

- 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 3000m², 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



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 30
Les Chocolats	p 32
Les Oeufs Fabergé	p 34

Croquettes de Vinsobres	p 36
-------------------------	------

Contactez-nous	p 38
----------------	------

***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 5 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





BISCUITERIE
de **PROVENCE**

*Une tradition de biscuits
depuis 1825*

AMANDES

LES
CRAQUANTES

AU PETIT ÉPEAU'RE DE HAUTE-PROVENCE IGP

*Biscuits
inconfondables
en Provence*






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 pâtissiers 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











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 tradition de biscuits
depuis 1855*

COFFRET COLLECTOR

Citron de Menton IGP & Amande

Chocolat noir & Noisette

Vanille Bourbon

Caramel au beurre salé

L'ASSORTIMENT
GOUTER

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





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



FR-023

BISCUITERIE
de PROVENCE
Une histoire de famille
depuis 1833

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



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



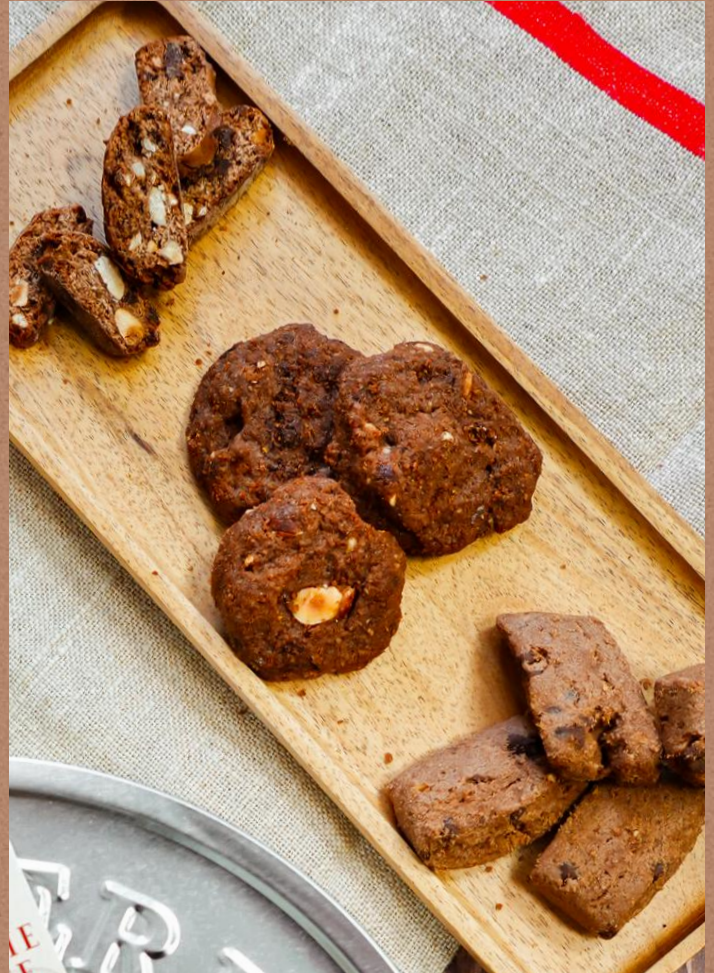
NOUVEAU !



NEW !

BOÎTE MÉTAL *LES BISCUITS TRÈS CHOCOLAT* Boîte métal 420g

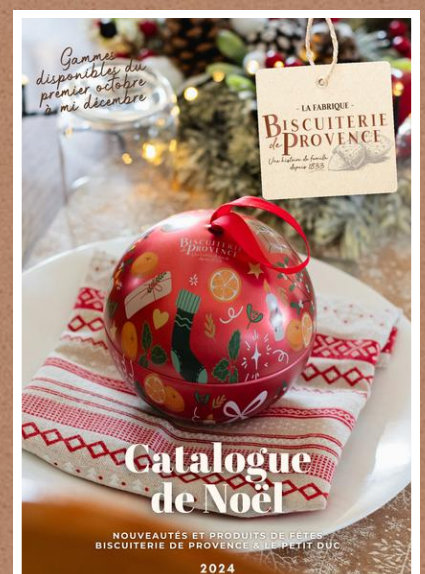
Un assortiment gourmand de biscuits au chocolat noir comprenant des sablés bio, des cookies bio et des croquettes de Vinsobres...



