉ -**
Génoise, crème au beurre café
- LA GRAND MARNIER -**
Génoise, crème au beurre Grand Marnier

NOS BAGUETTES APERO

- Lardon, emmental râpé 2.90€
- Chorizo 2.90€

NOS GOURMANDISES FESTIVES

- La brioches nature 5.90€
- La brioches feuilletée 6.90€
- La brioches chocolat 6.90€
- Le pain d'épices 6.00€
- Le sachet de 6 marrons glacés 13.20€
- Les marrons Glacés 2.50€/unité
- Pâtes de fruits 60€/kg

EXEMPLE DE MISE EN PAGE

- Présentez votre gamme de pains
- Sublimez vos bûches de Noël : Signatures et Classiques
- Développez votre gamme traiteur sucrée/salée
- Communiquez sur vos horaires d'ouvertures

POUR CHAQUE COMMANDE DE DÉPLIANT vos bons de commande **OFFERTS !**

En quantité égale. Modèle unique 13,5 x 28 cm.

**VOTRE BON
DE COMMANDE**

Pain Qté Tranché
oui non Pain Qté Tranché
oui non

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

Desserts Pers. Desserts Pers.

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

Traiteur Pers. Traiteur Pers.

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

**VOTRE BON
DE COMMANDE**

Pain Qté Tranché
oui non Pain Qté Tranché
oui non

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

Desserts Pers. Desserts Pers.

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

Traiteur Pers. Traiteur Pers.

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐ ☐

Vos informations à remplir

Nom _____

Prénom _____

Tél. _____

Email _____

Pour le ____ / ____ / ____

Heure ____ h ____

Une autre demande ?

Cadre réservé à votre boulanger

Nom _____

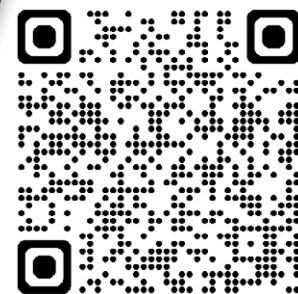
Commentaires _____

Commande client
☐ Réglée ☐ Non - réglée

ET C'EST PAS FINI !
VOTRE DÉPLIANT
EN LIGNE avec l'option
QR CODE **OFFERTE !**



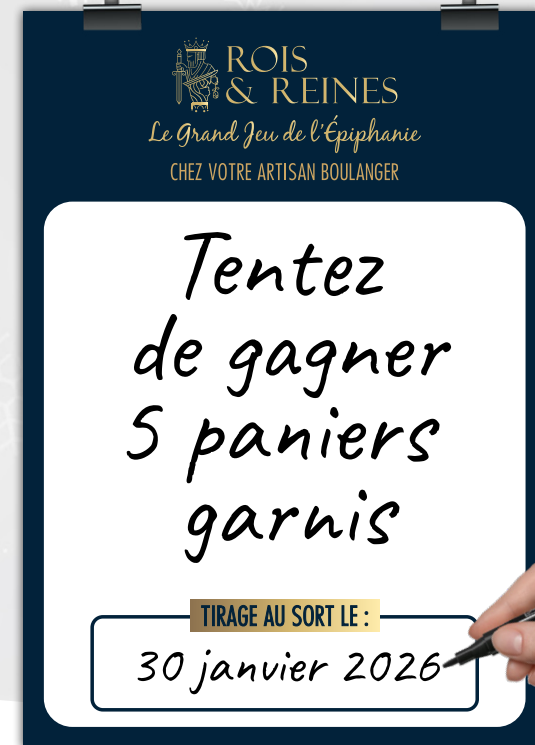
Affiche A4 à imprimer



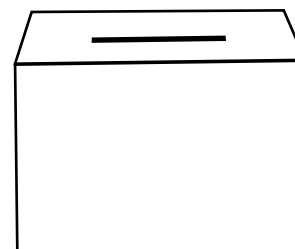
POUR L'ÉPIPHANIE PERSONNALISEZ VOUS-MÊME VOTRE JEU CONOURS



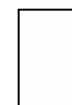
ROIS & REINES *Le Grand Jeu de l'Épiphanie* CHEZ VOTRE ARTISAN BOULANGER



Détail du kit Épiphanie



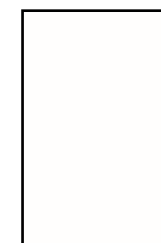
x1
Urne
25x25x25 cm



x500
Bons de
participation



x1
Chevalets de
comptoir A4



x1
Affiches
lots 40x60 cm

PROFITEZ DE NOS OFFRES EXCLUSIVES



OFFRE
PRESTIGE

4

qtx de farine
(voir liste pages suivantes)

