

- LA FABRIQUE -

BISCUITERIE de PROVENCE

*Une histoire de famille
depuis 1833*



Une Fabrique de
BISCUITS,
GÂTEAUX,
CONFISERIES
& CHOCOLATS

située en Drôme provençale



*Découvrez les coulisses
de notre Fabrique en vidéos
sur notre page youtube
ou en flashant ce QRcode*



CHARTRE RSE

DÉVELOPPEMENT DURABLE

"Le développement durable n'est pas qu'un cahier des charges réglementaire; c'est un ensemble de valeurs qui nous guide depuis la création de la Biscuiterie de Provence et que nous cultivons jour après jour. Nous voulons dessiner l'avenir via la défense de l'éthique, de la proximité, de la transmission, et du respect de nos salariés, de nos clients, de nos fournisseurs et de notre planète."

France Bédouin, directrice RSE

RESPECTER NOS VALEURS

Faire prospérer notre savoir-faire vieux de plus de 180ans en gardant l'amande comme ingrédient phare et en développant des recettes tendrement gourmandes !



100% d'ingrédients naturels et vertueux rigoureusement sélectionnés le plus possible auprès de producteurs locaux

0

colorant
arôme artificiel
additif chimique
conservateur
OGM
huile de palme



uniquement
des bons œufs
de poules élevées
en plein air et des
amandes issues à
100% du bassin
méditerranéen

LIMITER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

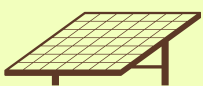
Avoir des achats responsables en sélectionnant des fournisseurs ayant une démarche environnementale

Promouvoir l'Agriculture Biologique

Limitier l'impact de nos emballages et les conséquences de nos déchets via leur tri et valorisation

Réduire les pertes produits en production

Diminuer notre consommation énergétique



Equipement en panneaux solaires qui nous permettent de couvrir 45% de nos besoins



ÊTRE LOCAL

Privilégier les ingrédients et partenaires locaux

Avoir un ancrage territorial fort et le promouvoir

PRENDRE SOIN DE NOS CLIENTS

Être transparent et à l'écoute

Avoir une démarche dynamique de lancement de nouveautés en privilégiant le BIO

Garantir la sécurité alimentaire de nos gourmandises



AVANCER EN ÉQUIPE

Faciliter les échanges et la communication au sein des équipes

Faire participer au développement des nouveautés



Accueillir et former de nombreux stagiaires et alternants chaque année

L'élaboration des recettes, la création des packagings et toute la production sont réalisées en interne au sein de notre fabrique de 3000m²

250 tonnes fabriquées chaque année, réparties sur 1000 références, le tout géré via un système ERP et suivi par notre équipe qualité



CATALOGUE 2024



L'âme de la Fabrique
- Créée en 1995 -

*Des recettes très gourmandes réalisées
avec de bons ingrédients rigoureusement
sélectionnés et issus, le plus possible,
auprès de productions locales par amour
de notre beau et riche terroir*



**Créateur d'émotions
gourmandes depuis 1991**
- Rejoint la Fabrique en 2019 -

*Cette marque est le fruit d'une plongée
passionnée dans les archives de la
gastronomie pour en ressortir des trésors
gourmands chargés d'histoires*



Les débuts du métier de Biscuitier
Le biscuit traditionnel de la Drôme
Provençale depuis 1908

Les Sablés apéritifs NOUVEAU	p 4
Les Croquets apéritifs	p 6
Les Toasts à fromage	p 7
Les Biscuits traditionnels	p 8
Les Biscuits goûters sablés	p 10
Les Biscuits goûters cookies	p 12
Les Macarons	p 14
Les Gâteaux Moelleux	p 15
Les Gammes événements	p 16

Les Calissons	p 18
Les Nougats	p 20
Les Bonbons	p 21
Les Biscuits	p 22
Les Assortiments	p 23
Les Chocolats	p 24
Les Oeufs Fabergé	p 26
Les Gammes événements	p 28

