

RÉUSSIR

Vos Fêtes de Fin d'Année

CATALOGUE 2026



MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948





Chers Artisans Boulangers

Les fêtes de fin d'année constituent un moment clé de votre activité, où l'exigence et l'excellence artisanale subliment les tables de réveillon de vos clients.

Pour vous épauler dans cette période, le Moulin de Rivières – Pyrénées Farines vous présente son Catalogue de Noël 2026.

Conçu pour optimiser votre organisation et stimuler vos ventes en boutique, ce guide réunit des solutions concrètes et adaptées à vos besoins :

Une sélection de farines : notre pain de Noël Solara aux saveurs orientales, la nouvelle Meule T110 Pyrénéenne, le Maïs Gascon, le pavé d'Octave ainsi qu'une sélection complète de farines.

Le phénomène festif : une offre clé en main autour du véritable Panettone artisanal (farine, fruits, moules, piques de retournement, recettes, étiquetage et emballages premium).

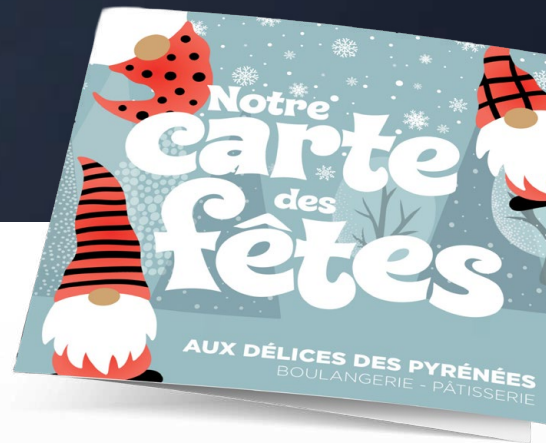
La communication de votre fournil : vos dépliants et bons de commande de fêtes personnalisés, vos animations pour l'Épiphanie, ainsi que des remises exclusives liées à vos engagements farines.

L'indispensable dépliant des fêtes

3 superbes modèles pour afficher votre savoir-faire



1) CIEL DE FÊTES



2) BALADE ENNEIGÉE



3) FLOCON CACAO

*Dévoilez l'ensemble
de votre savoir-faire*

- 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 DÉPLIANTS VOS BONS DE COMMANDE OFFERTS !

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

*Toutes les
informations en
un coup d'œil !*

**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 _____ Pour le ____ / ____ / ____
Prénom _____ Heure ____ h ____
Tél. _____
Email _____

Une autre demande ?

Nom _____
Commentaires _____

Cadre réservé à votre boulanger

Commande client
☐ Réglée ☐ Non - réglée



1) CIEL DE FÊTES

Une esthétique festive et premium

Le contraste entre le bleu nuit profond et les lettrages or apporte une touche d'élégance immédiate.

Les illustrations soignées (boules de Noël, flocons, silhouette de cerf) plongent directement la clientèle dans l'ambiance des réveillons.





1) CIEL DE FÊTES

DÉPLIANT PERSONNALISÉ

FORMAT OUVERT 40,9X14 CM

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



MOULIN DE RIVIÈRES - #BlésetfarinesdOccitanieGascogne

2) BALADE ENNEIGÉE

Une ambiance féerique et conviviale

Sur un fond bleu glacier ponctué de flocons, des gnomes scandinaves coiffés de bonnets rouges à motifs apportent une touche ludique et moderne. Cette typographie tout en rondeur crée une atmosphère gourmande et accessible, loin des codes parfois trop guindés.



