

- LA FABRIQUE -

# BISCUITERIE de PROVENCE

Une histoire de famille  
depuis 1833



Une Fabrique de  
BISCUITS,  
GÂTEAUX,  
CONFISERIES  
& CHOCOLATS

en Drôme provençale

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



# NOTRE RAISON D'ÊTRE

Créer de A à Z, durablement et humainement, des produits toujours plus beaux et gourmands.

À la Biscuiterie de Provence, l'engagement RSE est une démarche concrète, vivante, et profondément ancrée dans la culture d'entreprise qui **repose sur six piliers essentiels** :



## 1 UNE ENTREPRISE QUI CÉLÈBRE LE BON ET LE BEAU,

où la **gourmandise est une priorité absolue** ! Grâce à son savoir-faire vieux de plus de 180 ans autour de l'amande, ingrédient phare et héritage familial, la Biscuiterie imagine des recettes délicieuses sublimées par de beaux emballages. Chaque création est pensée et fabriquée pour éveiller les sens, dans des packagings élégants qui donnent autant envie d'être dégustés que d'être offerts.



## 2 UNE ENTREPRISE ÉTHIQUE,

où **chaque ingrédient est soigneusement sélectionné**. Cela se traduit par des recettes sans arôme artificiel, OGM, colorant, huile de palme ni conservateur, et l'utilisation exclusive d'ingrédients nobles d'origine naturelle. Grâce à sa **certification IFS**, la Biscuiterie garantit des produits d'une qualité irréprochable, reflet de son engagement constant pour offrir des produits sains et savoureux. Elle privilégie également les ingrédients BIO et en développe de nouvelles créations chaque année pour le plus grand plaisir des gourmands.



## 3 UNE ENTREPRISE DE PROXIMITÉ,

qui **valorise les ressources locales et les savoir-faire régionaux**. En intégrant des ingrédients emblématiques du Sud comme l'olive noire de Nyons AOP (à 14km de la fabrique), la farine de blé de la Drôme (à 2km), l'ail de la Drôme IGP (à 20km), les tomates et le basilic de Provence, le petit épeautre de Haute Provence ou encore le citron de Menton IGP, elle favorise une économie locale et un approvisionnement court.

## 4 UNE ENTREPRISE DE SAVOIR-FAIRE

**tournée vers l'avenir et la pérennité de ses métiers**. La formation interne, le maintien des gestes artisanaux et le soutien à l'emploi local sont au cœur des pratiques de la Biscuiterie. L'élaboration des recettes, la création des packagings, l'ensemble de la production et du conditionnement sont assurés en interne, au sein de sa fabrique de 3000m<sup>2</sup>, garantissant ainsi une **maitrise totale et rigoureuse à chaque étape**.

## 5 UNE ENTREPRISE QUI AGIT CONCRÈTEMENT POUR LA PLANÈTE,

en **s'engageant avec la CEC** (Convention des Entreprises pour le Climat), en choisissant **des achats responsables**, en s'entourant de fournisseurs engagés, en limitant l'impact de ses emballages, en triant et valorisant ses déchets, en réduisant ses pertes de production et en se tournant vers l'énergie solaire...

## 6 UNE ENTREPRISE INSPIRANTE

C'est ce qui a motivé la Biscuiterie à concevoir, au cœur de sa fabrique, des espaces "Musée & Parcours découvertes" gratuits ouverts au public. Histoire, vue sur les ateliers, activités ludiques, secrets de fabrication, mise en avant de ses fournisseurs... c'est avec beaucoup de transparence que la Biscuiterie plonge les visiteurs dans son univers gourmand et passionnant.





Ce que  
vous gagnez  
à travailler  
avec nous



Le meilleur des ingrédients  
pour des recettes inimitables  
qui plairont à vos clients !

Des nouveaux produits  
permanents et événementiels  
pour des mises en avant  
tout au long de l'année

Des produits hyper gourmands  
fabriqués de A à Z à la fabrique  
avec une traçabilité sans faille

La possibilité de créer  
des projets sur-mesures  
à votre image dans les  
meilleurs délais

Une prise en charge immédiate  
par téléphone ou email pour  
vous accompagner dans vos  
commandes, livraisons,  
facturations...

