

Gammes
disponibles du
premier octobre
à mi décembre



Catalogue de Noël

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

2024

NOUVEAU



LES BOULES DE NOËL

De superbes boules en métal aux couleurs métallisées. Bleue, 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

Garnies de sablés bio de Noël à la cannelle



code article : 14160.008

4 couleurs
et thématiques
différentes



UN CADEAU QUI FAIT SON EFFET

Un ruban pour
accrocher dans
le sapin

NOUVEAU

LES COOKIES DE NOËL BIO AUX FRUITS CONFITS



LES CLASSIQUES DE NOËL

Retrouvez nos spécialités de Noël dans des étuis cadeaux prêts à offrir !

Nouveau cette année :

les cookies de Noël bio aux fruits confits et les sablés de Noël bio à la cannelle.

Nos incontournables :

2 recettes de Pompe à huile, typique en Provence, revisitées en un grand sablé à partager et notre gâteau de Noël bio (sans gluten) aux amandes, chocolat noir, oranges confites et noix !



Sablés de Noël BIO

NOUVEAU



code article : 14131.010

Gâteau de Noël BIO



code article : 20133.010

Pompe à huile BIO



code article : 19063.010

Pompe à huile aux fruits confits



code article : 19064.010

Notre célèbre
gâteau de Noël
toujours autant
gourmand !

LES INCONTOURNABLES DE NOËL



LES BOÎTES MÉTAL PRESTIGE

Retrouvez nos 4 boîtes métal prestigieuses. 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 Croquets
Pistou & Parmesan AOP, olives de Nyons AOP, Tomate & piment d'Espelette AOP, Ail de la Drôme IGP
Poids net : 300g

L'Assortiment de Biscuits BIO
Craquantes amandes, Canistrelli citron, Navettes fleur d'oranger
Poids net : 320g

L'Assortiment de Cookies BIO
Citron IGP & amande, Chocolat noir & noisette, Figue & noisette
Poids net : 320g





code article : 10145.008



code article : 19031.008



code article : 19039.008



code article : 14117.008

4 SUPERBES ASSORTIMENTS CADEAUX



Une gamme qui plait
Toujours autant avec
leurs recettes savoureuses
et leurs emballages
élégants



code article : 21163.009

Double Coffret BIO
amande & chocolat
amande & orange



code article : 21083.012

amande & framboise



code article : 21156.012

amande & châtaigne

LES COEURS DE MACARONS

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





Nouveau cette année ! Le petit étui Craquantes aux amandes !

NOUVEAU



code article :
11059.024



code article :
14120.021



code article :
13032.021

code article :
12033.021



code article :
12051.024

ÉTUIS CADEAUX :

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

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

LES PETITS ÉTUIS SPÉCIAL COMPOSITIONS CADEAUX

Les étuis cadeaux sont également à retrouver en carton de regroupement avec les 3 recettes sucrées incluses (code article : 19063.021)

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



NOUVEAU

LE DAMIER CALISSENS CLASSIQUES & PÂTES DE FRUITS

EMBALLAGE DE NOËL



code article : 91073.010



LES CALISSENS

Redécouvrez nos calissens signatures dans des emballages événementiels, nos jeux de dames en boîte métal ou tablette, ainsi que toutes nos autres recettes !

Des confiseries délicates et raffinées pour des cadeaux élégants...

Damier ou Classique, deux boîtes événementielles à collectionner



Le décor classique est également disponible en 1/2 boîte métal

code article : dgstgh



code article : 91042.010



code article : 91007.010



code article : 91009.010



code article : 91001.010



Aussi disponibles en vrac
code article : 91025.010



code article : 91041.010



code article : 91050.010



code article : 91018.010



code article : 91008.010



*Nougat blanc,
un classique des
13 desserts !*



LES BONBONS

Des recettes historiques conditionnées dans des pots en verre. Avis aux gourmands en quête de nostalgie, ces bonbons ont tout pour plaire !



code article : 92001.012



code article : 92003.012



code article :
93014.008



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...

pistache: 92005.012
pignon: 92004.012
cévennes : 92003.012

*4 recettes à découvrir :
classique, pistache,
pignon et Cévennes !*





LES BISCUITS

Découvrez les 10 recettes phares de biscuits du Petit Duc dans cette boîte assortiment à offrir !

