



# Catalogue de Pâques



*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.

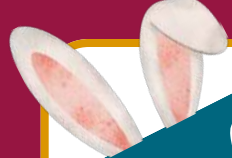
Chaque jour, nous fabriquons biscuits, macarons, chocolats et pâtisseries dans notre atelier aixois, en privilégiant les ingrédients français, les producteurs locaux et le rythme des saisons. Lou, notre fille, donne son prénom à la maison et son enthousiasme à tout ce que nous créons. Ici, tout est fait 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 Pâques

## Sujet chocolat noir

Sujet en chocolat noir au caractère affirmé, à la fois intense et délicatement amer. Nos sujets sont garnis d'un assortiment de fritures.

Poids : 100g à 180g

Taille : +/- 14cm



"Le Lapin"



"La Poule"



"Le Poisson"

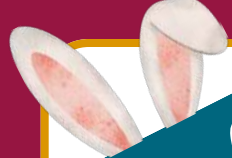


"L'œuf"



"Le Poussin"





# Sujets de Pâques

## Sujet chocolat au lait

Sujet en chocolat au lait, doux et délicatement chocolaté, avec une saveur équilibrée. Nos sujets sont garnis d'un assortiment de fritures.

Poids : 100g à 180g

Taille : +/- 14cm



"Le Lapin"



"La Poule"



"La Cloche"



"Le Poisson"

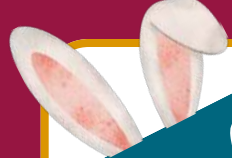


"L'œuf"



"Le Poussin"





# Sujets de Pâques

## Sujet chocolat blanc

Sujet en chocolat blanc, doux et fondant, aux notes délicatement lactées et à la saveur équilibrée. Nos sujets sont garnis d'un assortiment de fritures.

Poids : 100g à 180g

Taille : +/- 14cm



"Le Lapin"



"La Poule"



"La Cloche"



"Le Poisson"

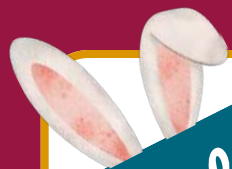


"L'œuf"



"Le Poussin"





# Tablettes choco

## Tablettes



5,50€

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



*Ivoire*  
35%



*Dulcey*  
35%



*Jivara*  
40%



*Extra bitter*  
62%



*Gunaja*  
70%

# *Fritures*



Assortiment de fritures  
Sachet de 150g



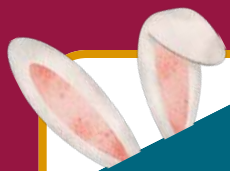
*Chocolat noir*



*Chocolat au lait*



*Chocolat blanc*



## Roses des sables



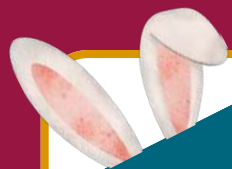
7,90€

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

Chocolat  
noir



Chocolat  
au lait



# Biscuiterie



## Navettes provençales



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

## Croquants aux amandes



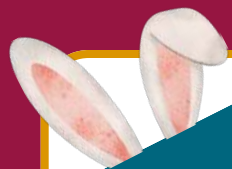
Croquants aux amandes de Provence, croustillants et relevés d'un extrait de zeste d'orange.  
Sachet de 220g



## 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

# Nougat

## Nougat blanc

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

65€/kg



## Nougat noir

50€/kg

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

Sachet de 150g



## Amandes chocolat noir caramel sel

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



## 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  
Joyeuses Pâques*



**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**

