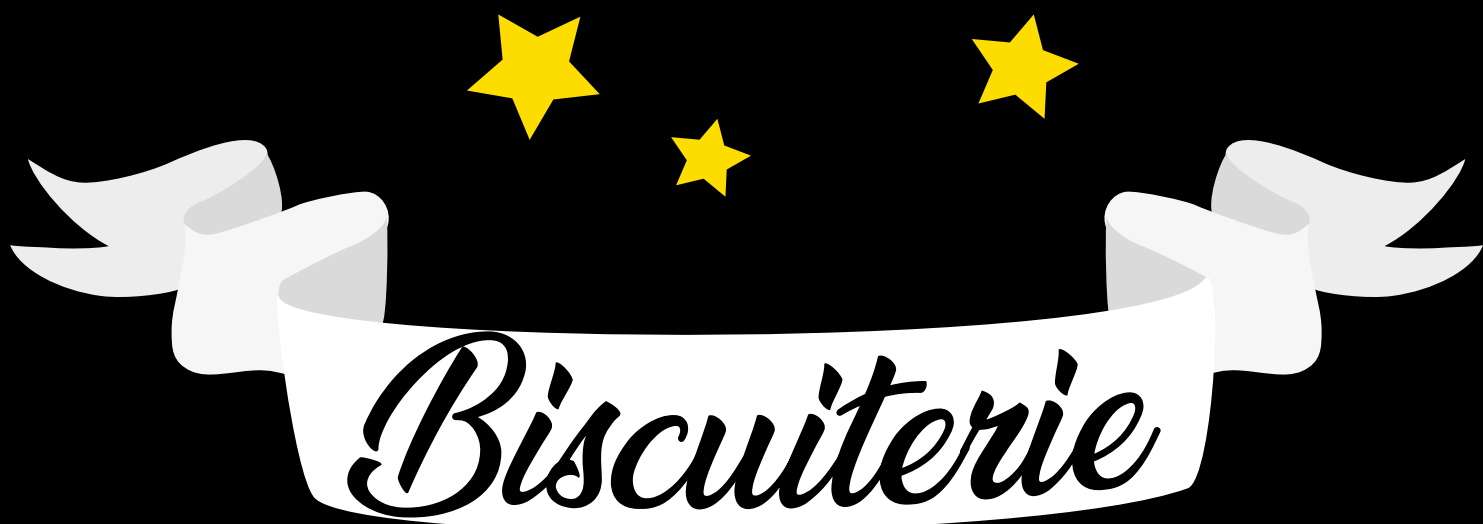




Gourmandises
Médiévales

&

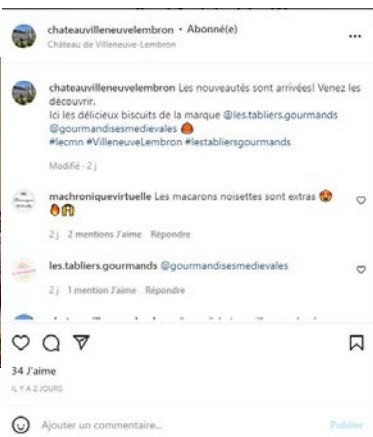
Les Fantaisies de
Dame Corinne

CATALOGUE DE VENTE
DISTRIBUTEURS 2026

contact@lestabliersgourmands - 06.23.63.86.84

SOMMAIRE

Message à destination de nos distributeurs.....	P 4
Les biscuits inspirés des savoir-faire d'hier.....	P 6 à 8
Pain de Miel & Offre d'implantation	P 9
Gamme Breuvage et autres découvertes.....	P 10 à 11
Les coffrets Gourmandises Médiévales	P 12
Les fantaisies de Dame Corinne	P 13
Biscuits salés et crèmes de nougats	P 14
Les produits à la rose	P 15



retrouvez-nous sur nos
réseaux sociaux



gourmandisesmedievales



gourmandisesmedievales

Gourmandises médiévales & fantaisies de Dame Corinne

L'histoire en bouche, la gourmandise en héritage

Gourmandises Médiévales

J'ai installé ma biscuiterie au cœur de la cité médiévale de Provins. Je puise mon inspiration dans les saveurs du passé pour les faire vibrer aujourd'hui.