Cœurs gingembre, Triangles, Désirés, Cacao-amandes, Bâtons, Lunes, Cœur du Petit Albert, Folies de Paulette, Trèfles et Fleurs Anglaises.



code article :
93001.008



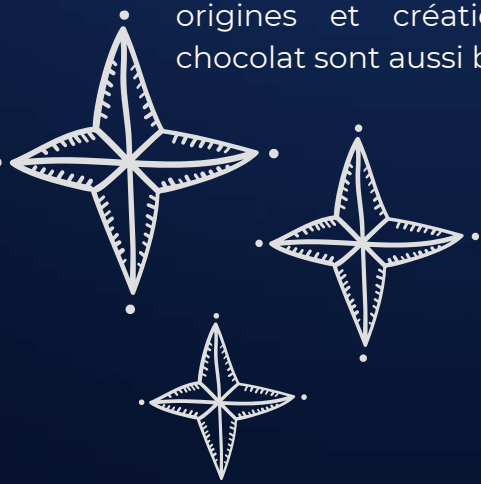
code article : 95045.010



code article : 17018.010

LES TABLETTES DE CHOCOLAT

12 recettes savoureuses que les amoureux de chocolat rêvent de goûter ! Entre pures origines et créations, nos tablettes de chocolat sont aussi belles que délicieuses...



Succombez à son cœur praliné à l'ancienne !



code article : 95010.010



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

*Sachets glacés +
bolduc + étiquettes
mentions légales
+ cartonnets
marketing inclus !*





Deux collections
de 12 décors disponibles
en Prêts à vendre de
24 oeufs (2x 12 décors)

DÉCORS CLASSIQUES

code article : 96004.024

DÉCORS NOUVELLE COLLECTION

code article : 96028.024



NOUVEAU CETTE ANNÉE LES MINIS FABERGÉ

Poids net unitaire : 50g
Hauteur de l'Oeuf : 8cm

Prêt à vendre de 24 mini Fabergé (3x6 décors)

code article : 96033.024

*également
garnis de billes
de céréales
chocolatées*

NOUVEAU





1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



17



18



19



20



21

NOTRE SÉLECTION CADEAUX POUR LES FÊTES



codes articles

- 96028.024 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)
- 91042.010 3 Boîte métal Jeu de dame (calissons classique et enrobés de chocolat noir)
- 21083.012 4 Coeurs de Macarons amande & framboise
- 13032.021 5 Etui cadeau Canistrelli bio
- 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
- 91062.010 9 Petite boîte métal Calissons gingembre
- 14120.021 10 Etui cadeau sablés chocolat noir bio
- 19039.008 11 Boîte métal assortiment de biscuits très chocolat
- 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
- 92001.012 15 Nougat blanc
- 20133.010 16 Gâteau de Noël bio
- 19064.010 17 Biscuit Pompe à huile - recettes aux fruits confits
- 19063.010 18 Biscuit Pompe à huile bio - recette traditionnelle
- 19 Emballage cadeau Pagode
- 21156.012 20 Coeurs de Macarons amande & châtaigne
- 21163.009 21 Double coffret Coeurs de Macarons

*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 VINSO

Préparation : 25 minutes - Cuisson : 15 min
Garniture crémeuse : 100 g de poudre à
25 cl de crème fraîche liquide entière - 17
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 de

Réalisez la garniture crémeuse :
Battez le sucre et le sirop au fouet.
Ajoutez la crème fraîche et le sucre de
cane. Mélangez pour faire une
crème épaisse.
Pour la couverture chocolat, chauffez
le chocolat en micro-ondes ou à
feu doux. Battez les œufs avec le
sucre de canne. Réservez. Versez
progressivement le chocolat sur le
mélange. Séparez les jaunes des
blancs et ajoutez le sucre de canne et
le sirop à la pâte. Mélangez.
Versez sur la plaque pour former
une couche. Pendant ce temps, chauffez
la farine jusqu'à dissolution totale du sucre.

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

Une marque de la Boulangerie de Provence
www.boulangeriedeprovence.com

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 - Ile-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 (05 / 84 / 13 hors
Aix en Provence et Marseille)
isabelleaudry@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33(0)6 47 79 28 17



Karine
secteur PACA 04/06/83/13 (Aix en Provence et Marseille)
karinemaclos@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33 (0)6 32 99 43 25



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



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