-10%

sur vos dépliants



OFFRE
ROYALE

6

qtx de farine
(voir liste pages suivantes)

-20%

sur vos dépliants



OFFRE
ÉPIPHANIE

2

qtx de farine
Maître Tourier

-20%

sur votre kit Épiphanie



Offres valables exclusivement sur notre sélection de farines indiquées à la page suivante entre le 1er Novembre et le 31 Décembre 2025. Offres non-cumulables.
Voir conditions auprès de votre commercial.



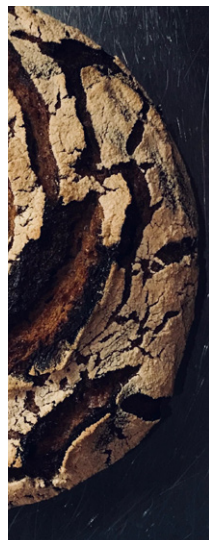
NOTRE PAIN DE NOËL //////////////////////////////////////



Un pain à la farine de châtaigne, enrichi de figues, de miel, d'abricots et de graines de tournesol, offrant une mie sombre, alvéolée et délicieusement gourmande.

Il accompagne les mets de fête : foie gras, viandes ou fromage.

NOTRE SÉLECTION DE FARINES //////////////////////////////////////



LES SEIGLES

◆ LE SEIGLE CITRON - 10 kg

L'alliance des saveurs rustiques de la farine de seigle et des notes acidulées du citron. **Un incontournable des tables de fêtes pour mettre en valeur les produits de la mer !**

◆ LE SEIGLE PRUNEAUX MIEL - 10 kg

Une mie couleur caramel, fondante en bouche aux saveurs de miel et de pain d'épices. **Ce pain s'accordera particulièrement bien à vos plateaux de fromages (Cantal, Saint Nectaire, chèvre, brebis...) et de charcuterie.**

◆ LE PAIN DE SEIGLE - 25 kg

Une mie souple et foncée aux saveurs épicées engageantes. **Parfait pour les fruits de mer, les poissons, les charcuteries, les fromages à pâte persillée ou pressée.**

◆ **LES SEIGLES PURS - 25 kg - disponibles aussi en BIO** 
Types : T170 / T130 / T85 (sur commande en bio)



LES CÉRÉALES & GRAINES

◆ LE THORIK - 15 KG - disponible aussi en BIO

Un pain rustique et sauvage, obtenu par un mélange de farine de blé, de malt d'orge, de seigle, riche en graines de tournesol. **Notre conseil gourmand : dégustez le Thorik en toast accompagné de chèvre frais et de miel.**

◆ LE PAIN AU MAÏS - 15 kg - disponible aussi en BIO

Le pain au maïs peut se déguster tant avec des plats salés que sucrés, découvrez-le au petit-déjeuner en tartine avec du miel et du beurre. **Il accompagne à merveille les salades, les oeufs et les viandes.**

◆ LE 10 CÉRÉALES - 25 kg

Un pain à la croûte légèrement caramélisée, un goût naturel de graines et une saveur toastée irrésistible. **Délicieux avec les salades composées et les fromages moelleux.**

◆ LE CÉRÉALES & GRAINES - 25 kg - BIO



LES GOURMANDS

◆ LE PAIN D'ÉPICES - 5 kg - disponible aussi en BIO

Un pain d'épices savoureux et inimitable élaboré à partir d'un miel onctueux et d'un subtil équilibre d'épices. **Sublime avec le foie gras et les tournedos de canard.**

◆ LE PANETTONE - 15kg - Possibilité rajout inclusions fruits

Un panettone aux notes parfumées et à la texture fondante extra-moelleuse. **Parfait pour le goûter et le dessert.**



LES SPÉCIALITÉS

◆ LE CÉLESTE - 10 kg

L'irrésistible accord entre l'amande, la noisette, la pistache, les fruits secs et les épices. **Parfait pour accompagner un plateau de fromage.**

◆ LE SI TROUILLE - 10 kg

L'association gourmande des graines de courge, du sésame noir et des raisins secs. **Superbe avec les fromages frais et le foie gras.**

◆ LE CHÂTAIGNE FIGUE NOISETTES - 15 kg

Un cocktail gourmand associant le croquant des noisettes, la douceur des figues et la puissance de la châtaigne. **Idéal avec le foie gras.**