Croquettes de Vinsobres	p 30
-------------------------	------

Contactez-nous	p 32
----------------	------

***Cliquez ici ou
 flashez le QRcode
 pour découvrir
 la présentation
 de notre entreprise***



*La Fabrique c'est
un savoir-faire autour de
l'amande, depuis 6 générations,
décliné aujourd'hui sous
trois marques gourmandes ...*







LES **NOUVEAU** SABLÉS APÉRITIFS

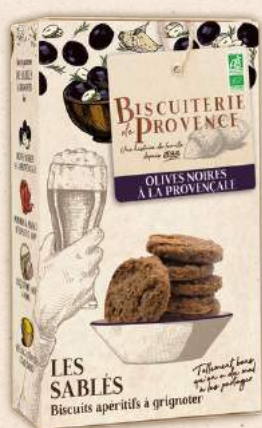


C'est grâce à son expertise et sa passion des bons ingrédients que la Biscuiterie de Provence a imaginé une gamme de sablés apéritifs bio hyper gourmande.

Alliant farine de blé de la Drôme et poudre d'amande, ces sablés seront les nouveaux chouchous de vos apéros !

Chaque recette de cette nouvelle gamme est élaborée avec soin à partir d'ingrédients biologiques de première qualité, reflétant les engagements RSE de la Biscuiterie de Provence. Conçus pour émerveiller les papilles, ces sablés salés vous séduiront à l'heure de l'apéro ou le temps d'une collation gourmande...

-  Mélange d'épices Colombo **NOUVEAU**
Étui 90g
-  Olives noires à la provençale **NOUVEAU**
Étui 90g
-  Poivron & piment d'Espelette AOP **NOUVEAU**
Étui 90g
-  Roquefort AOP & noix **NOUVEAU**
Étui 90g











LES CROQUETS APÉRITIFS

Une gamme de 6 recettes de biscuits croquants, avec des éclats d'amandes, à grignoter à l'heure de l'apéritif ou à savourer dans une salade.

Une gamme en accord avec l'identité et les valeurs de la Biscuiterie de Provence : un approvisionnement en ingrédients nobles 100% d'origines naturelles, le plus possible issus de productions locales, sans aucun additif, arôme artificiel, huile de palme ou encore conservateur !

En résumé ? Du bon, du goût et du coin !

-  Olives de Nyons AOP
Étui 90g / Packs 150g / Boîte métal 300g
-  Ail de la Drôme IGP
Étui 90g / Pack Drôme 150g / Boîte métal 300g
-  Picodon AOP
Étui 90g / Pack Drôme 150g
-  Ail noir
Étui 90g
- Pistou & Parmesan AOP
Étui 90g / Packs 150g / Boîte métal 300g
- Tomates de Provence & Piment d'Espelette AOP
Mini étui 30g / Étui 90g / Packs 150g / Boîte métal 300g





LES TOASTS À FROMAGE

Inspirés de nos fameux Croquets, les Toasts sont des biscuits fins et délicats, riches en fruits, pour accompagner le fromage. Craquants et extrêmement savoureux, ils apporteront subtilité et originalité pour des mariages de saveurs exceptionnels.

Des recettes simples et des ingrédients de qualité pour une gamme de trois références à découvrir sans tarder...

Amande & figue

Étui 120g

À marier avec les fromages à pâte dure affinés comté, mimolette extra-vieille, tomme de brebis...) ou au contraire, les fromages frais acidulés comme la mozzarella ou encore la feta...

Amande & abricot

Étui 120g

À marier avec les fromages onctueux et persillés (Bleu d'Auvergne, Roquefort, Stilton...) ou au contraire un chèvre rehaussé d'une petite touche de miel...

Amande & datte

Étui 120g

À marier avec les fromages frais non affinés, qu'ils soient crémeux ou encore mousseux (chèvre frais, ricotta, cottage cheese,...) ou au contraire, les fromages à pâte molle comme le brie ou encore le camembert...



Des Toasts hyper savoureux pour sublimer le fromage !









