

*Gammes
disponibles du
premier octobre
à mi décembre*

- LA FABRIQUE -
**BISCUITERIE
de PROVENCE**

Une histoire de famille
depuis 1833



Catalogue de Noël

NOUVEAUTÉS ET PRODUITS DE FÊTES
BISCUITERIE DE PROVENCE & LE PETIT DUC
2025



NOUVELLE
COULEUR

BISCUITERIE
de PROVENCE
*Une histoire de famille
depuis 1833*



LES BOULES DE NOËL

De superbes boules en métal aux couleurs métallisées garnies de sablés de Noël bio à la cannelle. Dorée (nouvelle couleur), verte, rouge ou argentée, chacune son décor pour plaire à tous les coups ! À retrouver dans un carton de 8 boules (2 x 4 décors)

Poids net unitaire : 80g

**Hauteur et diamètre
de la boule : 11cm**

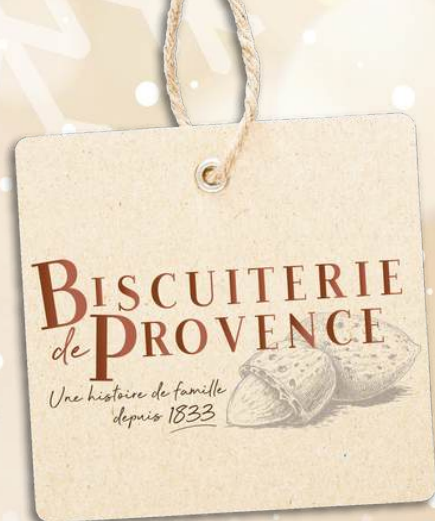
Boules de Noël 4 décors
code article : 14160.008

4 couleurs
et thématiques
différentes



UN CADEAU QUI FAIT SON EFFET

On adore leur ruban
pour les suspendre
dans le sapin !



LES CLASSIQUES DE NOËL

Retrouvez nos spécialités de Noël dans des étuis cadeaux prêts à offrir ! Cookies de Noël bio aux fruits confits, Sablés de Noël bio à la cannelle, sablé Pompe à huile bio et Gâteau de Noël bio (sans gluten) aux amandes, chocolat noir, oranges confites & noix.

Sablés de Noël bio
code article : 14131.010

Cookies de Noël bio
code article : 14132.010



Gâteau de Noël bio
code article : 20133.010



Biscuit Pompe à huile bio
code article : 19063.010



UN CADEAU QUI FAIT SON EFFET



LES BOÎTES MÉTAL

Des assortiments de biscuits prêts à offrir !

Les Biscuits très chocolat

en exclusivité pour les fêtes :
Cookies, croquettes et sablés
chocolat noir
(Poids net : 420g)

L'Assortiment de biscuits apéritifs bio

Croquets BIO Ail de la Drôme IGP,
Croquets BIO Olives Nyons AOP,
Sablés BIO Poivron & Piment
d'Espelette AOP, Sablés BIO
Aubergine & Thym
(Poids net : 300g)

L'Assortiment de Biscuits BIO

Craquantes amandes, Canistrelli
citron, Navettes fleur d'oranger
(Poids net : 330g)

L'Assortiment goûter

Sablés BIO Vanille Bourbon, Sablés
BIO Caramel Beurre salé, Cookies
BIO Amandes & Citron de Menton
IGP, Cookies BIO Chocolat &
Noisettes
(Poids net : 320g)

Assortiment de biscuits chocolat
code article : 19039.008

NOUVEAU
LOOK

4 couleurs
et thématiques
différentes

Assortiment de biscuits bio
code article : 19031.008



Assortiment apéritif bio
code article : 10270.008



Assortiment goûter bio
code article : 14182.008

NOUVEL
ASSORTIMENT



UN CADEAU QUI FAIT SON EFFET

On adore leur ruban
pour les suspendre
dans le sapin !



LES COEURS DE MACARONS

Des recettes gourmandes sans gluten
et sans lait prêtes à offrir grâce à nos
emballages cadeaux inscriptibles !

Coeurs chocolat noir & orange confite
code article : 21166.012



Coeurs amande & framboise
code article : 21083.012



Coeurs amande & châtaigne
code article : 21156.012



Étuis cadeau en carton de regroupement
Sablés / Canistrelli / Navettes
code article : 19063.021



Mini étuis Craquantes
code article : 11059.024



Étuis cadeau sablés pralines roses
code article : 14167.021



NOUVEAU

LES PETITS ÉTUIS SPÉCIAL COMPOSITIONS CADEAUX

*Petit prix
parfaits pour vos
ballotins, coffrets
et assortiments
gourmands !*

Les étuis cadeaux sont également à retrouver en carton de regroupement avec les 3 recettes sucrées incluses.