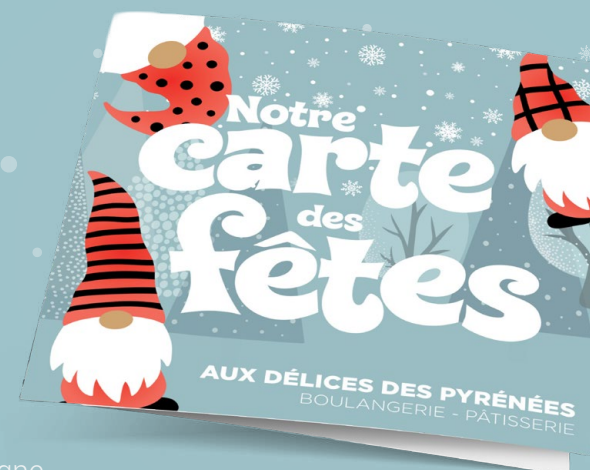


2) BALADE ENNEIGÉE

DÉPLIANT
PERSONNALISÉ

FORMAT OUVERT 40,9X14 CM

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



MOULIN DE RIVIÈRES - #BlésetfarinesdOccitanieGascogne

3) FLOCON CACAO

Une identité visuelle moderne et gourmande

L'association des tons chocolat, crème et biscuit évoque immédiatement l'univers du fournil, du cacao et des pâtisseries généreuses. En couverture, le grand flocon géométrique stylisé modernise les codes traditionnels de Noël avec une touche graphique épurée.



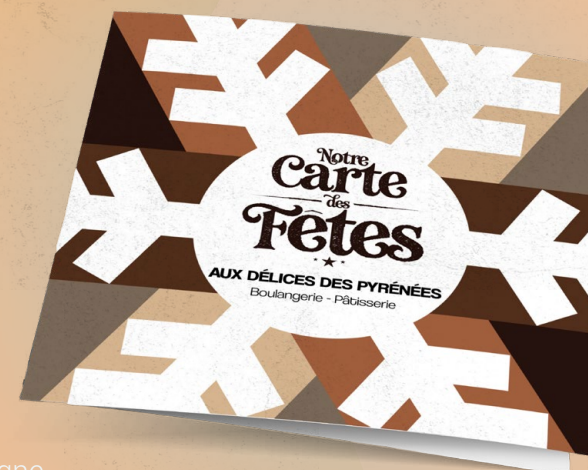


3)FLOCON CACAO

DÉPLIANT PERSONNALISÉ

FORMAT OUVERT 40,9X14 CM

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



MOULIN DE RIVIÈRES - #BlésetfarinesdOccitanieGascogne

POUR L'ÉPIPHANIE PERSONNALISEZ VOUS-MÊME VOTRE JEU CONCOURS



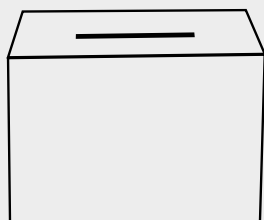
ROIS & REINES

Le Grand Jeu de l'Épiphanie

CHEZ VOTRE ARTISAN BOULANGER



Détail du kit Épiphanie



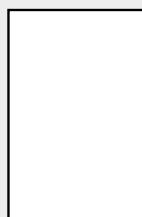
x1
Urne
25x25x25 cm



x500 | x1000
Bons de
participation



x1
Chevalets de
comptoir A4



x1
Affiches
lots 40x60 cm



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,
Gusti Brioche, Gusti Croissant

-10%

sur votre kit Épiphanie

PROFITEZ
DE NOS
*Offres
exclusives*

Offres valables
exclusivement sur notre
sélection de farines
entre le **1^{er} Novembre**
et le 31 Décembre 2026.

Offres non-cumulables.
Voir conditions auprès de
votre commercial.



NOTRE PAIN DE NOËL 2026

Solara

Une mie généreuse aux accents d'Orient, où la douceur des dattes, des abricots et des écorces d'orange se mêle au croquant des amandes, des noisettes et des pistaches, avec une subtile touche de cacao.

Légèrement toasté, ce pain sublime le foie gras et les fromages persillés, accompagne à merveille un tajine d'agneau et se savoure simplement beurré au petit-déjeuner.

■ Sac de 10 kg



NOUVEAUTÉ 2026



Une farine de tradition française écrasée sur meule de pierre, idéale pour réussir des pains complets aux saveurs subtiles comme des pains de campagne au caractère rustique et typé.