LES BISCUITS TRADITIONNELS

Découvrez nos biscuits traditionnels et incontournables en Provence !

Des spécialités réalisées par nos pâtisseries avec du matériel artisanal, un savoir-faire d'antan et des ingrédients, pour la plupart, locaux de grande qualité.

Entre recettes à l'ancienne ou encore spécialités iconiques, découvrez nos délicieux biscuits à savourer avec un café, un thé ou tout autre instant gourmand...

-  Craquantes aux amandes
Étui 180g / Pack café gourmand 210g / Boîte métal 320g
-  Canistrelli au citron
Étui 180g / Pack café gourmand 210g / Boîte métal 320g
-  Navettes à la fleur d'oranger
Étui 210g / Pack café gourmand 210g / Boîte métal 320g
-  Navettes à l'anis **NOUVEAU**
Étui 210g









LES BISCUITS GOÛTERS SABLÉS


Qui a dit que les sablés étaient une affaire de bretons ? Ici même à la Biscuiterie, nous nous sommes lancés dans la réalisation de sablés à base d'amande délicatement beurrés, peu sucrés et tendrement gourmands.

Ces petits sablés, fabriqués par nos pâtisseries selon une méthode traditionnelle, seront un régal pour vos papilles !




 Caramel beurre salé
Étui 120g

 Chocolat noir
Étui 120g

 Vanille Bourbon
Étui 120g

Pralines roses **NOUVEAU**
Étui 120g

 Pack assortiment : coffret goûter **NOUVEAU**
Vanille, caramel, chocolat noir
Pack 210g

NOUVEAU



NOUVEAU







LES BISCUITS GOÛTERS COOKIES

Ces Cookies bio sont des biscuits inspirés par la richesse du terroir méditerranéen.

Riches en fruits, ces délicieux biscuits séduisent petits et grands gourmands à l'heure du goûter grâce à leurs saveurs irrésistibles...



-  **Figue & noisette**
Étui 120g / Pack cookies 210g / Boîte métal 310g
-  **Chocolat noir & noisette**
Étui 120g / Pack cookies 210g / Boîte métal 310g
-  **Citron de Menton IGP & amande**
Étui 120g / Pack cookies 210g / Boîte métal 310g
-  **Cranberry & mélange de graines** **NOUVEAU**
Étui 120g







FR-023



LES MACARONS SANS GLUTEN ET SANS LAIT

Nos Macarons séduisent petits et grands gourmands depuis plus de 20 ans. Apprécies pour leur cœur moelleux à souhait, ils sont aussi savoureux que délicats et associent les meilleurs ingrédients pour des mariages de saveurs comme nulle part ailleurs !

Une richesse en amandes (entre 30 et 43% par recette), des listes d'ingrédients extrêmement courtes (sur une base d'amande, de sucre, de miel et d'oeuf) pour des petites pâtisseries, sans gluten et sans lait, tout simplement irrésistibles !

Amande & miel de Provence IGP

Etui 150g

Amande & chocolat noir Valrhona

Etui 130g



Amande

Etui 130g



Amande & citron

Etui 130g



Amande & chocolat

Etui 130g



Amande & figue

Etui 130g



Amande & noisette

Etui 130g





FR-023



LES GÂTEAUX MOELLEUX SANS GLUTEN

Sans gluten, grâce à leur richesse en amandes, ils vous séduiront par leur texture moelleuse qui fond en bouche et par leurs saveurs incomparables.

Découvrez ces gâteaux réalisés avec très peu d'ingrédients, tous sélectionnés avec le plus grand soin, et cuits dans leur moule en acier, pour des recettes comme à la maison !

Avec leur emballage unique et 100% recyclable, vous aurez un dessert prêt à être déguster à tout instant, qui gardera toute sa fraîcheur et son moelleux plus d'une année...

Nés d'une recette familiale il y a plus de 25 ans, nos gâteaux moelleux aux amandes sont la définition même de la gourmandise !