ÉTUIS CADEAUX :

Sablés BIO chocolat noir - Canistrelli BIO au citron - Navettes BIO Fleur d'oranger

MINI ÉTUI : Croquets apéritifs Tomates de Provence & Piment d'Espelette AOP - Craquantes BIO aux amandes

NOUVEAUX
ASSORTIMENTS

LES CALISSENS ÉTUIS

Fidèles à la forme carrée devenue emblématique de la maison, ils sont à la fois originaux et chargés d'histoire. Déclinés en plusieurs recettes (classique, citron, framboise, pistache ou noisette) ils offrent une palette raffinée et fruitée... Une douce invitation au voyage gustatif, entre tradition et modernité.



Assortiment "Les gourmands"
code article : 91080.010



Assortiment "Les fruités"
code article : 91081.010

Calissons citron
code article : 91078.010



NOUVELLE
RECETTE

Calissons noisette
code article : 91076.010



NOUVELLE
RECETTE

Calissons framboise
code article : 91079.010



NOUVELLE
RECETTE

Calissons Saint Rémy
code article : 91001.010



Calissons pistache
code article : 91003.010



UN CADEAU QUI FAIT SON EFFET

Damier de calissons et pâtes de fruits
décor Noël en Provence
code article : 91073.010

Existe également en ½ boîte métal 110g
code article : 91074.010



LES CALISSONS BOÎTES MÉTAL

Redécouvrez nos recettes de
calissons avec des nouveaux décors !
Des confiseries délicates et raffinées
pour des cadeaux élégants...



Calissons de Saint Rémy
Décor Noël ville
code article : 91068.010

Damier calissons & pâtes de fruits
110g - code article : 91033.010
255g - code article : 91009.010



Calissons de Saint Rémy
100g - code article : 91053.010
200g - code article : 91007.010



Assortiments de Calissons
100g - code article : 91082.010
200g - code article : 91008.010



UN CADEAU QUI FAIT SON EFFET

*Calissons
également
disponibles
en vrac*

LES NOUGATS

Notre nougat est le produit d'une recette provençale ancestrale que l'on réalise toujours dans des bassines en cuivre pour un gage d'authenticité. Le résultat, c'est un nougat tendre, ni trop dur, ni trop mou, qui ne colle pas aux dents et qui est toujours moins sucré qu'à l'habitude révélant ainsi le délicieux goût du fruit...



Nougat amandes & noix
code article : 92003.012

Nougat pistaches
code article : 92005.012



Nougat amandes
code article : 92001.012



À LA TABLE DES TREIZE DESSERTS



LES OEUFs FABERGÉ

Découvrez nos Œuf Fabergé, ornés d'un style ancien et richement décorés. Les motifs évoquent subtilement l'origine du bijou décoratif, faisant un clin d'œil au traditionnel œuf Fabergé. Vous avez l'opportunité de sélectionner l'œuf qui vous plaît, et pour les amateurs de gourmandises, la possibilité de faire une belle collection !

Poids net unitaire : 100g
Hauteur de l'Œuf : 12cm

OFFRE STANDARD

Prêts à Vendre de 24 Oeufs garnis nus
(Décors doublés / triplés pour les minis)

Kit inclus avec les PAV : sachets glacés + bolduc + étiquettes mentions légales + cartonnnette marketing

OFFRE MONTÉE

Cartons de 24 Oeufs garnis
(Décors doublés / triplés pour les minis)
Déjà mis en sachets avec mentions légales et cartonnnettes marketing.



COLLECTION HÉRITAGE

code article "Offre standard PAV" : 96004.024
code article "Offre montée carton" : 96041.024



COLLECTION IMPÉRIAL

code article "Offre standard PAV" : 96028.024
code article "Offre montée carton" : 96040.024



LES MINIS FABERGÉ

24 mini Fabergé (3x6 décors)

Poids net unitaire : 50g

Hauteur de l'Oeuf : 8cm

code article "Offre standard PAV" : 96033.024
code article "Offre montée carton" : 96042.024



*également
garnis de billes
de céréales
chocolatées*





LES BISCUITS

10 RECETTES À DÉCOUVRIR

Le Petit Duc perpétue l'art biscuitier avec une gamme de douceurs raffinées, inspirées de recettes anciennes. Chaque biscuit allie authenticité et originalité, dans un équilibre subtil de saveurs et de textures. Fabriqués et conditionnés à la main, ils racontent une histoire gourmande à chaque bouchée. Une invitation au voyage, entre tradition et élégance.



Assortiment biscuits
code article : 17018.010



Boîte métal triangles
code article : 17002.010



Bonbons coquelicot
code article : 93001.008



LES BONBONS

Gamme de 11 spécialités.

La gamme de bonbons du Petit Duc puise ses origines dans les traditions confiseries anciennes, avec des créations comme les berlingots de Carpentras, les bonbons à la violette ou encore coquelicots...

Réalisées par des artisans passionnés, ces confiseries témoignent d'un savoir-faire rare. Chaque bonbon évoque un souvenir d'enfance et vous invite à retomber en enfance.

Chocolat noir & piment d'Espelette AOP
code article : 95057.010



LES TABLETTES DE CHOCOLAT

12 recettes savoureuses que les amoureux de chocolat rêvent de goûter !

