- 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 (à14km 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 coeur 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.

CES ENGAGEMENTS QUI VOUS APPORTENT SATISFACTION

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

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 maitres 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.

HACCP IFS Food 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

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 Coeurs de Macarons	p 20
L'assortiment très chocolat	p 21
Les étuis cadeaux et mini étuis	p 22
Les Calissons	p 24
Les assortiments de Calissons	p 26
Les Nougats	p 28
Les Bonbons	p 29
Les Biscuits	p 30
Les Assortiments de Biscuits	p 32
Les Chocolats	p 34
Les Oeufs Fabergé	p 36
Croquettes de Vinsobres	p 38
Contactez-nous	p 40

Biscuiterie de Provence
Une histoire de famille depuis 1833

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

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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

Croquettes de Vinsobres
Depuis 1908

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

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 pâtissiers 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
AMANDES
LES CRAQUANTES
AU PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE IGP
Biscuits inconteournables 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

L'ASSORTIMENT
DE SABLÉS
Recettes très gourmandes
Vanille Bourbon
Caramel au beurre salé
Chocolat noir
BISCUITERIE de PROVENCE
COFFRET GOÛTER

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
  Etui 120g

NOUVEAU

BISCUITERIE de PROVENCE
COFFRET COLLECTOR
Citron de Menton IGP & Amande
Chocolat noir & Noisette
Vanille Bourbon
Caramel au beurre salé
L'ASSORTIMENT GOÛTER
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. Appréciés 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

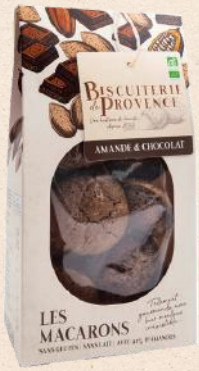
Amande & chocolat noir Valrhona
Etui 130g

Amande
Etui 130g

Amande & citron
Etui 130g

Amande & chocolat
Etui 130g

Amande & noisette
Etui 130g



BISCUITERIE de PROVENCE
AMANDE & NOISETTE
LES MACARONS
SANS GLUTEN | SANS LAIT | AVEC 34% D'AMANDES

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 fraicheur 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 **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

BISCUITERIE de PROVENCE
AMANDE & CITRON DE MENTON IGP
LE GÂTEAU MOELLEUX AVEC 32% D'AMANDES
le l'amande alliée à la subtilité du citron de Menton
SANS GLUTEN

BISCUITERIE de PROVENCE
AMANDE, FIGUE & RAISIN

FR-023

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.

Amande & framboise
Etui 90g
maintenant disponible toute l'année

Amande & châtaigne
Etui 90g
disponibilité : octobre à décembre

Chocolat noir & orange confite BIO
Etui 80g
disponibilité : mars à avril & octobre à décembre

BOÎTE MÉTAL LES BISCUITS TRÈS CHOCOLAT

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

Boite métal 420g

maintenant disponible toute l'année

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 recevoir les catalogues.

Dimensions
étui cadeau : 93x145x48mm
mini étui : 40x85x10mm

LES PETITS ÉTUIS

IDÉAL 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…

ÉTUIS CADEAU

- Craquantes bio amandes **Etui 90g** **NOUVEAU !**
- Navettes bio fleur oranger **Etui 100g**
- Canistrelli bio citron **Etui 90g**
- Sablés bio chocolat noir **Etui 80g**
- Sablés pralines roses **Etui 80g**

MINI ÉTUIS

- Croquets tomate piment Espelette **Mini étui 30g**
- Craquantes bio amandes **Mini étui 30g**
- Sablés caramel beurre salé **Mini étui 30g**

NOUVEAU !

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

NOUVEAU

LES MINI ÉTUIS

Dimensions : 40x85x10mm

Découvrez notre nouvelle collection de mini étuis Le Petit Duc, une gamme élégante réunissant nos recettes emblématiques de biscuits et de confiseries dans un format compact et raffiné. Tous les étuis arborent le même décor iconique, tandis que la dénomination du produit est imprimée en façade pour identifier chaque spécialité.