- Amande & vanille Etui 120g / Etui 240g
- Amande & châtaigne Etui 240g
- Amande & citron Etui 240g
- Amande & chocolat Etui 240g
- Amande, figue & raisin Etui 240g
- Amande & chocolat noir Valrhona Etui 225g
-  Amande Etui 225g
-  Amande & orange (sans lait) Etui 225g
-  Amande & chocolat Etui 225g
-  Amande & noisette Etui 225g
-  Amande & citron de Menton IGP Etui 225gg



LES GAMMES ÉVÉNEMENTS

LES COEURS DE MACARONS

Etuis cadeaux 90g



SANS GLUTEN ET SANS LAIT

La douceur du Macaron dans un coeur tendrement gourmand... Retrouvez notre gamme à offrir avec des étuis cadeaux inscriptibles.



DUO 180g

Ammande & orange
Ammande & chocolat

Ammande & framboise



Ammande & châtaigne



Ammande & lavande



LES CROQUETS SUCRÉS

Sachet 140g

Du croquant, des amandes, de bons ingrédients ensoleillés... Découvrez nos biscuits qui vous feront plonger en Provence.



Lavande & miel de Provence IGP

Ammande & framboise

BOÎTE TOUT CHOCO

Un assortiment gourmand de biscuits au chocolat noir comprenant des sablés bio, des cookies bio et des croquettes de Vinsobres...

Boîte métal 420g



LES PETITS ÉTUIS

SPÉCIAL COMPOSITIONS CADEAUX

Retrouvez quelques unes de nos spécialités en petits formats ! Parfaits pour des compositions cadeaux, ces étuis à petits prix apporteront élégance et gourmandise à vos paniers et ballotins...

Sablés bio chocolat noir - Étui 80g

Canistrelli bio citron - Étui 90g

Navettes bio fleur d'oranger - Étui 100g

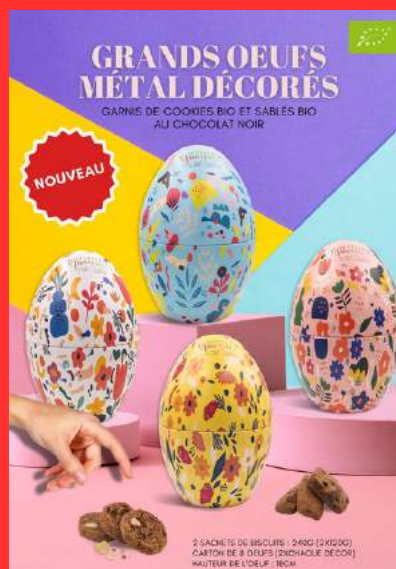
Croquets tomate & piment d'Espelette AOP - Étui 30g



LES GAMMES ÉVÉNEMENTS

Découvrez nos catalogues de Pâques et de Noël et retrouvez nos spécialités en éditions limitées pour des fêtes gourmandes...

Cliquez sur les vignettes ou contactez-nous pour visionner les catalogues.



LES CALISSONS

Avant l'époque de la manufacture, soit fin XIXème siècle, le sucre restait une denrée rare, utilisée avec réserve. Nous avons suivi le même principe durant les heures que nous avons passées à étudier les recettes d'avant le calisson d'Aix pour aboutir enfin à notre Calisson de Saint-Rémy... peu sucré, extrêmement moelleux et au délicieux goût d'amande.

Classique "de Saint-Rémy"

Pot en verre 95g / Tablette 18 calissons 90g / Boîte métal 20 calissons 100g ou 40 calissons 200g / Vrac 2kg

Pistache

Tablette 18 calissons 90g / Vrac 2kg

Rose de Damas

Tablette 18 calissons 90g / Vrac 2kg

Fort en orange

Tablette 18 calissons 90g / Vrac 2kg

Assortiment de calissons

Tablette 18 calissons 90g (classique + rose + pistache)

Boîte métal 40 calissons 200g (classique + rose + pistache + orange)

Damier calissons classiques & pâtes de fruits

Boîte métal 20 calissons 100g ou 40 calissons 200g



Classique bio

Tablette 18 calissons 90g / Boîte métal 40 calissons 200g / Vrac 2kg

Lavande dispo de mai à septembre

Boîte métal 20 calissons 100g / Vrac 2kg

Gingembre dispo d'octobre à décembre

Boîte métal 20 calissons 100g / Vrac 2kg



Pourquoi nos Calissons sont-ils carrés ?

