

NOUVEAUTÉS, RECETTES, DÉMONSTRATIONS, DÉCOUVREZ TOUT UN MONDE DE SERVICES AUTOUR DE VOS PRODUITS AGRIMONTANA ET DOMORI POUR PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS ET GLACIERS.



LE PETIT JOURNAL

AU SOMMAIRE

NOËL 2016 Bûche Marron Orange

SIRHA 2017

CALENDRIER Les stages à venir

FERMETURES DE FIN D'ANNÉE & date d'inventaire

Noël 2016 avec Agrimontana



Divertimento - Bûche Marron Orange

avec NOISSETTES PIÉMONT IGP GRILLÉES AGRIMONTANA | PÂTE D'ORANGE AGRIMONTANA |

CRÈME DE MARRONS AGRIMONTANA | BEURRE DE CACAO DOMORI | CHOCOLAT BLANC PASTILLES DOMORI

Recette établie par **Stéphane GLACIER** (Meilleur Ouvrier de France) revisitée par **Lionel LALLEMENT** (Meilleur Ouvrier de France).

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE



NOUS VOUS ATTENDONS TOUS POUR LE SIRHA 2017,
SALON INCONTOURNABLE DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE,
À LYON EUREXPO, DU 21 AU 25 JANVIER 2017.

NOUS SERONS SITUÉS DANS LE HALL 4, SUR LE STAND C34.



JOURNÉE
du MARRON

*Après le succès de la première
édition de la Journée du Marron 2016,
la deuxième édition se déroulera
le 11 Novembre 2017.*

LA FORMATION

AGRILAND organise des Stages autour des produits Agrimontana et Domori à l'École de Stéphane Glacier Pâtisseries & Gourmandises à Colombes (Paris) et des Stages en province avec des intervenants de renom dont la plupart sont des Meilleurs Ouvriers de France, avec une mission première : proposer des cours conçus par un Artisan au service des Artisans.

Calendrier des Stages et information : sur demande par mail à agriland@agriland.mc ou disponible auprès de votre commercial.



LES STAGES A L'ECOLE DE STEPHANE GLACIER COLOMBES (PARIS)



Stéphane Glacier

- Jeudi 23 Février
- Jeudi 2 Mars

L'Art du Chocolat en Pâtisserie à Pâques

- Jeudi 18 Mai

Tartes et gateaux de voyage

- Jeudi 21 Septembre
- Jeudi 5 Octobre

L'Art du Chocolat en Pâtisserie fêtes de fin d'année

LES STAGES EN PROVINCE



Stéphane Glacier

- Vendredi 29 Septembre

L'Art du Chocolat en Pâtisserie fêtes de fin d'année

Montpellier

- Lundi 9 Octobre

L'Art du Chocolat en Pâtisserie fêtes de fin d'année

Lille

- Mercredi 11 Octobre

L'Art du Chocolat en Pâtisserie fêtes de fin d'année

Caen

NOUVEAU POÉSIE D'AUTOMNE

Un écrin qui se distingue par l'élégance de son marron chaud typique de l'automne.

À l'intérieur il dévoile trois plateaux, avec des Marrons Glacés et vraies violettes givrées.

Un assortiment de délices provenant de la meilleure histoire de la pâtisserie et de la confiserie.

Une expérience de goûts pour les amateurs des saveurs rares et authentiques.

L'élégant candissoire en cuivre martelé : un objet rare et intéressant.



NOTRE ÉQUIPE VOUS REMERCIE
DE VOTRE FIDÉLITÉ ET VOUS SOUHAITE
DE TRÈS BONNES FÊTES AINSI QU'UNE
ANNÉE 2017 PLEINE DE PROSPÉRITÉ.



Fermetures de fin d'année & date d'inventaire
Merci de bien vouloir noter que le Bureau et le Dépôt seront fermés
· Lundi 26 décembre 2016
· Lundi 2 janvier 2017
Inventaire les 29 et 30 décembre 2016. Il n'y aura pas d'expéditions au départ de notre dépôt.



Nous restons à votre entière disposition pour tout renseignement supplémentaire dont vous auriez besoin.

Aujourd'hui Agriland, retourne à ses racines et a choisi de retourner à son ancienne dénomination commerciale **Agrimontana International**, toujours avec la même vocation : accompagner vous les professionnels pour vous permettre d'expérimenter et de déployer votre talent dans la recherche de goûts et saveurs uniques.