◆ LA CAMPASINE - 25kg

Cette baguette se caractérise par le mariage harmonieux du blé Camp Rémy et du sarrasin longuement fermentées. **Elle est la compagne idéale de tous les poissons, viandes et fromages.**

◆ LOU SICRET - 25kg

Un goût authentique obtenu grâce à un subtil mélange de blé et de malt torréfié. **Il sublime les bons plats du terroir, la charcuterie et les fromages de caractères.**



LES RUSTIQUES

◆ LE PETIT ÉPEAUTRE - 25kg - BIO

Un pain authentique pauvre en gluten à la mie dense et serrée, aux notes sucrées de noisettes. **Merveilleux avec le foie gras et les fromages.**

◆ LE GRAND ÉPEAUTRE - 25 kg - BIO

Un pain aux saveurs et aux arômes puissants. **Il accompagne avec bonheur toutes les viandes et les charcuteries.**

◆ LE BARBU DE LACAUNE - 25kg - BIO

Pain d'exception apprécié pour son goût d'antan. **Parfait pour les salades, la charcuterie et les fromages.**

◆ FARINE DE CHÂTAIGNE PURE à la demande



LES INCLUSIONS

◆ **LE DUO DE FRUITS - seau de 5 kg** **NOUVEAUTÉ !**
Cubes de figues séchées, cubes d'abricots séchés.

◆ **LE CONCENTRÉ PUR'FRUITS - seau de 5 kg** **NOUVEAUTÉ !**
Cranberries, raisins secs, cubes d'abricots, cubes d'ananas, cubes de papayes.

GUIDE PRATIQUE POUR LA RÉALISATION DE VOS DÉPLIANTS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

LES TEXTES //////////////////////////////////////

Pour les fichiers textes, merci de remplir directement le fichier PDF qui vous sera envoyé par mail, de le remplir et de l'envoyer sur le groupe WhatsApp dédié à votre boulangerie ou par mail :

communication@moulinriverieres-tarn.fr

LES ÉCHANGES POUR LA RÉALISATION DE VOS DÉPLIANTS DE NOËL SE FERONT VIA WHATSAPP //////////////////////////////////////

Pour une communication plus simple et plus rapide, notre équipe privilégie ce canal. Cela nous permettra de valider les différentes étapes de votre projet de manière instantanée, notamment pour les fichiers textes et les BAT (Bon à tirer), afin de respecter les délais d'expédition.

Bien entendu, si vous ne souhaitez pas utiliser WhatsApp, les échanges peuvent se faire par email : communication@moulinriverieres-tarn.fr

DÉLAIS DE VALIDATION //////////////////////////////////////

Pour garantir les délais de livraison, tous les BAT seront validés automatiquement à partir du 21 novembre 2025.

DÉLAIS DE LIVRAISON //////////////////////////////////////

Les délais d'expédition sont de 12 jours ouvrés à validation du BAT validé. Début prévu des livraisons à partir du 03 novembre 2025.

Les délais sont donnés à titre indicatifs et peuvent être rallongés sous réserve d'événements non maîtrisables (météo, grèves...)

22 SEPTEMBRE

- Prise de commande des dépliants et choix du modèle en fonction de l'offre farines

À PARTIR D'OCTOBRE

- Transmission des textes pour les dépliants
- Mise en place du planning de livraisons des farines

3 NOVEMBRE

- Livraison des premiers dépliants
- Début des livraisons des farines engagées par l'offre

16 NOVEMBRE

- Limite de réception des textes

21 NOVEMBRE

- Validation automatique des dépliants au bout de 7 jours si pas de réponse. Le Moulin de Rivière décline toute responsabilité en cas d'erreur.

13 DÉCEMBRE

- Fin des livraisons des dépliants

1948
Moulin de Rivières
TARN

MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948

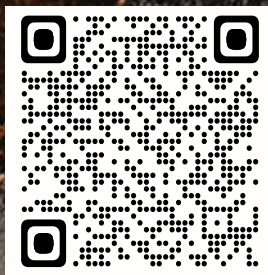
**Pyrénées
farine**



Toute l'équipe du Moulin de Rivières vous souhaite
beaucoup de réussite pour ces Fêtes de Fin d'Année !



FARINE DE BLÉ
D'OCCITANIE - GASCogne



www.moulinderivieres-tarn.fr

Suivez-nous !   