Réponse courte : parce qu'ils sont CARRÉment bons !
Réponse longue : quand il y a 20 ans, nous avons commencé à fabriquer des calissons, nous n'étions pas équipés d'une presse à calissons... Nous passions la pâte au laminoir avant de la découper "en carrés" à la guitare. Ces calissons ont eu alors un tel succès que nous n'avons jamais osé en changer la forme, qui depuis est devenue notre signature.



Découvrez également notre gâteau Calisson

Ce gâteau est réalisé à partir de notre pâte de Calisson qui donne un goût incomparable et une texture fondante en bouche ! Un délice à partager qui accompagnera café et thé à l'heure du dessert

Etui 225g



LES NOUGATS Barres 100g

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...

Classique

Recette secrète du Petit Duc !

Pistache *100% Pistaches !*

Jusqu'au milieu du XIXème siècle, la région de Brignoles était couverte de pistachiers ce qui nous a donné l'idée de ce nougat 100% pistaches tellement gourmand...

Des Cévennes

Nougat aux amandes et aux noix avec du miel de châtaignier. Ce nougat est réservé aux amateurs de goûts corsés, âmes sensibles s'abstenir...

Pignon *100% Pignons de pin !*

Un nougat richement garni en pignons



*Un savoir-faire
traditionnel pour des
nougats très gourmands*

LES BONBONS

Le Petit Duc, fabricant de douceurs est également découvreur de trésors. Cette collection de confiseries rassemble nos douceurs préférées, toutes issues de savoir-faire traditionnels et toujours réalisées selon les règles de l'art par des artisans passionnés.

FLEURS & FEUILLES CRISTALLISÉES



- Roses Pot en verre 50g
- Violettes Pot en verre 70g
- Feuilles de menthe Pot en verre 70g
- Assortiment feuille / fleurs Pot en verre 70g



BONBONS HISTORIQUES

- Berlingots de Carpentras Pot en verre 130g
- Bonbons au miel Pot en verre 125g
- Bonbons fruits des bois Pot en verre 120g
- Violettes de Toulouse Pot en verre 110g
- Coquelicots de Nemours Pot en verre 100g
- Tranches d'agrumes Pot en verre 120g
- Réglesses de Montpellier Pot en verre 90g



SPÉCIALITÉS DE PROVENCE

- Amandes de Provence Pot en verre 115g enrobées de chocolat
- Noisettes de Provence Pot en verre 90g enrobées de chocolat
- Pâtes de fruits de Provence Pot en verre 115g
- Pralines de Provence Pot en verre 85g



LES BISCUITS

Le Petit Duc vous propose de vous plonger dans l'histoire de la gastronomie en découvrant des recettes oubliées au fil des siècles. Des recettes peu sucrées, aux saveurs intenses et fabriquées selon des savoir-faire anciens.

ENTRE CONFISERIE ET BISCUIT

Triangles aux amandes

Sachets 110g et 260g / Boîte métal 200g / Vrac 3kg

Trois cuissons successives sont nécessaires pour assembler les différents éléments. Le mélange amandes, miel et beurre réduit doucement dans un cul de poule en cuivre pendant qu'une base de sablé est enfournée un moment pour enfin être unis lors d'un ultime passage au four. Une découpe au couteau, à chaud, termine le marathon pour obtenir ces délices...

Désirés à la vanille Sachet 110g / Vrac 2,6kg

Les Désirés sont de délicieux biscuits aux amandes, à la quantité déraisonnable de vanille, nappés d'une glace royale rappelant celle des Calissons.

