

COOKIES

Nous fabriquons tous nos cookies de façon artisanale avec: de la farine de blé (GLUTEN) locale (moins de 20km de l'Atelier) issu d'une agriculture raisonnée et moulu à la meule de pierre, des œufs locaux issus de poules élevées en plein air, du beurre A.O.P Poitou-Charentes, du sucre de canne français, des chocolats d'exception Valrhona (sauf Kinder), des fruits confits d'Apt, des noisettes du Lot et Garonne, vanille de Madagasgar etc...

Cookies individuels

Cookie à l'unité (minimum de commande: 5 cookies, pas de minimum par parfum)

- Cookie environ 60g.....**2€/l'unité**
- Cookie environ 115g.....**3€50/l'unité**

Possibilité de retirer votre commande à l'Atelier ou frais de port sur demande en fonction de la quantité.

Parfums des cookies

Base pâte vanillées

- Cacahuètes torréfiées/chocolat lait Caramélia/éclats de caramel
- Beurre de cacahuètes/chocolat au choix parmi les variétés proposés
- 3 Chocos (blanc Ivoire/lait Jivara/noir Guanaja
- Kinder
- Noix de pécan caramélisées/chocolat lait Jivara
- Noix de coco moelleuse/chocolat lait Jivara
- Noisettes torréfiées/gianduja lait noisette
- Abricot/Amandes caramélisées/chocolat blond Dulcey
- Gingembre/chocolat noir Guanaja
- Oranges confites/chocolat noir Guanaja
- Bananes moelleuses/chocolat lait Caramélia
- Cranberries/chocolat blanc Ivoire
- Muesli fruits
- Muesli chocolat (au choix parmi les chocolats proposés)
- Noix/figues moelleuses

Vous ne trouvez pas VOTRE accord parfait parmi les associations proposées? Vous souhaitez un parfum que vous ne voyez pas? N'hésitez pas à nous demander!

Des cookies comme cadeau d'invité, c'est hyper gourmand et original! On peut rajouter une étiquette personnalisées, demandez-nous!

N'hésitez pas à nous contacter également pour vos événements professionnels, vos bars à biscuits (nous pouvons vous proposer d'autres variétés de biscuits), vos bars à cookies, nous pourrons vous donner des inspirations, conseils ou prestataires!

Possibilité d'expédition et message personnalisé

L'ATELIER DES DOUCEURS DE CAROLINE

Cookies à partager

Choisissez 2 à 3 ingrédients parmi la liste et le format!

Ingrédients:

Fruits comme du chocolat: Yuzu, Framboise, Fraise, Passion

Fruits moelleux/confits: Oranges confites, Cranberries, Abricots moelleux, Noix de coco moelleuses, Bananes moelleuses, Figs moelleuses, Gingembre confits,

Fruits secs torréfiés/caramélisés: Noix de pécan caramélisées, Amandes caramélisées, Noisettes torréfiées, Cacahuètes torréfiées, beurre de cacahuètes, Muesli chocolat, Muesli fruits., Eclats de caramel.

Chocolats: Chocolat noir Guanaja, Chocolat lait Jivara, Chocolat lait Caramélia, Chocolat blond Dulcey, Chocolat blanc Ivoire, Kinder Maxi, Kinder Schokobon.

Vous souhaitez un parfum que vous ne voyez pas? N'hésitez pas à nous demander!

-Cookie cœur 300g.....	14€/l'unité
-Cookie rond 300g (2 personnes).....	13€/l'unité
-Cookie rond 500g (4 personnes).....	17€/l'unité
-Cookie rond 750g (6/8 personnes).....	25€/l'unité
-Cookie rond 1200g (10/12 personnes).....	41€/l'unité

Possibilité de retirer votre commande à l'Atelier ou frais de port sur demande en fonction de la quantité.

Légèrement réchauffé avec une boule de glace artisanale ou des fruits frais, ces cookies seront un dessert parfait et ultra-gourmand!

Possibilité d'expédition et message personnalisé