Les pains issus de cette farine accompagnent à merveille les plateaux de fromages affinés, les charcuteries de terroir et les plats mijotés.

■ Sac de 25 kg



NOUVEAUTÉ 2026



L'alliance subtile des farines de blé et de maïs, relevée de graines de tournesol et d'éclats de maïs croustillants.

Accompagne à merveille les salades, les fromages de caractère et les terrines de campagne .

■ Sac de 25 kg



NOUVEAUTÉ 2026

Le Pavé d'Octave

Une mie sombre aux arômes prononcés.
Onctueuse et croquante, riche en
graines de tournesol, sarrasin et lin.
L'alliance parfaite de la gourmandise
et de l'équilibre, source de fibres et de
protéines.

Idéal pour les plats de caractère et les
fromages.

■ Sac de 25 kg



NOUVEAUTÉ 2026

le Véritable + PANETTON &

Autrefois cantonné aux épiceries fines italiennes, le panettone est devenu en quelques années le nouveau phénomène gourmand des fêtes de fin d'année et d'hiver en France.

Porté par un engouement massif pour les produits de boulangerie haut de gamme, cette gourmandise s'invite désormais sur toutes les tables festives.

Les consommateurs délaissent de plus en plus les versions industrielles de supermarché pour rechercher l'authenticité, le moelleux incomparable et le goût unique d'une recette artisanale.



Une offre clé en main !

Le Véritable Panettone de votre Artisan Boulanger, un kit de communication qui met en avant le fait maison, accompagné de tous les outils de fabrication, d'emballage et d'aide à la vente.

DISPOSITIF EXTÉRIEUR / VITRINE



Un sticker de porte
- 30x30 cm



Une grande vitrophanie
- 70x50 cm

DISPOSITIF INTÉRIEUR



1 affiche
- 40x60 cm



1 chevalet de comptoir A4
- Prix



5 étiquettes prix
- 15x8 cm
+ supports



2 tabliers de vente

DISPOSITIF PACKAGING



100 Boîtes à Panettone
- 18x18 cm



100 Étiquettes adhésives
- 8x8 cm

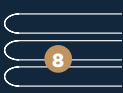


100 Étiquettes ingrédients
- 8,5x11 cm



100 Sachets de conservation
+ 100 twists
- 32x45 cm

DISPOSITIF FOURNIL



10 Piques de retournement
- 40x8 cm



100 Moules de cuisson à Panettone
- ø15,5 x h10,5 cm



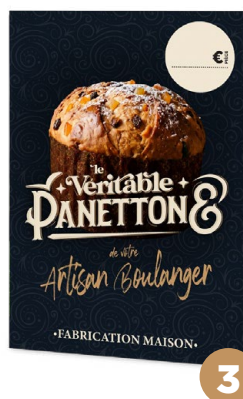
Fiche recette R°/V°
- Méthode levain dur
- Méthode levure
- Argumentaire



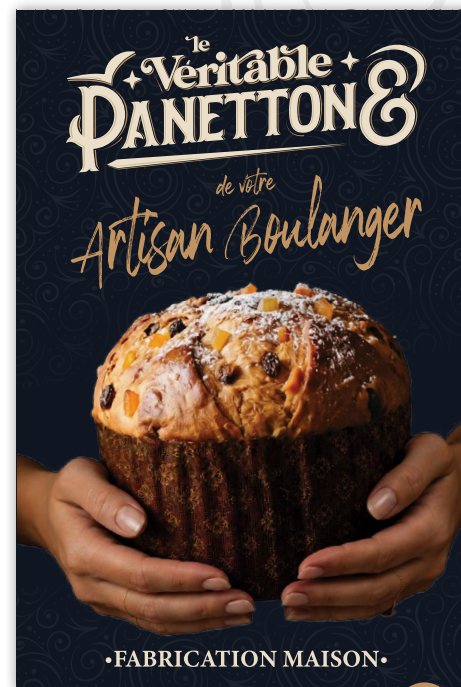
1



2



3



4



5



6



8



9



9

**VENDRE
EN 3 PHRASES**

L'accroche :

Vous avez vu notre véritable Panettone maison préparé au levain naturel pour les fêtes ?