Des livraisons programmées  
en fonction de vos jours et  
horaires d'ouverture

# CES ENGAGEMENTS QUI VOUS APPORTENT SATISFACTION

Utiliser uniquement  
des ingrédients nobles  
triés sur le volet

sans colorant, arôme artificiel, conservateur  
ni huile de palme ! En suivant une politique d'achats responsables  
et en s'approvisionnant **le plus possible auprès de producteurs locaux.**



Farine de blé de la Drôme (à 2km de la Fabrique), Herbes de Provence (à 25km), Olives de Nyons AOP (14km), Ail de la Drôme IGP (20km) et bien plus encore !

Développer de nouvelles recettes  
chaque année en favorisant le bio

une vraie équipe de pâtissiers qui travaille avec du **matériel de boulangerie** et qui réalise parfois des **centaines d'essais de recettes** avant d'arriver à celle qui met tout le monde d'accord !



Maitriser chaque étape de A à Z

À la Fabrique nous sommes maîtres de tout le processus de production d'un produit y compris sa fabrication et son conditionnement, dans nos ateliers répondant à des normes strictes. Le tout suivi et contrôlé par notre service qualité garantissant la sécurité des aliments et des personnes.



FR-023

Concevoir nous mêmes tous nos packagings  
et supports de communication

assurant ainsi un contrôle total sur l'identité, la qualité, la rapidité d'exécution et les lancements des nouveautés. C'est aussi la possibilité d'être réactif sur le développement de projets urgents nécessitant du sur-mesure !



Assurer une relation de qualité  
avec nos clients grâce à notre  
équipe ADV et commerciale

garantissant une réponse rapide à vos besoins, une expertise approfondie et un engagement sincère envers la satisfaction de nos clients.



Entretenir des relations pérennes  
avec nos transporteurs

Un travail minutieux et quotidien pour assurer à nos clients des prises en charges de qualité.



# CATALOGUE 2025



**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	p 6
Les Croquets apéritifs	p 8
Les Toasts à fromage	p 9
Les Biscuits traditionnels	p 10
Les Biscuits goûter Sablés	p 12
Les Biscuits goûter Cookies	p 14
Les Macarons	p 16
Les Gâteaux Moelleux	p 18
Les gammes saisonnières	p 20

Les Calissons	p 22
Les assortiments de Calissons	p 24
Les Nougats	p 26
Les Bonbons	p 27
Les Biscuits	p 28
Les Assortiments de Biscuits	p 29
Les Chocolats	p 30
Les Oeufs Fabergé	p 32

Croquettes de Vinsobres	p 34
-------------------------	------

Contactez-nous	p 36
----------------	------

***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 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...



-  Aubergine & thym **NOUVEAU**  
Étui 90g - Pack 180g - Boîte métal 300g
-  Mélange d'épices Colombo  
Étui 90g
-  Olives noires à la provençale  
Étui 90g - Pack 180g
-  Poivron & piment d'Espelette AOP  
Étui 90g - Pack 180g - Boîte métal 300g
-  Roquefort AOP & noix  
Étui 90g

