

Vente de gâteaux



Madame, Monsieur,

Afin d'aider la classe de CM1 et de CM2 à partir en classe de découverte, nous organisons une vente de gâteaux dont les bénéfices serviront à aider au financement du voyage.

N'hésitez pas à en faire profiter votre entourage, voisins, amis....

La commande doit parvenir à l'école avant le :
2/5/2025.

Les chèques sont à libeller à l'ordre de : **APE Unverre.**

Cordialement.

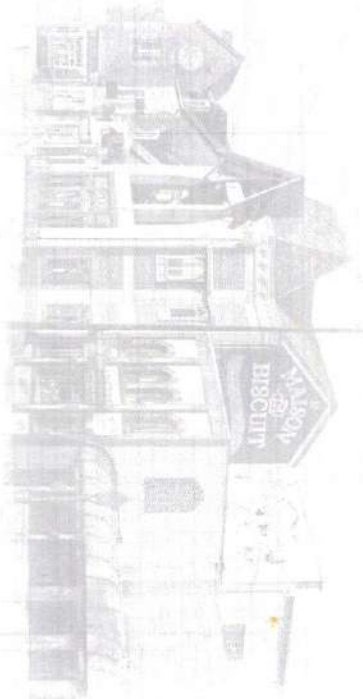
Les CM1 et CM2



Boîte familiale de 550 G

Petits Animaux

Petits sablés au beurre nappés de chocolat au lait. C'est le dernier né de la maison... ou pas d'ailleurs puisque Marc Burnouf avait créé cette recette en 1970 pour le plus grand plaisir des enfants ! Tombés en disgrâce à la fin des années 80, il y a quelques mois, Kévin retrouve les moules en bronze dans le fin-fond d'un stock poussiéreux. Il relance aussitôt la fabrication de ces petits biscuits pour le plus grand plaisir des enfants qui, entre-temps sont devenus grands mais ont gardé le même appétit lorsqu'il s'agit de dévorer des Petits Animaux.



nouveaux contacteurs

LA MAISON DU BISCUIT

1197 Route du Carteret

50270 SORTOSVILLE-EN-BEAUMONT

Tél. 02 33 04 09 04

contact@maisondubiscuit.fr

www.maisondubiscuit.fr

Ne pas jeter sur la voie publique - Siret: 378 508 295 - Réalisation: www.bullicarree.com



LA MAISON DU BISCUIT

Découvrez

nos SPÉCIALITÉS

Normandes & Gourmandes

OFFRE ÉCOLES

www.maisondubiscuit.fr





Etui de 200 G



Petits Fours Financiers

C'est l'une des spécialités qui a fait le succès de la Maison du Biscuit. Une véritable et délicate pâte à financiers, pure amandes, moulée en forme de petits-fours variés, moelleux à souhait (nous nous sommes inspirés pour sa formule d'une recette datant du siècle dernier).



Etui de 220 G



Cookies aux éclats de caramel au beurre salé

Pour cette recette, nous avons pris notre meilleur sable et y avons ajouté des éclats de caramel au beurre salé jusqu'à plus soif : résultat, un cookie gorgé de 18% de caramel et surtout un véritable régal.



Etui de 200 G



Cookies aux pépites de chocolat

Traditionnel et indémodable cookie gorgé de 3% de pépites de chocolat dans un biscuit sablé pour le plus grand plaisir des vrais amateurs de cookies... et de fin chocolat à 50% de cacao.



Etui de 220 G



Sablés Diamants

Biscuits fondants à la pâte d'amande enrobés de 30% de fin chocolat au lait. Il fait le plaisir des amateurs de chocolat... Nous réalisons ce sable extraordinaire avec le même process que le grand pâtissier Antonin Carême en 1800, c'est à dire en réalisant chaque jour une pâte d'amande maison en broyant des amandes d'Espagne, du sucre et des blancs d'œufs en une pâte fine et onctueuse que nous complétons par du beurre et de la farine. Et s'ilôt après la cuisson, nous effectuons un enrobage total avec notre fameux chocolat au lait.



Tuiles Chocolat

Balotin de 170 G

Lait, noir ou panaché

Moulées à la cuillère. Toujours fidèles à notre tradition de qualité et de simplicité : faire fondre au bain marie et à chaleur très douce le meilleur des chocolats ; lui incorporer manuellement et délicatement un maximum d'amandes d'Espagne hachées menu et grillées dans notre four pâtissier (bien blondes et pas trop rousses) ; étaler à la cuillère à café dans un mouvement circulaire les petits tas de chocolat, et refroidir doucement, très doucement. Voilà le secret. Bonne dégustation.



Boite familiale de 650 G

Galettes Grillées

Pour cette recette, nous nous sommes inspirés d'une recette de Marc Burnouf. Volant se différencier de son père, Maxime qui fabriquerait essentiellement des madeleines, Marc créa ce petit sable très fin avec une note de noix de coco. Succès immédiat !



Boite familiale de 550 G



Trio de Cookies

Les amateurs de cookies sont tellement nombreux, qu'il était envisageable de ne pas créer un coffret regroupant nos 3 spécialités de cookies. A l'origine imaginé sous la forme d'une édition spéciale et limitée, nous nous sommes vite aperçus qu'il devait rester à notre catalogue toute l'année pour le plaisir de nos clients. Contient des cookies aux pépites de chocolat, des cookies aux éclats de caramel et des cookies noisettes.