L'argument :

C'est une belle pièce artisanale de 650 g, pétrie et cuite ici avec du beurre, de la vanille, des raisins et de vraies écorces confites de cédrat, d'orange et de citron : le moelleux est incroyable !

La conclusion :

Grâce à son sachet fraîcheur et sa jolie boîte, il se garde parfaitement plusieurs jours sans perdre de son moelleux.

C'est la pièce idéale pour régaler 6 à 8 gourmands à toute heure de la journée !

2 RECETTES SUR LEVURE OU LEVAIN, AVEC L'ARGUMENTAIRE DE VENTE À DESTINATION DE VOS ÉQUIPES

Le Véritable PANETTON

VENDRE EN 3 PHRASES

L'accroche :
Vous avez vu notre véritable Panettone maison préparé au levain naturel pour les fêtes ?

L'argument :
C'est une belle pièce artisanale de 650 g, pétrie et cuite ici avec du beurre, de la vanille, des raisins et de vraies écorces confites de cédrat, d'orange et de citron : le moelleux est incroyable !

La conclusion :
Grâce à son sachet fraîcheur et sa jolie boîte, il se garde parfaitement plusieurs jours sans perdre de son moelleux.

C'est la pièce idéale pour régaler 6 à 8 gourmands à toute heure de la journée !

POIDS DE PÂTE	COÛT INGRÉDIENTS + EMBALLAGE	PRIX DE VENTE CONSEILLÉ
750 g	5,71 €	15 €
MARGE BRUTE %	MARGE BRUTE EN VALEUR €	
62 %	9,29 €	

LA GUSTIVE
LE GOÛT DES RÉGIONS

MÉTHODE LEVURE

Recette pour 16 Panettonnes à 750 g

• LA PRÉPARATION •

Farine Panettone	4 500 g
Eau	1 310 g
Oeufs	1 520 g
Sel	45 g
Levain	130 g

Sucre	710 g
Gousses de Vanille	4 pièces
Zeste de citron	40 g soit 4 citrons
Beurre	1 310 g

• LA MACARONADE •

Poudre de noisette	60 g
Sucre	120 g
Maïzena	60 g
Blancs d'œufs	70 à 75 g

Mélanger les poudres puis ajouter les blancs d'œufs.

• LES ÉTAPES DE FABRICATION •

- FRASAGE :** Fraser la farine Panettone avec l'eau, les œufs, le sel et la levure.
 - PÉTRISSAGE :** Pétrir en 2 vitesses jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer progressivement le mélange beurre-sucre en plusieurs fois, puis pétrir de nouveau jusqu'au lissage complet.
 - BASSINAGE & INCORPORATION :** Bassiner progressivement avec les blancs d'œufs, puis incorporer les fruits.
- TEMPÉRATURE DE PÂTE SOUHAITÉE : 28 °C.**
- POINTAGE :** Découper la pâte dans un bac préalablement graissé et la mettre en forme. Couvrir et laisser pointer 1 h à 1 h 15.
 - PESÉE :** Peser des pâtons de 750 g sur un plan de travail propre et légèrement graissé. Ne pas utiliser de farine.
 - PRÉ-BOULAGE :** Bouler les pâtons, puis laisser détendre 15 à 20 minutes.
 - MISE EN MOULE :** Bouler une seconde fois, puis déposer les pâtons dans les moules préalablement équipés des piques à Panettone La Gustive.
 - APPRÊT :** Laisser pousser à 30 °C pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que la pâte atteigne environ ¾ de la hauteur du moule.
 - FINITION :** Dresser la macaronnade sur le dessus ou, selon la finition souhaitée, scarifier en croix et déposer un morceau de beurre au centre.
 - CUISSON :** Four à sole : cuire environ 1 heure, à 150 °C en sole et 140 °C en voûte / Four ventilé : cuire environ 1 heure à 150 °C. Dans les deux cas, viser une température à cœur de 93 °C.
 - REFROIDISSEMENT :** Dès la sortie du four, retourner les Panettonnes à l'aide des piques et les laisser refroidir tête en bas, suspendus dans une échelle 60 x 40 cm.