Si les biscuits inspirés du Moyen Âge restent au cœur de mon travail, la gamme s'est élargie à d'autres douceurs emblématiques de cette époque : boissons médiévales sans alcool, crème de nougat, confit à la rose, ...

Des recettes revisitées avec exigence, gourmandise et un profond respect des traditions.

Les Fantaisies de Corinne

Avec Les Fantaisies de Corinne, je laisse libre cours à ma créativité.

Vous trouverez des biscuits salés, des préparations de miel à la rose. D'autres créations originales s'ajouteront, toujours ancrées dans le terroir.

Cette marque met à l'honneur des produits locaux, régionaux et français, choisis avec soin, pour des recettes sincères, audacieuses et généreuses.

Dame Corinne

Découvrez au cœur de La Cité Médiévale de Provins,
La Biscuiterie et son Salon de Pâtisserie Médiévale.



Un **lieu atypique** où il vous sera possible de déguster des pâtisseries médiévales et des spécialités salées accompagnées de Senkanjabin (boisson ancienne et traditionnelle de l'Iran dont la mention la plus ancienne remonte au X^e siècle) ou de fleurs de thé (tradition remontant à 420 avant JC).

Dame Corinne vous propose aussi son **brunch médiéval** à déguster sur place ou à emporter afin de vous faire découvrir les mets d'une cuisine historique pleine de saveurs et d'alliances gourmandes trop longtemps délaissées.

Vous souhaitez organiser un cours de cuisine autour de la découverte de la cuisine médiévale y compris en distanciel ?

CONTACTEZ-NOUS !

contact@lestabliersgourmands.com
Tél.: 06 23 63 86 84

Épiceries Fines - Monuments Historiques - Caves - Fromageries – Magasins de producteurs - Concept Stores

Des biscuits qui attirent l'œil, racontent une histoire... et repartent avec vos clients

Des biscuits artisanaux à **forte personnalité**, qui conjuguent plaisir gustatif et performance commerciale :

- **Une fabrication locale (farine, miel..) et responsable**, avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.
- **Des biscuits qui racontent une histoire**, séduisent dès la première bouchée et fidélisent durablement.
- **Des recettes inspirées de l'histoire** au goût authentique (Gourmandises Médiévales)
- **Des packagings élégants, colorés**, conçus pour attirer l'œil, valoriser le produit et faciliter la recommandation.
- **Des créations aussi belles que délicieuses**, pensées pour une clientèle en quête de sens, de qualité et d'exception.



NOS ENGAGEMENTS

Pour nos fabrications, nous privilégions des **ingrédients locaux**, issus de filières responsables, d'agriculture raisonnée ou biologique selon les recettes.

Dans nos biscuits: pas d'additif, de conservateur ou d'exhausteur de goût.
Nos farines sont fabriquées en France et sont Locales, écrasées à la meule de pierre d'Astrie elles gardent toutes leurs qualités nutritionnelles.

POUR VOUS OFFRIR TOUJOURS PLUS...

Afin que nos biscuits médiévaux gardent toutes leurs qualités organoleptiques, ils sont conditionnés dans un emballage thermo soudé contenant un sachet absorbant d'oxygène. Ainsi vous dégusterez des biscuits qui auront conservé toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Une DDM longue (13 mois minimum) qui vous offre confort de gestion, souplesse commerciale et sérénité en rayon.

Lorsque cela est possible, j'utilise des produits français et locaux : La farine BIO de la ferme du Chaillois (77) , le miel de chez Julien à Pont-sur-Yonne (10), les fleurs de roses que nous cueillons (toute l'équipe chausse ses bottes et c'est partie pour une journée dans les champs de roses), Le Brie de Provins de la ferme des 30 Arpents, La moutarde de Provins de Mr Boudignat.

Je veille à ce que les ingrédients tels que les épices, le sucre de canne (par exemple) répondent à des exigences de sourcing : commerce équitable, traçabilité, respect des normes HACCP, démarche RSE.



Gourmandises médiévales

UNE INVITATION À LA GOURMANDISE !