BISCUITS D'ANTAN recettes du XIV^e au XX^e siècles

Bâtons au chocolat Sachet 110g / Vrac 2kg

Cacao - amandes Sachet 125g / Vrac 2,6kg

Coeurs gingembre Sachet 110g / Vrac 1,7kg

Coeurs du Petit Albert (sablé beurré) Sachet 125g / Vrac 2,4kg

Feuilles de houx (pralines roses) Sachet 120g / Vrac 2kg

Fleurs anglaises Sachet 110g / Vrac 2,2kg

Folies de Paulettes (fruits confits) Sachet 110g / Vrac 2,7kg

Lunes à l'anis Sachet 110g / Vrac 2,9kg

Trèfles au muscat (cannelle) Sachet 100g / Vrac 1,8kg



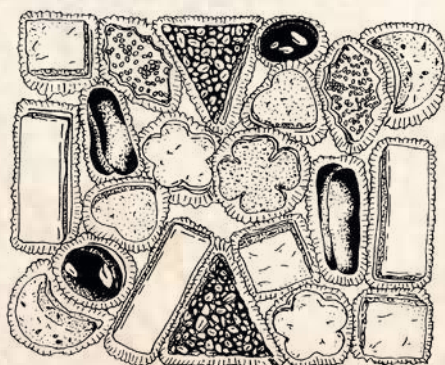


LES ASSORTIMENTS DE BISCUITS



Assortiment 210g
1 étage de biscuits

Assortiment 470g
2 étages de biscuits



Assortiment 720g
2 étages de biscuits

C'est avec beaucoup de minutie que les mains expertes des équipes du Petit Duc confectionnent ces délicates collections d'assortiment de biscuits.

Découvrez les 10 recettes phares de biscuits du Petit Duc: Cœurs gingembre, Triangles, Désirés, Cacao-amandes, Bâtons, Lunes, Cœur du Petit Albert, Folies de Paulette, Trèfles et Fleurs Anglaises.

LES TABLETTES DE CHOCOLAT

PURES ORIGINES **Tablettes 70g**








Tablettes de chocolat du Petit Duc, soient pures origines, fruits ou secs, sont faites pour les fondus de chocolat, ceux qui fuient le consensus mou et cherchent le goût et l'authentique. Un chocolat d'artisan, aux ingrédients bio et aux recettes éprouvées pour retrouver les sensations du vrai chocolat.

ORIGINES	Profil aromatique	Notes
100% République Dominicaine	Fruits acidulés	Fruits secs, Miel
70% Madagascar	Fruits acidulés	Agrumes, Amande
63% Pérou Chanchamayo	Bio	Fruits secs
63% Panama	Fruits acidulés	Agrumes, Miel
48% Équateur Esmeralda	Grillé / Caramel	Biscuit beurré

CRÉATIONS	Recette
Amande	Éclat d'Amandes
Gingembre	Gingembre
Orange	Orange avec sucre
Praliné	Fruits Praliné à l'Ancienne
Fleur de Sel	Croquant de Fleur de Sel



-  **Noir 100% République Dominicaine**
sans sucre ajouté ! Notes végétales et de fruits secs
-  **Noir 70% Madagascar**
Notes d'agrumes et d'amande douce, caramélisé
-  **Noir 63% Pérou Chanchamayo**
Notes d'agrumes et de miel
-  **Noir 63% Panama**
Notes de fruits jaunes et légèrement vanillées
-  **Lait 48% Équateur Esmeralda**
Goût subtil de biscuit beurré et de caramel

Aucun secret dans cette gamme de tablettes de chocolats bio

Une couverture issue d'un artisan couvreur de talent, dénichant les meilleures fèves à travers le monde et la main de notre chocolatier pour mettre ces recettes en musique. Le résultat est une gamme très gourmande habillée de jolis papiers artisanaux traditionnels...



Découvrez également notre gâteau au chocolat noir 63% pure origine Panama





Un gâteau, prêt à déguster pour 4/5 personnes, pâtissé à partir de notre chocolat noir 63% Panama, issu de fèves de cacao cultivées en forêt tropicale...