Sucre	60 g
Maïzena	60 g
Blancs d'œufs	70 à 75 g

Mélanger les poudres puis ajouter les blancs d'œufs.

MÉTHODE LEVAIN

Recette pour 16 Panettonnes à 750 g

• LA PRÉPARATION •

Farine Panettone	4 000 g
Eau	1 140 g
Oeufs	1 320 g
Sel	46 g
Levain	38 g
Levain dur	950 g

• LA MACARONADE •

Sucre	680 g
Gousses de Vanille	4 pièces
Zeste de citron	40 g soit 4 citrons
Beurre	1 140 g
Blancs d'œufs	760 g
Fruits Panettone	2 560 g

• LES ÉTAPES DE FABRICATION •

- LA VILLE :** Réaliser le levain dur ainsi que le mélange beurre-sucre-zeste de citron-vanille.
 - LE LENDEMAIN :** Laver le levain, effectuer un rafraîchi, puis laisser fermenter pendant 2 heures.
 - FRASAGE :** Fraser la farine Panettone avec l'eau, les œufs, le sel et la levure.
 - PÉTRISSAGE :** Pétrir en 2 vitesses jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporer progressivement le mélange beurre-sucre en plusieurs fois, puis pétrir de nouveau jusqu'au lissage complet.
 - BASSINAGE & INCORPORATION :** Bassiner progressivement avec les blancs d'œufs, puis incorporer les fruits.
- TEMPÉRATURE DE PÂTE SOUHAITÉE : 28 °C.**
- POINTAGE :** Découper la pâte dans un bac préalablement graissé et la mettre en forme. Couvrir et laisser pointer 1 h à 1 h 15.
 - PESÉE :** Peser des pâtons de 750 g sur un plan de travail propre et légèrement graissé. Ne pas utiliser de farine.
 - PRÉ-BOULAGE :** Bouler les pâtons, puis laisser détendre 15 à 20 minutes.
 - MISE EN MOULE :** Bouler une seconde fois, puis déposer les pâtons dans les moules préalablement équipés des piques à Panettone La Gustive.
 - APPRÊT :** Laisser pousser à 30 °C pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que la pâte atteigne environ ¾ de la hauteur du moule.
 - FINITION :** Dresser la macaronnade sur le dessus ou, selon la finition souhaitée, scarifier en croix et déposer un morceau de beurre au centre.
 - CUISSON :** Four à sole : cuire environ 1 heure, à 150 °C en sole et 140 °C en voûte / Four ventilé : cuire environ 1 heure à 150 °C. Dans les deux cas, viser une température à cœur de 93 °C.
 - REFROIDISSEMENT :** Dès la sortie du four, retourner les Panettonnes à l'aide des piques et les laisser refroidir tête en bas, suspendus dans une échelle 60 x 40 cm.

Nos recommandations

Le Panettone, une opportunité pour votre boutique.

01

SOIGNEZ LA PRÉSENTATION

Un bel emballage, une étiquette visible et plusieurs Panettones regroupés près de la caisse pour donner envie. Appuyez-vous sur la PLV pour attirer le regard et valoriser votre offre.

02

FAITES GOÛTER POUR CONVAINCRE

Proposez une dégustation et présentez votre fabrication : le goût est votre meilleur argument.

03

MULTIPLIEZ LES OCCASIONS D'ACHAT

Au petit-déjeuner, au goûter, à partager ou à offrir : suggérez toutes les occasions de se faire plaisir.

04

MOBILISEZ VOTRE ÉQUIPE

Encouragez chaque vendeur à proposer le Panettone et facilitez la vente grâce à notre argumentaire « Vendre en 3 phrases ».

POIDS DE PÂTE

750 g

COÛT INGRÉDIENTS
+ EMBALLAGE

5,71 €

PRIX DE VENTE
CONSEILLÉ

15 €

MARGE BRUTE %

62 %

MARGE BRUTE EN VALEUR €

9,29 €

Calcul indicatif établi à partir des prix des ingrédients pratiqués chez METRO FRANCE.
Poids cru.