Nos biscuits, issus d'écrits médiévaux (Le Viandier, Le Mesnager de Paris, les recettes anonymes...) et de divers pays (France, Espagne, Angleterre...), vous feront découvrir tout un monde de saveurs que les gourmands et gourmets sauront apprécier sans restriction !

Nous n'utilisons que des produits issus de l'agriculture biologique sans conservateur, additif ou exhausteur de goût afin de rester au plus proche des saveurs médiévales. Nos farines sont fabriquées en France et sont locales, écrasées à la meule de pierre d'Astrié, elles gardent toutes leurs qualités nutritionnelles.

Afin de vous plonger au cœur même de votre histoire gastronomique, Les Tabliers Gourmands organise aussi des démonstrations gourmandes ainsi que des cours de cuisine médiévale, pour votre plus grand plaisir.

La boîte cartonnée...

SOUS TOUTES SES COUTURES



GALETTES CELTES



Boîte cartonnée

Ref. GA10

Poids net: 140 gr

craquantes!

Les galettes celtiques au beurre salé - recette du Xe siècle - sont composées de farine semi-complète et de beurre salé. Voici l'ancêtre de la galette bretonne ! Pour la fabriquer que des bonnes choses : de la farine semi-complète, du beurre salé, des œufs frais et du sucre de canne BIO. A la dégustation, cette galette vous rappellera les fameuses galettes bretonnes!



INGRÉDIENTS : Farine de blé*, beurre salé*, sucre de canne*, œufs*. Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.). Contient du gluten.

** issus de l'agriculture biologique UE/NON UE*

GINGEMBRE



craquantes et épicées



De la farine semi-complète, du bon beurre salé, des œufs frais et du sucre de canne sans oublier le gingembre (utilisé dans la cuisine médiévale depuis le IX^e siècle). A la dégustation, le gingembre titillera agréablement vos papilles!

INGRÉDIENTS : farine de blé*, beurre salé*, sucre*, œufs*, gingembre*. Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.). Contient du gluten.

** issus de l'agriculture biologique UE/NON UE*



Boîte cartonnée

Ref. GAG10

Poids net: 140 gr

Dame Corinne vous propose une déclinaison pour Les enfants

LES GALETTES PRINCESSES



LES GALETTES CHEVALIERS



INGRÉDIENTS : Farine de blé*, beurre salé*, œufs*, sucre de canne*. Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.). Contient du gluten.

** issus de l'agriculture biologique UE/NON UE*



Sachet transparent

Ref. GAPPS

Poids net: 70 gr



Sachet transparent

Ref. GACPS

Poids net: 80 gr

Biscuits de la joie

UNE RECETTE QUI REPRÉSENTE BIEN SON ÉPOQUE!

Lors de la dégustation, la muscade se révélera en premier, puis en arrière bouche, la cannelle et dans le fond de gorge, le clou de girofle qui prendra toute sa place...

Ce gâteau est très atypique de part son goût et magique de part sa dégustation à étage, les épices se révélant les unes après les autres.



INGRÉDIENTS : Farine d'épeautre*, beurre*, œuf*, sucre de canne*, miel*, épices (cannelle*, muscade*, clous de girofle*).

Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.). Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE



Boîte cartonnée

Ref. BJ12

Poids net: 140 gr

Pain d'épice à l'anis



VÉRITABLE PAIN D'ÉPICE SANS ŒUF, SANS LAIT, SANS BEURRE

L'ancêtre du pain d'épice est le pain de miel. Celui-ci était connu des anciens Égyptiens et des Grecs. Le pain d'épice serait d'origine Mi-Kong, littéralement "pain de miel" en chinois. Lors des croisades, les occidentaux le découvrirent en terre sainte et en rapportèrent la recette ainsi que les épices.

INGRÉDIENTS : Farine de seigle*, miel*, eau, poudre levante*, bicarbonate, anis*. Présence éventuelle de traces d'arachide, de soja, de sésame, et de fruits à coque.

Contient du gluten. * issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. PEAN12

Poids net: 140 gr



Massepains à la rose



DOUCEURS PARFUMÉES À LA ROSE

Le Marzipane ou encore Marchepain, serait apparu au VIII^e siècle en Orient, où il était la confiserie du harem puis introduit en Europe au XIII^e siècle par les Perses. Les croisés Vénitiens en auraient percé le secret. En Italie, l'une des légendes raconte que la fille d'un boulanger, très amoureuse et rêveuse, devant aider son père, fit une erreur de dosage des amandes.

