

## LES MIGNOTERIES



Les Mignoteries est une biscuiterie artisanale qui défend une approche gourmande et généreuse où le plus important reste le plaisir.

Plaisir de déguster, mais également de découvrir. Pour cette raison, des offres éphémères viennent compléter notre gamme de biscuits.

Nous favorisons des produits locaux et n'ajoutons aucun additif industriel à nos biscuits. Les ingrédients sont hachés, zestés, râpés, torréfiés. Toutes les saveurs de nos biscuits sont entièrement naturelles.

### Contact

Claude-Emmanuelle Faure  
193, Allée des Mésanges  
07100 Saint-Marcel-lès-Annonay  
0647202424  
lesmignoteries.com/

### Informations légales

Création : 2016  
SIRET : 81866366800015  
NAF : 1072Z  
CA : Inférieur à 50 000€  
Effectif : Aucun salarié

### Produits

#### Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel

- Biscuits : Spécialités locales

#### Gamme

Bouchées citron Très peu sucrées, ces biscuits vont fondre dans votre bouche (endroit idéal pour nos biscuits). Parfumées aux VRAIS zestes de citron frais, ces bouchées délicieuses sont parfaites pour le tea time. Langues de chat à l'anis Biscuits fins, légers et croustillants, ces langues de chat seront croquées en deux bouchées. Le biscuit idéal pour toute la smala ( de 6 mois à 93 ans, testé en grandeur nature) Saisonniers à la figue Où le croquant d'un biscuit sablé tout fin s'amuse avec le moelleux de fruits de saison parfumés. Cookies aux 3 chocolats et 2 fruits secs Nos petits cookies sont ULTRA généreux. Association de 3 saveurs de chocolat : noir, au lait et blanc et aux deux fruits secs. Soit 40% de la matière totale!! A mignoter dans son coin... Sablés à la noisette et aux zestes d'orange Beaucoup, beaucoup, beaucoup de noisettes dans ce sablé. Ultra gourmand! Les zestes d'orange frais amènent une touche d'originalité à ce biscuit trèeeeee addictif. A partager avec soi-même.... Biscuits coco et flocon d'avoine Flocons d'avoine, noix de coco et sirop d'érable. Les ingrédients parfaits du petit-déjeuner...A tremper quand même dans du café, si vous voulez que ça vous réveille. Montecaos Pas besoin de billet d'avion pour trouver la chaleur andalouse, il suffit de craquer pour nos montecaos à la cannelle! Délicieusement fondant. Croustilles La seule raison pour laquelle ma belle maman m'invite le dimanche : avoir sa ration de croustilles pour son café, son thé, sa tisane, son verre d'eau...Bref, avoir SA ration de ce biscuit très fin et très croustillant au léger goût de caramel. Noisettin Cette pâte à tartiner croustillante est composée majoritairement de noisettes. A mignoter sur du pain ou des crêpes, le matin ou le soir, en montagne ou en bord de mer, tout seul ou...tout seul en fait. Aucune raison de s'en priver, cette pâte à tartiner est 100% naturelle. Biscuits salés Gressins Vous n'en trouverez aucun qui ressemblent à l'autre...Etirés à la main, ils seront tous aussi bons.

Craquez aussi pour les gressins : Gressins au sel de Guérande - Gressins olives noires - Gressins cumin & chèvre - Gressins fenouil et sésame

#### **Matière première**

Région Rhône-Alpes

#### **Points de vente**

##### **En Magasin**

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

##### **Sur internet**

<http://lesmignotereries.com/>

#### **Livraison et exportation**

##### **Livraison**

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Sur devis

#### **Activité**

##### **Type d'entreprise**

- Artisan

##### **Clientèle**

- Restauration traditionnelle
- Cafés, hotels
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers

#### **Langues parlées**

- Anglais

#### **Actualité**

Aucune