NOTRE SÉLECTION DE FARINES 2026 MOULIN DE RIVIÈRES - PYRÉNÉES FARINE

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 / SEIGLE EXTRA - 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 PAVÉ D'OCTAVE - 25 KG

Une mie foncée et moelleuse au croquant des graines de tournesol, de sarrasin et de lin brun et jaune, avec des notes toastées. **Idéal pour les plats de caractère et les fromages.**

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

◆ LE MAÏS GASCON 25 kg

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 SPÉCIALITÉS

◆ 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 - 25 kg

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 - 25 kg

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.**

◆ LA MEULE T110 PYRÉNÉENNE - 25 kg

Une farine de tradition française écrasée sur meule de pierre, idéale pour réussir des pains complets aux saveurs subtiles comme des pains de campagne au caractère rustique et typé. **Les pains issus de cette farine accompagnent à merveille les plateaux de fromages affinés, les charcuteries de terroir et les plats mijotés.**

◆ SOLARA - 10 kg

L'alliance orientale des fruits secs et à coque — dattes, abricots, agrumes, amandes, noisettes et pistaches — rehaussée d'une pointe de cacao. **Sublime le foie gras et les fromages persillés.**

LES GOURMANDES

◆ 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 - 10 kg

L'élégance d'un panettone authentique : une mie irrésistiblement tendre et des arômes subtils, le tout soigneusement préservé dans un packaging raffiné.

LES RUSTIQUES

◆ LE PETIT ÉPEAUTRE - 25 kg - 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 ROUGE DE BORDEAUX - 25 kg - BIO

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

◆ LE KHORASAN - 25 kg - BIO

Idéal pour des pains en bannetons ou en moules, cette farine offre des arômes subtils de noix et noisettes, très légèrement sucrés, avec une mie dense. **Il sublime les fromages à pâte pressée cuite comme un Comté affiné, les poissons fumés et les veloutés.**

◆ FARINE DE CHÂTAIGNE PURE à la demande.

LES INCLUSIONS

◆ LE DUO DE FRUITS - seau de 5 kg

Cubes de figues séchées, cubes d'abricots séchés.

◆ LE CONCENTRÉ PUR'FRUITS - seau de 5 kg

Cranberries, raisins secs, cubes d'abricots, cubes d'ananas, cubes de papayes.

◆ LE MUESLI - seau de 5 kg

Ananas, noisettes, papayes, raisins, flocons d'avoine et de blé.

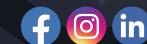
◆ LES FRUITS À PANETTONE - seau de 5 kg

Cubes de citron, d'oranges et de cédrats, raisins blonds et sultanines.

Service commercial Tél. 05 63 41 73 71

#BlésetfarinesdOccitanieGascogne

www.moulinderivieres-tarn.fr



GUIDE PRATIQUE POUR LA RÉALISATION DE VOS DÉPLIANTS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

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@moulinderivieres-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@moulinderivieres-tarn.fr

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

Pour garantir les délais de livraison, tous les BAT seront validés automatiquement à partir du 20 novembre 2026.

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

Les délais d'expédition sont de 12 jours ouvrés à validation du BAT validé. Début prévu des livraisons à partir du 16 novembre 2026.

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

SEPTEMBRE 2026 - OCTOBRE 2026

- Prise de commande des dépliantes et choix du modèle en fonction de l'offre farines
- Transmission des textes pour les dépliantes
- Mise en place du planning de livraisons des farines

31 OCTOBRE 2026

- Limite de réception des commandes de dépliantes

À PARTIR DU 16 NOVEMBRE 2026

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

13 NOVEMBRE

- Limite de réception des textes

20 NOVEMBRE

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

11 DÉCEMBRE 2026

- **Fin des livraisons des dépliantes**

*Nous vous souhaitons
de belles fêtes de
fin d'année !*



MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948