La gamme de tablettes du Petit Duc propose des chocolats bio pure origine, issus de fèves sélectionnées (Madagascar, République dominicaine, Pérou...), ainsi que des créations audacieuses (amandes noisettes, poivre timut, gingembre, piment d'Espelette...).

NOUVEAU



NOTRE SÉLECTION CADEAUX POUR LES FÊTES

codes articles

cf. pages 16-17	1	Oeufs Fabergé (2 collections de 12 Oeufs en Prêts à Vendre)
14160.008	2	Boules de Noël garnies de sablés à la cannelle bio (4 modèles)
91001.010	3	Tablette de calissons de Saint-Rémy
21166.012	4	Coeurs de Macarons bio chocolat noir & orange confite
14167.021	5	Etui cadeau Sablés pralines roses
14132.010	6	Cookies de Noël aux fruits confits
91073.010	7	Damier *packaging édition Noël*
14131.010	8	Sablés de Noël bio à la cannelle
10270.008	9	Boîte métal Assortiment de biscuits apéritifs bio
14120.021	10	Etui cadeau sablés chocolat noir bio
92001.012	11	Etui nougat aux amandes
91068.010	12	Calissons de St Rémy *packaging édition Noël*
11039.009	13	Boîte métal Croquettes de Vinsobres "Biscuits aux amandes"
96033.024	14	Mini Oeufs Fabergé
10251.024	15	Mini étui croquets tomates de Provence & piment d'Espelette AOP
20133.010	16	Gâteaux de Noël bio (amandes, chocolat noir, noix et oranges confites)
19063.010	17	Biscuit Pompe à huile - recette traditionnelle
21083.012	18	Coeurs de Macarons amande & framboise
sur demande	19	Emballage cadeau Pagode
17018.010	20	Boîte métal Assortiment de biscuits fins

*Retrouvez aussi nos
autres gammes (apéritives,
sucrées, sans gluten,
chocolat, bonbons...) sur
notre catalogue général*



Cartes recette incluses
dans chaque carton

Bûche CHOCOLAT ET F CROQUETTES DE VINSOB

Préparation : 25 minutes - Cuisson : 15 min
Garniture crémeuse : 100 g de poudre à
25 cl de crème fraîche liquide entière - 12
Couverture chocolat : 100 g de chocolat
Général : 4 œufs - 120 g de sucre de
poudre de cacao non sucré - 1 cuil à café
Sirop : 80 g de sucre de canne - 4 cl d'

Réalisez la garniture crémeuse : c
retenez du feu avant ébullition. Versez
recipient. Mélangez pour faire fondre
croquettes de Vinsobres.
Pour la couverture chocolat, chauffez
versez sur le chocolat en morceaux et
soit bien lisse. Réservez les 30 min.
Préchauffez le four à 180°. Graissez
cuisson. Séparez les jaunes des
l'attention d'un mélange de sucre et de
sucre et le cacao en poudre. Mélan
la pâte à l'aide d'une spatule.

Versez sur la plaque pour former
minuterie. Pendant ce temps, réalisez
chauffez jusqu'à dissolution totale du sucre.

Humidifiez un lardon et posez-le sur le plan de travail. Remontez-y le biscuit cuit. Retirez la
plaque et le papier cuisson du dessous. Badigeonnez la genoise de sirop puis ajoutez la crème
à la poudre de croquettes de Vinsobres. Roulez le gâteau en serrant délicatement. Couvrez la
bûche de la ganache chocolat. Rafraîchissez pour au moins 2 heures avant de déguster.



Bûche de Noël
au chocolat et à la
poudre à pâtisser !



Une question ?
Nos équipes se tiennent
à votre disposition !



ADMINISTRATION DES VENTES



Victoria
Commandes, livraisons, demandes d'informations
contact@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33(0)4 75 26 02 98

COMPTABILITÉ



Angélique
Facturation
comptabilite@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33(0)4 75 26 95 98

COMMERCIAL



Aurore
France secteur Nord
Bretagne - Normandie - Hauts de France - Île-de-France -
Grand-Est - Pays de la Loire - Centre-Val-de-Loire -
Bourgogne Franche-Comté
aurorelechevalier@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33 (0)6 31 71 00 83



Isabelle
France secteur Sud et Export
Auvergne Rhône-Alpes - Occitanie - Corse -
Provence-Alpes-Côte-d'Azur
isabelleaudry@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33(0)6 47 79 28 17



Amandine
Région Nouvelle Aquitaine
amandineserret@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33(0)4 75 26 95 90

ACHATS / RSE



France
Connaître nos engagements
francebedouin@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33 (0)4 75 26 95 97

QUALITÉ



Pauline
Traçabilité, compositions, réclamations
qualite@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33 (0)4 75 26 95 97

COMMUNICATION



Marion
Photos, PLV, réseaux sociaux
communication@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33 (0)4 75 26 02 98

Suivez la
Biscuiterie de Provence



Retrouvez le catalogue
général en cliquant ici

CATALOGUE