CONFISERIES

Calissons de Saint-Rémy
Mini étui 40g

Berlingots de Carpentras
Mini étui 60g

Bonbons au miel
Mini étui 60g

ENTRE UNE CONFISERIE & UN BISCUIT

Triangles aux amandes
Mini étui 45g

BISCUITS

Palets de Jeanne - cacao amande
Mini étui 50g

Coeurs de Léandre - citron
Mini étui 50g

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 révèlant 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

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

Recette savoureuse
exaltée par la
vivacité du citron
Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
CALISSONS
AU CITRON

Recette exquise
où la framboise
rayonne entre douceur
et éclat acidulé
Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
CALISSONS
AUX FRAMBOISES

Recette fondante,
révélant toute
la gourmandise
de la pistache
Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
CALISSONS
AUX PISTACHES

Recette gourmande
où la noisette révèle
toute sa douceur
Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
CALISSONS
AUX NOISETTES

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
ASSORTIMENT DE CALISSONS
Cinq recettes gourmandes & fruitées
Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
ASSORTIMENT DE CALISSONS

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
CALISSONS & PÂTES DE FRUITS
Damier de douceurs fruitées
Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
CALISSONS & PÂTES DE FRUITS
Damier de douceurs fruitées

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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

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**

NOUVEAUX PACKAGING

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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 / 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

Coeurs d'Honorine - gingembre

Etui 110g

Fleurs d'Elisabeth - amandes

Etui 110g

Lunes de Diane - noisette NOUVEAU !

Etui 110g

Coeurs de Léandre - citron NOUVEAU !

Etui 125g

Disponible en période de fin d'année :

Feuilles de houx - pralines roses

Etui 120g

Le Petit Duc
POLIES DE PAULETTE
TRIANGLES AUX AMANDES
PALETS DE JEANNE
TREFLES DE LOUIS
COEURS D'HONORINE
BÂTONS DE LÉOPOLD
COEURS DE LÉANDRE
FEUILLES DE HOUX
DÉSIRÉS D'AIMÉE
FLEURS D'ELISABETH
LUNES DE DIANE

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

NOUVEAUX PACKAGING

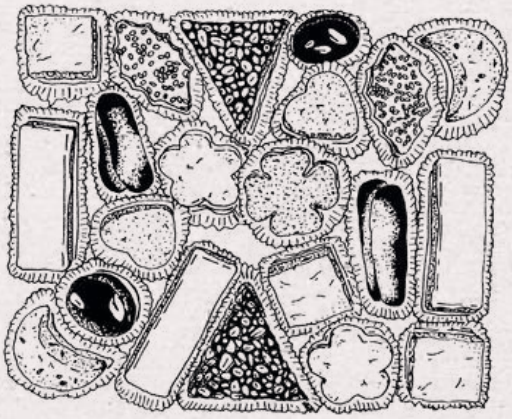
LES ASSORTIMENTS DE BISCUITS

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

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROV

NOUVEAUX PACKAGING

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LES TABLETTES DE CHOCOLAT

PURES ORIGINES

Tablettes 70g

Noir 100% République Dominicaine
Villa Mella
sans sucre ajouté ! Notes végétales et de fruits secs

Noir 73% République Dominicaine
Plantation Los Anconès
Notes de fruits rouges, olives vertes

Noir 70% Madagascar
Vallée du Sambirano
Notes d'agrumes et d'amande douce, caramélisé

Lait 48% Équateur
Province d'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 couverturier 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

Le Petit Duc
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

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
- cartonnette 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...
FABRICATION FAMILIALE
CROQUETTES
de Vinsobres
La Poudre à Pâtisser
BISCUITS 25% AMANDES

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

Amandine
France secteur Nouvelle Aquitaine, Centre et Nord
Nouvelle Aquitaine, Centre-Val-de-Loire, Bourgogne Franche-Comté, Grand-Est, Bretagne, Normandie, Hauts de France, Ile-de-France, Pays de la Loire
amandineserret@biscuiteriedeprovence.com
Tél . : +33(0)4 75 26 95 90

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

Isabelle
France Comptes clés et Export
isabelleaudry@biscuiteriedeprovence.com
Tél . : +33(0)6 47 79 28 17

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, cadeaux d'affaires
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