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 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 85g

Boîte métal 20 calissons 95g

Boîte métal 40 calissons 195g

Pistaches

Recette fondante révélant toute la gourmandise de la pistache

Tablette 18 calissons 85g

Noisettes **NOUVEAU !**

Recette gourmande où la noisette révèle toute sa douceur

Tablette 18 calissons 85g

Citron **NOUVEAU !**

Recette savoureuse exaltée par la vivacité du citron

Tablette 18 calissons 85g

Framboises **NOUVEAU !**

Recette exquise où la framboise rayonne entre douceur et éclat acidulé

Tablette 18 calissons 85g



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 85g

Les gourmands **NOUVEAU!**

noisettes - classiques - pistaches

Tablette 18 calissons 85g

Les assortiments en boîtes métal

Les cinq recettes **NOUVEAU!**

citron - framboises - classiques - noisettes - pistaches

Boîte métal 40 calissons 195g

Les quatre recettes **NOUVEAU!**

citron - framboises - noisettes - pistaches

Boîte métal 20 calissons 95g

Le damier

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

Boîte métal 12 calissons & 12 pâtes de fruits 105g

Boîte métal 27 calissons & 27 pâtes de fruits 240g





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


Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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

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

Etui 110g / Sachet 260g / Boîte métal 200g

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 d'Aimée - vanille **Etui 120g**

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

Bâtons de Léopold - chocolat noir

Etui 110g

Trèfles de Louis - muscat

Etui 100g

Folies de Paulette - fruits confits

Etui 120g

Palets de Jeanne - cacao amande

Etui 125g

Cœurs d'Honorine - gingembre

Etui 110g

Fleurs d'Elisabeth - amandes

Etui 110g

Lunes de Diane - noisette **NOUVEAU !**

Etui 110g

Cœurs de Léandre - citron **NOUVEAU !**

Etui 125g

Disponible en période de fin d'année :

Feuilles de houx - pralines roses

Etui 120g





*Demain un biscuit
autrement dit
un petit miracle
comme un doux
paysanais*

Le Petit Duc

**FEUILLES
DE PAULETTE**
Fruits rouges

*Une d'entre nous de 1870
avait le Petit de France
comme un mélange de sucre
frais et gourmandise dans
un quilibre avec sa fleur.*

*Cette note
mémorable
est à mélanger
avec un biscuit
à son époque*

Le Petit Duc

**TRIANGLES
AUX AMANDES**

*Après de nombreux
essais, elle resta à table
à cause de sa douce
texture, idéale pour
allier à volonté gourmandise
et un tout de plus raffinée.*

*Les autres les ont
aussi aimés, comme
à voir le petit biscuit
chocolaté, une autre
note d'histoire.*

Le Petit Duc

**PALETS
DE JEANNE**
Cacao amaranth

*Recette de 1870, celle
d'origine avec 12 heures
pour faire de la fleur
de sucre, comme de
habitude, même pour le plus
grand plaisir de gourmandise.*

*Créé pour
la note gourmande
et pleine de sa
belle forme
unique*

Le Petit Duc

**TREFLES
DE LOUIS**
Marron

*Les Petits de France leur ont
donné un nom d'honneur de 1870
avec un mélange de sucre
frais et gourmandise et le
doux de son histoire.*

*Pour les savoir
savoir, depuis un
biscuit avec une fleur
de la nuit qui rappelle
les autres, toujours
à l'heure.*

Le Petit Duc

**COEURS
D'HONORINE**
Citron

*Après de 1870, celle
de la fleur de sucre, avec fleur,
les autres, toujours et après
de gourmandise dans les heures
d'une grande délicatesse.*

*Un biscuit au
chocolat, délicat
à manger avec un
cappuccino pour une
pause délicate et
savoureuse*

Le Petit Duc

**BÂTONS
DE LEOPOLD**
Chocolat noir

*Le Petit de France leur ont
donné un nom d'honneur de 1870
avec un mélange de sucre
frais et gourmandise et le
doux de son histoire.*

*Delicate de son
cœur, toujours dans
sa belle forme et un
moment savoureux
à l'heure de la*

Le Petit Duc

**COEURS
DE LEANDRE**
Citron

*Après de 1870, celle
de la fleur de sucre, avec fleur,
les autres, toujours et après
de gourmandise dans les heures
d'une grande délicatesse.*

*Un moment tendre
avec un petit
biscuit au chocolat
pour un moment
à merveille avec une
infusion chaude*

Le Petit Duc

**FEUILLES
DE HOUX**
Prunelles roses

*Connaître une fleur
avec un petit
biscuit au chocolat
pour un moment
à merveille avec une
infusion chaude*

