



Catalogue de Noël



Biscuiterie - Pâtisserie - Salon de thé

12, rue Lucas de Montigny
13100 Aix-en-Provence

04 86 31 26 52
www.lesbiscuitsdelou.fr

Notre histoire

Les Biscuits de Lou, c'est une aventure née en famille, au cœur d'Aix-en-Provence. Tout a commencé avec l'envie de créer un lieu à notre image : simple, gourmand, accueillant et profondément artisanal. De fil en aiguille, entre fournées, projets un peu fous et beaucoup d'amour du travail bien fait, notre biscuiterie a vu le jour.

Chaque jour, nous fabriquons biscuits, macarons, chocolats et pâtisseries dans notre atelier aixois, en privilégiant les ingrédients français, les producteurs locaux et le rythme des saisons. Lou, notre fille, donne son prénom à la maison et son enthousiasme à tout ce que nous créons. Ici, tout est fait maison, sincère, et pensé pour partager un moment doux autour d'une gourmandise.

Nos valeurs

Nos produits sont le reflet de ce en quoi nous croyons. Une fabrication locale, soignée et transparente : nous choisissons des matières premières de qualité, une farine française, des œufs frais, des amandes de Provence, du chocolat sélectionné avec exigence. Nous réalisons chaque recette dans notre labo, du pétrissage à l'emballage, pour préserver le goût authentique et l'identité de nos créations.

Nous tenons aussi à proposer des saveurs équilibrées, des textures généreuses et des recettes qui respectent le produit. Pas de superflu, juste le plaisir du bon. Derrière chaque biscuit, chaque macaron, il y a notre envie de faire plaisir, de créer du lien et de transmettre un peu de notre Provence gourmande.

Sujets de Noël



“Père Noël”



“Mère Noël”

Sujet noir

15,90€

Sujet en chocolat noir au caractère affirmé, à la fois intense et délicatement amer.

Nos sujets sont garnis d'un assortiment de frites.

Poids : 130g à 140g

Taille : +/- 14cm



“Sapin”



“Bonhomme de neige”



“Père Noël”



“Mère Noël”

Sujet lait

15,90€

Sujet en chocolat au lait, doux et délicatement chocolaté, avec une saveur équilibrée.

Nos sujets sont garnis d'un assortiment de frites.

Poids : 130g à 140g

Taille : +/- 14cm



“Sapin”



“Bonhomme de neige”

Sujets de Noël



18,90€

Duo de boules

Deux sphères de 270 g en chocolat, posées sur une tablette chocolat et généreusement garnies de fritures assorties.



Chocolat noir



Chocolat lait

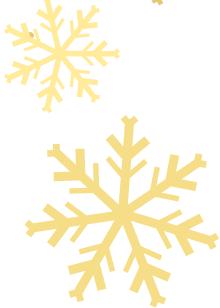


Chocolat noir et lait



Bi-goût

Sujets de Noël



18,90€

Mr. Morse

Morse en chocolat de 270g, présenté sur sa tablette chocolat noir et rempli de fritures assorties.



Chocolat noir



Chocolat lait

Sujets de Noël

Sapin en anneaux



Sapin en chocolat d'environ 470 g (hauteur +/- 20 cm), composé d'un cône et d'anneaux en chocolat, tous deux généreusement parés de fruits secs façon mendiant.



Chocolat noir



Chocolat lait



Petit sapin en anneaux

Sapin en chocolat d'environ 200-250g (hauteur +/- 12 cm), composé d'un cône et d'anneaux en chocolat, tous deux généreusement parés de fruits secs façon mendiant.



Chocolat noir



Chocolat lait

Tablettes choco

5,50€

Tablettes

Tablettes de 80g, déclinées en plusieurs chocolats selon vos envies.



Ivoire

35%



Dulcey

35%



Jivara

40%



Hukambi

53%



Extra bitter

62%



Caraïbe

66%



Gunja

70%

Chocolaterie



Fritures

Assortiment de fritures en chocolat noir, lait, blanc et Dulcey
Sachet de 160g



Caramels

Petites papillotes garnies de caramels tendres à la fleur de sel de Camargue, fabriqués maison.



Cuillères en chocolat

Cuillère en chocolat à faire fondre pour se préparer un chocolat chaud au lait ou noir
30g



Chocolaterie



Ourson noir

Ourson en guimauve à la vanille
enrobé de chocolat noir 40g



Ourson au lait

Ourson en guimauve à la vanille
enrobé de chocolat au lait 40g





Roses des sables



Amandes caramélisées enrobées de
chocolat noir ou lait
Sachet de 100g

Chocolat
noir



Chocolat
au lait



Chocolaterie

Mélocakes

2€

10€ les 6

Un nuage de guimauve avec un insert sur un biscuit croustillant recouvert de chocolat



Chocolat noir
insert caramel
et coco



Chocolat au lait
insert praliné



Chocolat Dulcey
insert caramel à
la fleur de sel

Biscuiterie



Navettes provencaltes



Biscuits à la fleur d'oranger, zestes d'orange, huile d'olive et poudre d'amande.
Sachet de 250g



Croquants aux amandes

Croquants aux amandes de Provence, croustillants et relevés d'un extrait de zeste d'orange .
Sachet de 220g



Canistrelli



Canistrelli à l'anis, à l'huile d'olive et au vin blanc.
Sachet de 200g



Biscuiterie



Diamants



Biscuits diamants aux amandes, délicatement sablés et parfumés à la vanille.

Sachet de 200g

Confiserie



Nougat

Nougat blanc

Nougat blanc tendre aux amandes de Provence et miel de lavande Bio

65€/kg



Nougat noir

Nougat Noir aux amandes de Provence, miel de lavande BIO et délicatement parfumé à l'orange

50€/kg

Confiserie

Pâte de fruits

Confiseries fruitées à la texture tendre et fondante, proposées dans une gamme de parfums: pêche blanche, mangue, abricot, fraise, cassis noir de Bourgogne

Coffret
300g

14,50€



Réglette
100g

6,90€

Confiserie



Sachet de 150g



françois
DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE



Amandes chocolat noir caramel sel

Amandes torréfiées enrobées de chocolat noir et de poudre de caramel avec une pointe de fleur de sel.



Kara'oké

Céréale croustillante enrobée de chocolat noir ou de chocolat au lait saveur caramel.



Amandes Marion lait

Amandes françaises enrobées de nougatine à la vanille, de chocolat noir café arabica puis de chocolat blanc, saupoudrées de sucre glace.



Velours d'amandes

Amandes de Provence torréfiées enrobées de gianduia aux noisettes et poudrées de cacao.

Toute l'équipe des Biscuits de Lou vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année.



12, rue Lucas de Montigny
13100 Aix-en-Provence

04 86 31 26 52
www.lesbiscuitsdelou.fr

Vous pouvez nous suivre