INGRÉDIENTS : Amandes*, sucre de canne*, eau de rose. Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande. * issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. GA10

Poids net: 140 gr



Macarons amande & cannelle



Le nombril du moine

Les macarons ont été créés dans les pays arabes lorsque les Européens ont commencé à naviguer loin de leurs terres. Au moyen-âge le "macaron" désignait deux produits différents, un biscuit mais aussi un potage. On le nomme également "Le nombril du moine".

En 791, dans un monastère italien, un moine se serait endormi sur la pâte qu'il confectionnait et lui aurait donné cette forme ronde:



INGRÉDIENTS : Amandes* (32 %), sucre de canne*, œufs*, cannelle*. Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE



Boîte cartonnée

Ref. MAC14

Poids net: 140 gr

Macarons à la noisette



Macarons à La noisette Torréfiée

Les macarons ont été créés dans les pays arabes lorsque les Européens ont commencé à naviguer loin de leurs terres. Au moyen-âge le "macaron" désignait deux produits différents, un biscuit mais aussi un potage. On le nomme également

"Le nombril du moine". En 791, dans un monastère italien, un moine se serait endormi sur la pâte qu'il confectionnait et lui aurait donné cette forme ronde.



INGRÉDIENTS : Noisettes* (50 %), sucre de canne*, œufs*. Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que la noisette. * issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. MAN14

Poids net: 140 gr

Doigts de fée



L'une des premières pâtes sablées aux amandes et à La Fleur d'oranger

Autrefois, on avait coutume pour amadouer les fées, qui étaient parfois ogresses et dévoraient les enfants, de leur offrir ces délicieux biscuits doux et fondants au parfum délicat de fleur d'oranger. On disait aussi qu'ils incitaient les fées à lancer de jolis sorts!



Boîte cartonnée

Ref. DF15

Poids net: 140 gr

INGRÉDIENTS : Farine de blé*, poudre d'amande*, fleur d'oranger*, sucre de canne*, œufs*, beurre*, sel. Présence éventuelle de traces d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande. Contient du gluten. * issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Visitandines

Fondantes à souhait !

Les sœurs de l'ordre de la Visitation utilisaient les jaunes d'œufs pour les pigments des peintures. A cette époque, il était interdit de consommer de la viande dans les couvents. On la remplace donc par l'amande.

Leur restant des blancs d'œufs, elles auraient créé la Visitandine. La visitandine est l'ancêtre du financier : moelleuse et fondante à souhait.



Boîte cartonnée

Ref. VISAM16

Poids net: 140 gr

INGRÉDIENTS : Ingrédients : amandes*, œufs*, sucre de canne*, farine de blé T65*, poudre levante*, beurre*. Présence éventuelle de traces d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande. Contient du gluten. * issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Pains de miel et pains d'épice



VÉRITABLE PAIN DE MIEL SANS ŒUF, SANS LAIT, SANS BEURRE

L'ancêtre du pain d'épice est le pain de miel. Celui-ci était connu des anciens Égyptiens et des Grecs. Le pain d'épice serait d'origine Mi-Kong, littéralement "pain de miel"

en chinois. Lors des croisades, les occidentaux le découvrirent en terre sainte et en rapportèrent la recette ainsi que les épices.

Pain de miel et pain d'épices en 250g

INGRÉDIENTS : Farine de seigle*, miel*, eau, poudre levante*, bicarbonate.

Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.).

Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

PAIN DE MIEL NATURE

Pour les gourmands amateurs de miel.
Ref. PM12

PAIN DE MIEL À LA ROSE

Ce pain de miel est aromatisé à l'eau de rose.
Ref. PMR12

PAIN DE MIEL À L'ANIS

Pain d'épice à l'anis vert: cette plante herbacée amène une saveur douce et subtile.
Ref. PEAN12GR

PAIN AUX 6 ÉPICES

Dans celui-ci le mélange d'épices est subtil et équilibré: cannelle, gingembre, girofle, cardamome, fenouil et badiane. Ref. PE6E12

OFFRES D'IMPLANTATION

Découvrez l'offre d'implantation Gourmandises Médiévales

Proposez à vos clients le charme et l'authenticité de nos biscuits artisanaux avec nos sélections clés : **5 Bests ou 7 Bests Gourmands**. Ces assortiments soigneusement choisis mettent en avant nos créations les plus emblématiques, alliant tradition, qualité artisanale et recettes historiques.

