

Pâques

2026

- LA FABRIQUE -
BISCUITERIE
de **PROVENCE**
*Une histoire de famille
depuis 1833*





GRANDS OEUF MÉTAL DÉCORÉS

GARNIS DE COOKIES BIO ET SABLÉS BIO
AU CHOCOLAT NOIR



code article : 14127.008

2 SACHETS DE BISCUITS : 240G (2X120G)
CARTON DE 8 OEUF (2XCHAQUE DÉCOR)
HAUTEUR DE L'OEUF : 18CM





BOÎTE MÉTAL LES BISCUITS TRÈS CHOCOLAT

ÉDITION LIMITÉE



Un délicieux goût d'amande associé à un chocolat intense, découvrez les Craquantes amande et chocolat. Au premier contact, le biscuit est craquant, ce qui fait son appellation. Très vite, la texture fond, laissant dans la bouche un délicieux goût d'amande et de chocolat noir...



Craquez pour nos Cookies Bio Chocolat noir et noisette, de délicieux biscuits issus d'un subtil mariage entre un chocolat noir d'Amérique Latine et de gros morceaux de noisettes.



Craquez pour nos Sablés Bio au chocolat noir, des biscuits légèrement beurrés qui n'ont rien à envier aux sablés Bretons ! Gourmands et peu sucrés sont les caractéristiques de ces biscuits réinventés par la Biscuiterie de Provence.

code article : 19039.008

3 SACHETS DE BISCUITS :
420G (120G+120G+180G)

CARTON DE 8 BOÎTES MÉTAL

DIAMÈTRE DE LA BOÎTE MÉTAL : 22CM



COEURS DE MACARONS BIO

CHOCOLAT NOIR & ORANGE CONFITE

ÉDITION LIMITÉE

Une alliance irrésistible entre l'intensité du chocolat noir et la douceur fruitée de l'orange confite, dans une texture moelleuse et fondante.

Une exclusivité pour les fêtes de Pâques, qui vient enrichir notre gamme emblématique de Cœurs de Macarons. À offrir ou à savourer, laissez-vous tenter par cette recette gourmande et authentique !



code article : 21166.012
CARTON DE 12 ÉTUIS

VÉRITABLES OEUFS AU CHOCOLAT

CHOCOLAT PRALINÉ ÉCLATS DE NOISETTES



code article : 96003.012
CARTON DE 12 POULES
(3XCHAQUE DÉCOR)

code article : 96032.006
CARTON DE 6 BOÎTES DE 4 OEUFS
(3 JAUNES + 3 ROUGES)



*Véritable
coquille d'oeuf
toquée, vidée et
stérilisée garnie
d'un délicieux
chocolat praliné*



**SAVOURER L'OEUF
SANS PLUS ATTENDRE
OU LE FAIRE FONDRE
20 SECONDES À 900 WATT
AU MICRO-ONDES POUR
Y « TREMPOUILLER »,
DE DÉLICIEUSES
MOUILLETES DE
BRIOCHE.**





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 fournis !*



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



COLLECTION "HÉRITAGE"

code article : 96004.024



COLLECTION "IMPÉRIAL"

code article : 96028.024



LES MINIS FABERGÉ

code article : 96033.024

Poids net unitaire : 50g

Hauteur de l'Oeuf : 8cm

PAV de 24 mini Fabergé (4x6 décors)

également
garnis de billes
de céréales
chocolatées



Une question ?
Nos équipes se tiennent
à votre disposition !

- LA FABRIQUE -
BISCUITERIE
de **PROVENCE**
Une histoire de famille
depuis 1833

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

Retrouvez
le catalogue
général en flashant
ce qr code



Suivez nos aventures
[@biscuiteriedeprovence](https://www.instagram.com/biscuiteriedeprovence)