*Une dégustation
est un plaisir
avec le biscuit
et la note gourmande*

Le Petit Duc

**DÉSIRS
D'AIMEE**
Vanille

*Créé pour une note
mémorable de 1870, celle
d'origine avec 12 heures
pour faire de la fleur
de sucre, comme de
habitude, même pour le plus
grand plaisir de gourmandise.*

*Le sucre et la fleur
pendant un
moment de douceur
après de la nuit
et la note gourmande*

Le Petit Duc

**FLEURS
D'ELISABETH**
Amandes

*Après de 1870, celle
de la fleur de sucre, avec fleur,
les autres, toujours et après
de gourmandise dans les heures
d'une grande délicatesse.*

*Après une
dégustation
avec un petit
biscuit au chocolat
pour un moment
à merveille*

Le Petit Duc

**LUNES
DE DIANE**
Vanille

*Après de 1870, celle
de la fleur de sucre, avec fleur,
les autres, toujours et après
de gourmandise dans les heures
d'une grande délicatesse.*

NOUVEAUX PACKAGING

LES ASSORTIMENTS DE BISCUITS

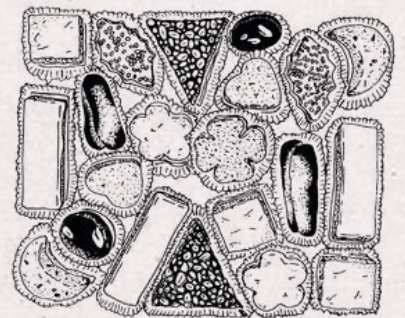
C'est avec beaucoup de minutie que les mains expertes des équipes du Petit Duc confectionnent ces délicates collections d'assortiment de biscuits.

Découvrez les 10 recettes de biscuits Le Petit Duc : Triangles aux amandes, Désirés d'Aimée à la vanille, Bâtons de Léopold au chocolat noir, Trèfles de Louis au muscat, Folies de Paulettes aux fruits confits, Palets de Jeanne cacao amande, Coeurs d'Honorine au gingembre, Fleur d'Elisabeth aux amandes, Lunes de Diane à la noisette (NOUVELLE RECETTE), Coeurs de Léandre au citron (NOUVELLE RECETTE).



Assortiment 220g
1 étage de biscuits

Assortiment 470g
2 étages de biscuits



Assortiment 720g
2 étages de biscuits





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
-  **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

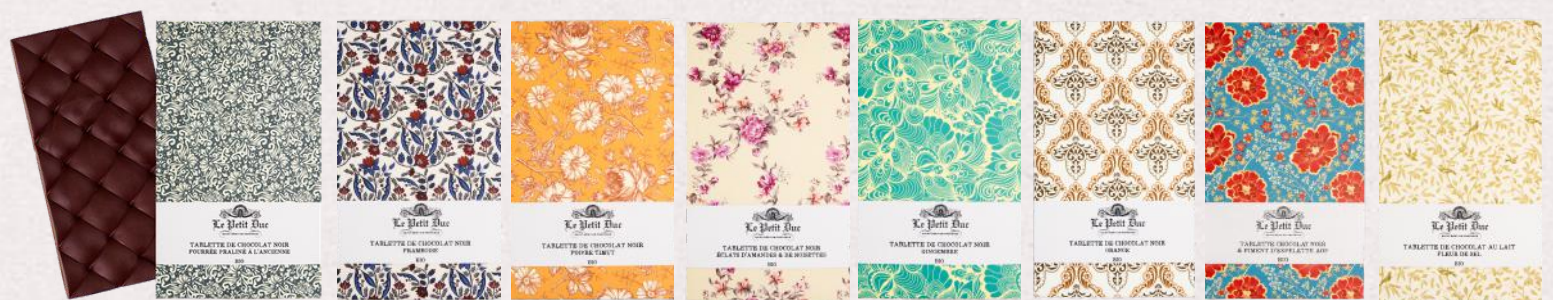
Découvrez également notre gâteau au chocolat noir 70% pure origine Madagascar


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




 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

 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
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 -
Pays de la Loire
aurorelechevalier@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33 (0)6 31 71 00 83



Nathalie
France secteur Sud
Auvergne Rhône-Alpes - Occitanie - Corse -
Provence-Alpes-Côte-d'Azur
nathaliechincholle@biscuiteriedeprovence.com
Tél. : +33(0)6 32 99 43 25



Amandine
France secteur Centre
Nouvelle Aquitaine, Centre-Val-de-Loire, Bourgogne
Franche-Comté, Grand-Est
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



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