Les avantages pour votre point de vente :

- **Simplicité et praticité** : une offre prête à poser et à mettre en valeur, idéale pour attirer l'œil des clients.
- **Attrait premium** : nos biscuits, au design soigné et à l'histoire unique, renforcent l'image de qualité de votre rayon.
- **Rotation rapide** : des best-sellers appréciés par tous, garantissant un renouvellement fluide et des ventes régulières.
- **Flexibilité** : choisissez entre 5 ou 7 références selon votre espace et votre stratégie commerciale.
- **Storytelling gourmand** : chaque produit raconte une histoire médiévale, créant un véritable lien émotionnel avec vos clients.

Gamme breuvage et autres découvertes

SENKANJABIN ROSE & MENTHE

Boisson rafraîchissante sans alcool à la menthe et à la rose. Découvrez cette boisson traditionnelle iranienne, dont l'histoire remonte au Xe siècle dans le Fihrist d'al-Nadim. Dame Corinne y fait infuser de la menthe avant d'ajouter de l'eau de source glacée et une touche d'eau de rose naturelle.

À savourer bien frais pour un moment de fraîcheur et de délicatesse.

Ref. SENKA

Bouteille en verre de 25 cl



INFUSION EPICÉE DAME CORINNE

Voici une infusion des plus réconfortante aux saveurs d'anis, de réglisse et fenouil. Le gingembre amène du peps.

INGRÉDIENTS : anis*, racine de réglisse* (21 %), graines de fenouil*, graines de cardamome*, poivre noir*, cannelle*, morceaux de gingembre*, clous de girofle*. *Issus de l'agriculture biologique. *Issus de l'agriculture biologique. Ingrédients UE et non UE

Ref. INFDAO

Sachet de 100g



THÉ DES FÉES

INGRÉDIENTS : Rooibos nature*, ortie*, cynorrhodon* gingembre*, thé vert jasmin de Chine*, thé Pu-Erh de Chine*, fenouil*, maté vert*, cannelle*, cacao concassé*, poivre rose*, fraise*, pétale de rose*, cardamome*. *Issus de l'agriculture biologique. Ingrédients UE et non UE

Ref. THFE

Sachet de 100g



XOCOALT

Voici une création singulière et chargée d'histoire : notre sachet de préparation de XOCOALT, boisson au cacao inspirée d'une recette d'origine aztèque (XIV^e siècle). Sans lait, fidèle aux usages historiques, cette préparation révèle un cacao intense et aromatique, pensé pour une dégustation authentique et contemporaine. Un produit original qui séduit autant les amateurs de chocolat que les curieux de recettes ancestrales.

2 versions chocolatées : Chocolat noir afin de rester dans la tradition ou chocolat au lait

A préparer selon les instructions sur le sachet.

INGRÉDIENTS Xocoalt au chocolat noir : Pistole de chocolat noir - Farine de maïs

Ref. REF XOCO14

Sachet de 100g

BOCHET

Dame Corinne fabrique une version du Bochet sans fermentation de levure donc non alcoolisé. A base de miel caramélisé et d'épices. La cuisson du miel permet d'apporter des saveurs nouvelles. Au Moyen Âge le bochet aurait été une boisson médicamenteuse.

Ref. BOCHET - Bouteille de 25 cl



Gamme breuvage et autres découvertes

THÉ AUX ÉPICES D'HYPOCRAS

Thé noir aux épices : Un thé fort aux notes épicées.

INGRÉDIENTS : Thé noir Ceylan 25%, cannelle, gingembre, cardamome, girofle, poivre noir, fenouil.
Ingrédients UE et non UE.

Ref. THEHYP
Sachet de 100g



BREUVAGE DES TROUBADOURS

Cette infusion florale est pleine de douceur avec un petit goût anisé.

