



# 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](http://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



## 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 fritures.

Poids : 130g à 140g

Taille : +/- 14cm



"Père Noël"



"Mère Noël"



"Sapin"



"Bonhomme de neige"



## 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 fritures.

Poids : 130g à 140g

Taille : +/- 14cm



"Père Noël"



"Mère Noël"



"Sapin"



"Bonhomme de neige"

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

## 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 mendiants.



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 mendiants.



Chocolat noir



Chocolat lait



Tablettes choco

# Tablettes



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



*Ivoire*  
35%



*Dulcey*  
35%



*Jivara*  
40%



*Hukambi*  
53%



*Extra bitter*  
62%



*Caraïbe*  
66%



*Gunaja*  
70%



## Fritures

9€

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

## Caramels

6€/100g

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



## Cuillères en chocolat

3,50€

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





## 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



## 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 provençales

10€

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

9€



## Canistrelli

8,60€

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





## Diamants



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

Sachet de 200g

# 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 noire 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  
gianduja 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](http://www.lesbiscuitsdelou.fr)

Vous pouvez nous suivre

