

**Programme de Formation - La Fournée des Moulins**

MQA APPROVED

**Formations sur une durée de deux jours**

<p><b>Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie</b></p> <p>Pain Bis Pain Blanc Brioche Macatia Coco Pizza Quatre Quarts Pâte Feuilletée</p>	<p><b>Initiation à la Viennoiserie</b></p> <p>Brioche Mauricienne Pain au Raisin Croissant Pain au Chocolat Brioche au Beurre (Fourrée) Muffin Pancake</p>	<p><b>Formation en Viennoiserie</b></p> <p>Pain au Lait Brioche Française Brioche Mauricienne Pâte Feuilletée Brioche à Tête Croissants / Pains au Chocolat / Couques Crèmes &amp; Fourrage</p>
--	--	---

<p><b>Petits Gâteaux Sucrés / Salés</b></p> <p>Pâte Feuilletée (Mille Feuilles &amp; Pâté) Pâte Sablée (Batonnets au Fromage / Biscuits Coco) Cakes (Sucré / Salé) Tartelettes (Sucrées) / Quiche / Napolitaines Muffin au Son de blé</p>	<p><b>Formation en Boulangerie</b></p> <p>Pain à l'Ancienne Pain Surprise Pain Baguette Pain Bis Pain Maison</p>
---	--

**Formations sur une durée d'un jour**

<p><b>Formation pour Pains Spéciaux</b></p> <p>Focassia Pain Tigré Bagel's Fougasse (Olive / Origan) Pita Pain Feuilleté Petits Pains de Table</p>	<p><b>Produits Orientaux</b></p> <p>Farathas Roomali Naan Chapatis Nankatai Dholl Puris Puri Oundés</p>	<p><b>Formation pour Cup Cakes &amp; Deco</b></p> <p>St Valentin Crumble Pomme - Pépite de Chocolat Citron Carotte / Amande Red Velvet Chocolat / Vanille Coco Salé</p>
--	---	---

<p><b>Formation pour Gâteaux d'Anniversaire</b></p> <p>Pâte à Cake Pâte à Génoise Entremet (Forêt Noire) Crème au Beurre Pastillage Rapide</p>	<p><b>Préparation pour Bûche de Noël</b></p> <p>Ginger Bread Bûche Traditionnelle Brioche de Noël Bûche Glacée</p>
--	--

<p><b>Délices de Divali</b></p> <p>Gâteau Patate Oundé Mewa Samoussa Gâteau Zembérique Rasgoolah</p>	<p>Halwa Carotte Ladoo Coco Kajjah Barfi Samoussa</p>	<p><b>Délices d'Eid</b></p> <p>Naan Farci Pitta Farci Fourré Pistache Swiss Roll Samoussa Sucré</p>	<p>Biscuit Citron / Coco Sablé aux Amandes Massepain Gréo Pudding Vermicelles Mousse à la Cardamome</p>
--	---	---	---

**NOUVELLES FORMATIONS :**

<p><b>Spécial Sandwich</b></p> <p>Burger Buns - Burger Poulet / Veg Pain de mie - Club Sandwich - Poulet Rôti Pain Maison - Beignet de Légumes / Chafini Gateau Piment Focaccia - Jambon de Poulet Pita - Poulet Epicé Baguette à l'Ancienne - Oeuf / Mortadelle</p>	<p><b>Spécial Vacances</b></p> <p>(Réservez aux enfants de 8 - 14 ans seulement)</p> <p>Brioche Fantaisie Napolitaine Mini Pizza</p> <p>Cookies aux Pépites de Chocolat Cup Cake</p>
--	--

**INFORMATIONS**

<p><b>A Savoir</b></p> <p>Frais de Participation : Rs 600/- par session Horaire : 08h15 - 15h00 Venue : Les Moulins de la Concorde Ltée</p>
---

<p><b>Comment s'inscrire ?</b></p> <p>Par téléphone : Stephanie (217-9100) En ligne : <a href="http://www.lesmoulinsdelaconcorde.com">http://www.lesmoulinsdelaconcorde.com</a></p>
---

**A Noter :**

Que les formations 'Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie' ainsi que 'Initiation à la Viennoiserie' sont des formations pour débutants.