**NOUVEAU**

**NOUVEAU**

**NOUVEAU**





**BISCUITERIE**  
de **PROVENCE**

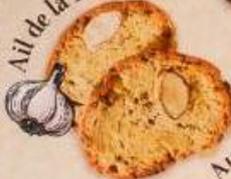
*Une histoire de famille  
depuis 1833*

**COFFRET COLLECTOR**

Olive de Nyons AOP



Ail de la Drôme IGP



Aubergine & thym

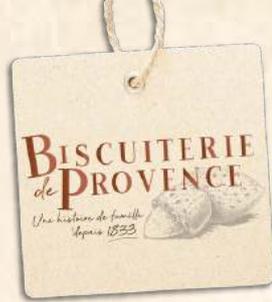


Poivron & piment d'Espelette AOP



**L'ASSORTIMENT**  
**APÉRITIF**

Croquets et Sablés  
à grignoter



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



**NOUVEAU**





# 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

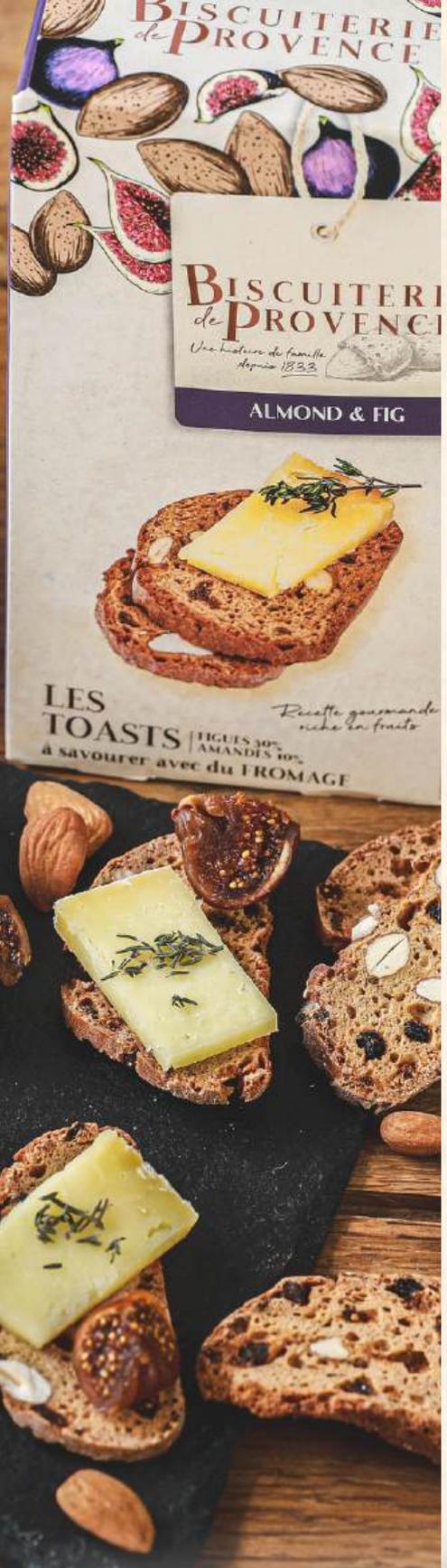
Étui 120g

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  
Étui 210g





AB  
**BISCUITERIE**  
*de* **PROVENCE**  
Une histoire de famille  
depuis 1833

**CITRON**



**ES**  
**CANISTRELLI**  
AU PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE IGP

*Biscuits  
croustillants  
adorés de tous  
les gourmands*





# LES BISCUITS GOÛTER 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 / Boîte métal 330g / Pack sablés 210g
-  Chocolat noir  
Étui 120g / Pack sablés 210g
-  Vanille Bourbon  
Étui 120g / Pack sablés 210g / Boîte métal 330g
- Pralines roses  
Étui 120g

**NOUVEAU**



# L'ASSORTIMENT DE SABLÉS

Recettes très gourmandes

**BISCUITERIE  
de PROVENCE**

**COFFRET GÔTER**

Vanille Bourbon



Caramel au beurre salé

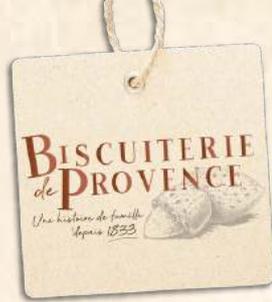


Chocolat noir



*Toutefois, nous  
vous recommandons  
de les déguster  
avec un bon  
café.*





# LES BISCUITS GOÛTER 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
-  **Chocolat noir & noisette**  
Étui 120g / Pack cookies 210g / Boîte métal 330g
-  **Citron de Menton IGP & amande**  
Étui 120g / Pack cookies 210g / Boîte métal 330g
-  **Cranberry & mélange de graines**  
Étui 120g