INGRÉDIENTS : Fleurs d'hibiscus, fenouil, citronnelle, cumin. Ingrédients UE et non UE

Ref. THFE
Sachet de 100g



PRÉPARATION HYPOCRAS

Sachet de préparation permettant de réaliser facilement un hypocras maison, boisson emblématique du Moyen Âge. Mélange d'épices inspiré des recettes historiques, à infuser dans du vin rouge ou blanc.

- Recette à forte valeur patrimoniale
- Simple d'utilisation pour le client final
- Excellent produit narratif
- idéal en épicerie fine, boutiques historiques, musées, caves ou coffrets gourmands

Un incontournable pour une offre différenciante autour des saveurs médiévales

Ref. HYPOP
Sachet de 40g pour la préparation de 2 bouteilles de 75cl.



MOUTARDE AUX ÉPICES D'HYPOCRAS

Préparation permettant de réaliser une moutarde aromatisée aux épices d'hypocras, inspirée des usages culinaires médiévaux. Alliance de la puissance de la moutarde et d'un mélange d'épices chaud et parfumé.

- Produit original et différenciant
- Recette historique revisitée
- Facile à expliquer et à valoriser en rayon
- Adapté à l'épicerie fine, aux concept stores et aux univers culinaires de caractère

Une alternative gourmande et patrimoniale aux moutardes classiques.

Ref. MOUHYP
Sachet de 100g pour 400g de moutarde environ.



INGRÉDIENTS : moutarde graine jaune (Sinapis alba en poudre), moutarde graine brune (Brassica juncea en poudre), moutarde graine brune (entières), fenugrec, cannelle, gingembre, galanga, cardamome, muscade, maniguette, poivre noir, ail, curcuma, paprika, sel marin (0,5 %).

Les boîtes Gourmandises médiévales



Cette jolie boîte vous permet de découvrir les biscuits de la gamme Gourmandises Médiévales en sachet de 100 g.

Dans ce coffret, un papier de soie vient protéger les biscuits médiévaux. Et afin de vous permettre de tout savoir sur eux, un livret explique leur histoire et vous guide pour vos premières dégustations.

LA GOURMANDE SANS GLUTEN

Macarons amande cannelle XIV^e,
massepains rose XIII^e et macarons noisette XIV^e.
Ref. BOGOUR

LA CLASSIQUE

Doigts de fée XV^e, Galettes celtes nature X^e
et galettes celtes gingembre X^e.
Ref. BOCLASS

INGRÉDIENTS : Retrouvez la liste des ingrédients sur les pages correspondant aux biscuits.

FONDEZ DE PLAISIR POUR CETTE JOLIE
BOÎTE qui renferme nos succulents
BISCUITS médiévaux!



L'AUTENTIQUE

Macarons amande-cannelle XIV^e,
doigts de fée XV^e et biscuits de la joie XII^e.
Ref. BOGM20

L'INSOLITE

Biscuits de la joie XII^e, massepains à la rose XIII^e
et pain d'épice à l'anis XII^e.
Ref. BOINSO

Les p'tits festins médiévaux

BOX PERSONALISÉE A GARNIR

vous choisissez vos produits : sachets de biscuits en 50g, 100g ou boîte de 140g, Confit, miel à la rose, Crème de nougat, Senkanjabin, Préparation d'Hypocras, Infusions...

Possibilité de personnaliser aussi la pastille à votre enseigne, domaine, château... ou pour un événement.



Les fantaisies de Dame Corinne

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile. »

Anthelme Brillat Savarin



*Biscuits salés
à la moutarde de Provins*



La fabrication du nougat



La cueillette

Biscuits salés

aux saveurs authentiques de nos terroirs français

À LA MOUTARDE DE PROVINS & AUX ÉPICES D'HYPOCRAS

Plongez dans l'histoire avec ces biscuits inspirés du Moyen Âge. A l'époque, moutarde, ingrédient précieux, se mêlait au miel et aux épices pour créer des saveurs uniques. Une alliance audacieuse et raffinée qui séduira les amateurs de découvertes gourmandes.

