

Catalogue de Noël

LES BISCUITS DE LOU

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.

Entreprises, offrez une pause gourmande à vos collaborateurs et clients !

-15%
DE REMISE

Pour remercier vos équipes, faire plaisir à vos clients ou gâter vos partenaires, choisissez nos biscuits et douceurs artisanales.

Profitez de tarifs préférentiels pour vos commandes de cadeaux d'entreprise.

NOS REMISES PROFESSIONNELLES

Montant de la commande	Remise
Supérieur à 250 € HT	**15%**
Inférieur à 250 € HT	**10%**



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"

Sujets de Noël

Duo de boules

18,90€

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

Mr. Morse

18,90€

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

38€

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

25€

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%



Extra bitter

62%



Caraïbe

66%



Gunaja

70%

Chocolaterie



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

Chocolaterie



Ourson noir

4€

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

Ourson au lait

4€

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





Mendiants

8,5€ pour 100g

Palets de chocolat noir et au lait, garnis de fruits secs et de fruits confits.

Chocolaterie

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 provençales

10€

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

Croquants aux amandes

9€

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









Canistrelli

9€

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

Biscuiterie



Diamants

9€

Biscuits diamants aux amandes, délicatement sablés et parfumés à la vanille.
Sachet de 200g

Mini cookies

9€



Petits cookies artisanaux aux pépites de chocolat, croustillants et gourmands.
Sachet de 200g

Confiserie

Nougat

Nougat blanc

60€/kg



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



Nougat noir

50€/kg

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

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€

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

TikTok