



Délices
de tradition provençale

LES BISCUITS TRADITIONNELS TRADITIONAL BISCUITS

LES NAVETTES DU VAL D'EYGUES, Voyage parfumé au pays de la fleur d'oranger



Légèrement sablées, les navettes du Val d'Eygues doivent leur délicate saveur à l'authentique eau de fleur d'oranger. Des ingrédients de qualité, tel le beurre de baratte AOC Charentes-poitou, leur confèrent une texture unique ravissant petits et grands gourmands.

La vallée de l'Eygues

C'est au coeur du massif des Baronnies, entre Drôme et Alpes de Haute Provence, que l'Eygues prend sa source. Petite rivière à l'eau fraîche et claire parsemée de galets, elle traverse de nombreux villages, gorges et vallées pour venir se jeter dans le Rhône, non loin d'Avignon.

Navettes du Val d'Eygues, made from a light shortbread pastry, get their delicate flavour from authentic orange-flower water. High-quality ingredients, such as Charentes-Poitou AOC churn butter, gives them a unique texture appreciated by gourmets big and small.



Etui / Gift box
230g

LES CRAQUANTES DE VINSOBRES, Belles centenaires fidèles aux amandes



Spécialités incontournables du patrimoine provençal depuis 1908, les Craquantes de Vinsobres sont de petits biscuits secs aux amandes (25%).

Peu sucrées et particulièrement croustillantes, elles accompagnent un café ou un thé et ensoleillent les apéritifs au champagne ou au vin doux.

Vinsobres

Célèbre pour ses Côtes du Rhône, Vinsobres domine la vallée de l'Eygues, face au Mont Ventoux. Depuis près d'un siècle, ce petit village doit également sa notoriété à son fameux biscuit aux amandes, né dans le fournil d'un boulanger passionné par les saveurs provençales.

Reconnues au
patrimoine national des
spécialités de France

Craquantes de Vinsobres are small, dry almond biscuits (with 25% almonds), and one of Provence's unmissable regional specialties. Crisp and not too sweet, they are the perfect accompaniment for coffee or tea, and add a touch of Provence sunshine to aperitifs such as champagne and sweet wines.



Etui / Gift box
180g

LES CANISTRELLI DE ST MAURICE, Biscuits sucrés à l'huile d'olive, au vin blanc et au citron



Légèrement croustillants, nos Canistrelli doivent leur délicate texture à une huile d'olive vierge extra associée à du vin blanc de «notre village».

Subtilement parfumés à l'extrait pur de citron, ces biscuits méditerranéens combleront toutes vos gourmandises.

Saint-Maurice

Saint-Maurice-sur-Eygues est un petit village de la Drôme Provençale, dominé par un château du XIVe siècle et réputé pour son vignoble. C'est dans ce village typique, où les joueurs de boule aiment se retrouver près de la fontaine, que sont fabriqués nos Canistrelli.

These light, crisp biscuits owe their delicate texture to the use of extra virgin olive oil combined with white wine from «our village». Subtly flavoured with pure lemon extract, these Mediterranean biscuits will satisfy all your sweet cravings.



Etui / Gift box
200g

LES MACARONS DES BARONNIES, Si ronds, si bons !



Le Macaron des Baronnies est un biscuit moelleux alliant amandes (40%) et miel de Provence. Fabriqué selon des méthodes traditionnelles, sa consistance et sa saveur délicate en font une spécialité unique tout simplement... irrésistible !

Les Baronnies

Territoire d'exception à la fois méditerranéen et alpin, elles s'étendent sur les contreforts des Préalpes du Sud. Au détour des vallées, champs de lavande, oliviers, amandiers, abricotiers étirent leur palette de couleurs à l'image des paysages de Provence.

Prix du
meilleur
biscuit de
France 1999



Moist, melt-in-the-mouth biscuits made from a subtle blend of almonds (40%) and Provençal honey, these macaroons will delight all food lovers.



Etui / Gift box
160g

BISCUITERIE DE PROVENCE - ZA Les Grands Prés - 26110 Saint-Maurice-sur-Eygues - FRANCE

Tél. 33 (0)4 75 26 02 98 - Fax. 33 (0)4 75 26 02 99 - contact@biscuiteriedeprovence.com - www.biscuiteriedeprovence.com