Ref. BSMP
Poids net: 120 gr



AU BRIE DE PROVINS

Un clin d'œil à la gastronomie française : le Brie, né à l'abbaye de Jouarre au VII^e siècle, sublimé dans un biscuit salé raffiné. Une gourmandise qui séduit toujours plus nos clients amateurs de saveurs originales et authentiques.

Ref. BSBP
Poids net: 100 gr



Crèmes de nougat

ROSE & PISTACHE

Une crème de nougat à savourer comme une pâte à tartiner, où le fondant du nougat se marie à la délicatesse de la rose (eau de rose naturelle) et à l'intensité chaleureuse de la pistache, torréfiée puis finement mixée.

Idées dégustation : Sur une tranche de pain ou de brioche, mélangée à un yaourt, ajoutée à un chocolat chaud, ou encore pour confectionner une ganache irrésistible...

Ref. CNRP
Poids net: 140 gr



AMANDE & NOISETTES

Une délicieuse crème de nougat à déguster comme une pâte à tartiner, où le goût fondant du nougat se marie à la richesse des noisettes et des amandes, torréfiées puis finement mixées.

Ref. CNAN
Poids net: 140 gr



Les produits à la ROSE



CONFIT À LA ROSE



- Pétales de roses & Eau de rose
- Fabrication Artisanale

Notre confit, préparé avec soin à partir de véritables pétales de rose et d'eau de rose, offre un goût subtil et raffiné qui ravira vos papilles..

Chaque pétale est cueilli à la main par l'équipe de la biscuiterie, avant d'être transformé en ce délice artisanal.

Idées dégustation :

Sur une tranche de pain ou de brioche, dans un yaourt, au cœur d'un muffin, accompagné de fromage de chèvre, ou pour sublimer un verre de champagne ou un pétillant...

Ref. CONFGM

Poids net: 190 gr

Miel produit par notre apiculteur partenaire Les Ruches de Julien, sublimée par de véritables pétales de roses et une délicate huile essentielle de rose. Un parfum subtil où la douceur du miel rencontre la finesse florale de la rose.

Le petit plus : des pétales de rose qui apportent une touche précieuse et authentique.

Ref. MIROGM

Poids net: 150 gr

DUOS À LA ROSE, 5 MARIAGES D'EXCEPTION

une nouveauté aussi élégante que gourmande : **nos Duos à la rose**, une création délicate qui met à l'honneur la rose dans des associations raffinées et généreuses.

Chaque duo associe deux textures et deux saveurs complémentaires, pour une expérience gustative originale et immédiatement séduisante.



Personnalisation possible de l'étiquette



5 variantes sont proposées, autour de mariages subtils et réconfortants :

• Duos confit à la rose et crème de nougat rose-pistache
REF : DNRRCR

• Duos confit à la rose et crème de nougat amande-noisette
REF : DNRRCR

• Duos confit à la rose et préparation de miel à la rose REF : DCRMR

• Duos préparation de miel à la rose et crème de nougat rose-pistache RF : DCRNR

• Duos préparation de miel à la rose et crème de nougat amande-noisette REF : DCRN

Ces duos s'inscrivent pleinement dans notre univers :

- recettes artisanales
- ingrédients soigneusement sélectionnés
- identité gourmande et différenciante
- parfaits pour une clientèle en quête de produits originaux, cadeaux ou plaisirs d'exception

Visuellement attractifs et faciles à valoriser en boutique, ces duos à la rose sont idéaux pour enrichir votre offre avec un produit à forte valeur ajoutée, aussi bien en dégustation qu'en coffret.

Gourmandises médiévales

Siège social (pour toutes correspondances) :
5b, rue du Paraclet - 77160 Provins
Bicuiterie- Salon de thé
12 b, rue de Jouy - 77160 Provins

Fondatrice de la Biscuiterie

Dame Corinne
Tél.: 06 23 63 86 84

contact@lestabliersgourmands.com
www.gourmandisesmedievales.com
 **gourmandisesmedievales** 
Tél.: 06.23.63.86.84

RCS Melun 533 830 667
Siret : 533 830 667 00010 - NAF 8559B
TVA intracommunautaire : FR91533830667
Conditions Générales de vente : www.gourmandisesmedievales.com