Etui 225g



CRÉATIONS Tablettes 70g



-  Noir 60% fourrée praliné à l'ancienne
-  Noir 60% framboise
-  Noir 60% poivre timut
-  Noir 60% éclats amandes noisettes

-  Noir 60% gingembre
-  Noir 60% orange
-  Lait 48% fleur de sel

LES OEUFS FABERGÉ

Les oeufs Fabergé sont une tradition dans notre magasin de Saint-Rémy-de-Provence depuis plus de 15 ans. Ce sont des oeufs en métal décorés de 12cm de haut garnis de délicieuses céréales croustillantes enrobées de chocolat noir et de chocolat au lait saveur caramel...



Décor "Classique"



2 collections de 12 Oeufs Fabergé vous sont proposées dans des Prêts à Vendre de 24 Oeufs (Décors doublés) !

C'est inclus pour tous les Oeufs :

- sachets glacés + bolduc
- étiquettes mentions légales
- cartonnets marketing

Oeuf Fabergé

Poids net unitaire : 100g

Hauteur de l'oeuf : 12cm

Décor "Nouvelle collection"



Mini Oeufs Fabergé **NOUVEAU**

Découvrez les Oeufs Fabergé en format mini !
Toujours garnis de billes chocolatées ils n'en
sont pas moins gourmands



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



LES GAMMES ÉVÉNEMENTS

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Nos catalogues de Pâques et de Noël seront prochainement disponibles.
N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus ...





LES CROQUETTES DE VINSOBRES

Une recette de biscuits aux amandes, créée en 1908, devenue aujourd'hui, la spécialité incontournable de la Drôme Provençale !

Découvrez tous les secrets de cette gourmandise peu sucrée, inscrite au patrimoine culinaire français, qui se grignote à l'heure du thé ou du café, mais aussi au dessert ou à l'apéritif.

LA RECETTE TRADITIONNELLE DEPUIS 1908

Sachets 200g et 500g

Une recette de délicieux petits biscuits réalisée avec seulement 5 ingrédients dont 25% d'amandes. Elle est fabriquée avec le plus grand soin, selon une méthode qui respecte parfaitement la tradition d'origine. Son fameux sachet jaune lui donne depuis plus d'un demi-siècle, une identité unique.

LA RECETTE AU CHOCOLAT Sachet 200g

19% d'amandes et 19% de chocolat noir

LES BOÎTES MÉTAL COLLECTOR ASSORTIMENT DES 2 RECETTES

Boîte métal 360g (2 Sachets 180g)

3 coloris disponibles ! Rouge, Jaune et Vert

LA POUDRE À PÂTISSER Sachet 500g

Retrouvez le goût inimitable de nos célèbres biscuits aux amandes dans vos recettes de crumbles, cookies, crêpes, tartes, financiers... ou pourquoi pas dans vos yaourts et faisselles en remplacement du sucre !



Une nouvelle aide
culinaire pour des
recettes aux saveurs
sans pareille...



- LA FABRIQUE -

BISCUITERIE de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833



Une question ?
Nos équipes se tiennent
à votre disposition !

LE SERVICE ADV



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

LE SERVICE COMPTABILITÉ



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

LE SERVICE 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)
karinemaslos@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

LE SERVICE ACHATS / RSE



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



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

LE SERVICE MARKETING



Amandine
Photos, PLV, réseaux sociaux, presse
amandinevegas@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33 (0)4 75 26 95 86

Suivez la
Biscuiterie de Provence



www.biscuiteriedeprovence.com

ENVIE DE DÉCOUVRIR
NOTRE MÉTIER DE
BISCUITIER, CONFISEUR
ET CHOCOLATIER ?

RDV à la Fabrique !
26110 St Maurice sur Eygues



MUSÉE

PARCOURS DÉCOUVERTE

ESPACES LUDIQUES ENFANTS

HALLE GOURMANDE

SALON DE THÉ