**NOUVEAU**



**BISCUITERIE  
de  
PROVENCE**

Une histoire de famille  
depuis 1833

**COFFRET COLLECTOR**

Citron de Menton IGP & Amande



Chocolat noir & Noisette



Vanille Bourbon



Caramel au beurre sale

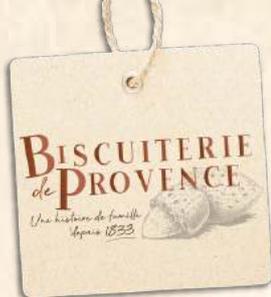


**L'ASSORTIMENT  
GÔTER**

Cookies et Sablés bio  
hyper gourmands



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 & noisette

Etui 130g



*Création  
exclusive  
avec*  
**VALRHONA®**

**BISCUITERIE  
de PROVENCE**

*Une histoire de famille  
depuis 1833*



**AMANDE &  
CHOCOLAT NOIR**

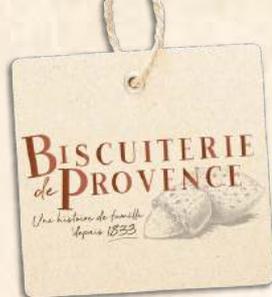


**LES  
MACARONS**

AVEC 30% D'AMANDES  
SANS GLUTEN | SANS LAIT

**COEUR DE GUANAJA® DE VALRHONA®**

Nés d'une recette familiale  
il y a plus de 30 ans,  
nos gâteaux moelleux aux  
amandes sont la définition  
même de la gourmandise !



# 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...

- 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 & Nougat de Montélimar IGP **NOUVEAU** Etui 225g
-  Amande Etui 225g
-  Amande & orange (sans lait) **NOUVEAU** Etui 110g / Etui 225g
-  Amande & chocolat **NOUVEAU** Etui 110g / Etui 225g
-  Amande & noisette Etui 225g
-  Amande & citron de Menton IGP Etui 225g



**NOUVEAU**

**NOUVEAU**

**NOUVEAU**



# LES GAMMES SAISONNIÈRES

## LES COEURS DE MACARONS SANS GLUTEN ET SANS LAIT

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



framboise - Étui 90g



châtaigne - Étui 90g



lavande - Étui 90g



chocolat noir oranges confites BIO - Étui 80g

## 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

Navettes bio fleur oranger - Étui 100g

Sablés pralines - Étui 80g

Canistrelli bio citron - Étui 90g

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

Craquantes aux amandes - Étui 30g



**NOUVEAU !**



# BOÎTE MÉTAL

## LES BISCUITS TRÈS CHOCOLAT

Boîte métal 420g

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



## GAMMES PÂQUES & NOËL

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.





*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**

NOUVEAUX PACKAGING

**Le Petit Duc**  
 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

# LES CALISSONS

## 5 recettes à découvrir

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.

### Classiques "de Saint-Rémy"

*Recette signature extrêmement moelleuse sublimée par sa richesse en amandes*

**Pot en verre 95g**

**Tablette 18 calissons 90g**

**Boîte métal 20 calissons 100g**

**Boîte métal 40 calissons 200g**

### Pistaches

*Recette fondante révélant toute la gourmandise de la pistache*

**Tablette 18 calissons 90g**

### Noisettes **NOUVEAU !**

*Recette gourmande où la noisette révèle toute sa douceur*

**Tablette 18 calissons 90g**

### Citron **NOUVEAU !**

*Recette savoureuse exaltée par la vivacité du citron*

**Tablette 18 calissons 90g**

### Framboises **NOUVEAU !**

*Recette exquise où la framboise rayonne entre douceur et éclat acidulé*

**Tablette 18 calissons 90g**



NOUVEAUX PACKAGING

# LES CALISSONS ASSORTIMENTS

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.

## Les assortiments en tablettes

Les fruités **NOUVEAU!**

*citron - classiques - framboises*

Tablette 18 calissons 90g

Les gourmands **NOUVEAU!**

*noisettes - classiques - pistaches*

Tablette 18 calissons 90g

## Les assortiments en boîtes métal

Les cinq recettes **NOUVEAU!**

*citron - framboises - classiques - noisettes - pistaches*

Boîte métal 40 calissons 200g

Les quatre recettes **NOUVEAU!**

*citron - framboises - noisettes - pistaches*

Boîte métal 20 calissons 100g

Le damier

*Assortiment de calissons classiques et de pâtes de fruits de Provence*

Boîte métal 12 calissons & 12 pâtes de fruits 110g

Boîte métal 27 calissons & 27 pâtes de fruits 255g





# 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...

## Amandes

*Recette provençale ancestrale révélant le délicieux goût de l'amande*

**Barre 95g**

## Pistaches 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...*

*Une recette unique richement garnie où la pistache révèle toute sa gourmandise*

**Barre 95g**

## Amandes, noix & miel de châtaignier

*Un nougat de caractère mêlant les notes corsées du miel de châtaignier et des noix.*

**Barre 95g**



NOUVEAUX PACKAGING

# 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 CRISTALLISÉES

Roses Pot en verre 50g

Violettes Pot en verre 70g

Assortiment 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

Bonbons à la violette Pot en verre 110g

Coquelicots Pot en verre 100g

Tranches d'agrumes Pot en verre 120g

Réglisses de Montpellier Pot en verre 90g

Pâtes de fruits de Provence Pot en verre 115g



# 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 aux saveurs intenses et fabriquées à la main selon des savoir-faire anciens.

## ENTRE BISCUIT & CONFISERIE

### 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<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècles

**Bâtons au chocolat Sachet 110g / Vrac 2kg**

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

**Cœurs gingembre Sachet 110g / Vrac 1,7kg**

**Cœurs 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**



NOUVEAUX PACKAGING

# LES ASSORTIMENTS DE BISCUITS

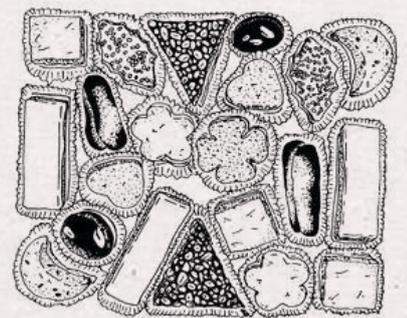
*C'est avec beaucoup de minutie que les mains expertes des équipes du Petit Duc confectionnent ces délicates collections d'assortiment de biscuits.*

*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.*



Assortiment 210g  
1 étage de biscuits

Assortiment 470g  
2 étages de biscuits



Assortiment 720g  
2 étages de biscuits

## LA BOITE MADE IN FRANCE

Boîte métal Made in France  
Assortiment de biscuits  
Poids net : 190g



*Fleurs anglaises*

Sablés au beurre

*Tours Eiffel*

Biscuits aux pralines roses

*Cacao-amandes*

Sablés au chocolat et éclats d'amandes



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

RECETTES	Recette
Amande	Éclat d'Amandes
Gingembre	Gingembre
Orange	Orange avec sucre
Praliné	Finesse Praliné à l'Ancienne
Fleur de Sel	Cristaux de Fleur de Sel

NOUVEAUX PACKAGING

# LES TABLETTES DE CHOCOLAT

## PURES ORIGINES Tablettes 70g

NOUVEAU DÉCOR



-  **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...



**NOUVEAU**

Découvrez également notre gâteau au chocolat noir 70% pure origine Madagascar

Un gâteau, prêt à déguster pour 4/5 personnes, pâtissé à partir de notre chocolat noir 70% Madagascar, issu de fèves de cacao cultivées dans la vallée de Sambirano...

**Etui 225g**



## CRÉATIONS Tablettes 70g

**NOUVEAU**



 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

 **NOUVEAU** Noir 60% piment d'Espelette AOP

 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...



## Collection "Héritage"



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

## Collection "Impérial"



### Mini Oeufs Fabergé

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 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)

Carton de 3 coloris assortis

## 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 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 !

## ADMINISTRATION DES VENTES



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

## COMPTABILITÉ



**Angélique**  
Facturation  
[comptabilite@biscuiteriedeprovence.com](mailto: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](mailto: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](mailto:isabelleaudry@biscuiteriedeprovence.com)  
Tél. : +33(0)6 47 79 28 17



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

## ACHATS / RSE



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

## QUALITÉ



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

## COMMUNICATION



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

Suivez la  
Biscuiterie de Provence



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**