

CATALOGUE PRODUITS



ARTISAN CHOCOLATIER-CONFISEUR
PÂTISSERIE • SALON DE THÉ
ÉPICERIE FINE • COFFRETS CADEAUX



Retrouvez-nous sur
www.fabriquemoiunbonbon.fr
N'hésitez pas à nous suivre sur  





Depuis 2015, L'objectif de Fabrique moi un bonbon est de développer des produits de qualité en confiseries, chocolats et biscuits pour vous faire découvrir la Normandie et de vous inviter à voyager par le biais des papilles.

Aurélie et Ghislain



Juste envie de vous parler de confiserie :
De ces bonbons qui nous font fondre,
nous rassurent, nous consolent, nous
amusent, nous donnent du pep's,
nous font retourner en enfance...

Nos Confiseries





Pommes au Calvados

Notre spécialité ! Une confiserie unique et surprenante qui vous fera découvrir des sensations inédites. Croquez cette friandise et découvrez un cœur de Calvados Normand liquide entouré d'une pâte d'amande maison.

CONDITIONNEMENT :

Boîte de 7 pommes au Calvados ou 18 pommes au Calvados



INGRÉDIENTS : sucre 48% ; amande 15% ; eau, Calvados 9,9% ; sirop de sucre inverti cristallisé ; sirop de glucose (contient des sulfites) ; humectants : sirop de sorbitol, sorbitol, glycérol ; amidon de maïs ; épaississants : gomme de guar, gomme arabique ; colorants : E102, E110, E124

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Les Guimauves

Cubes moelleux et fondants.

Laissez parler votre gourmandise en savourant ces guimauves moelleuses et fondantes qui parleront à l'enfant qui sommeille en vous. Une grande variété de parfums vous est proposée : vanille, citron, framboise, pomme, cassis.

INGRÉDIENTS : sirop de sucre inverti cristallisé ; sucre ; eau ; gélatine alimentaire bovine ; fécule de pomme de terre ; stabilisants : E412, E415 ; sirop de glucose ; eau ; extrait (vanille, citron, framboise, pomme ou cassis)

DURÉE DE CONSERVATION : 2 mois



Cara-noix

De délicieuses noix caramélisées.

INGRÉDIENTS : sucre, noix

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Chou-chou

Un produit indémodable et authentique. De généreuses cacahuètes caramélisées qui sauront vous faire retrouver le goût original de cette confiserie que nous connaissons tous.

INGRÉDIENTS : sucre, cacahuètes

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Chou-chouette

De délicieuses noisettes caramélisées.

INGRÉDIENTS : sucre, noisettes

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Pâte de fruits

Avec une cuisson traditionnelle au chaudron de cuivre, nos pâtes de fruits sauront vous révéler toutes leurs saveurs.

Plusieurs parfums vous sont proposés : cassis, passion, pomme et framboise.

INGRÉDIENTS : sucre, pulpe de fruits, sirop de glucose, pectine, jus de pomme, acidifiant : acide citrique.

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Les Meringues

Goûtez à la légèreté gourmande de nos meringues élaborées dans notre atelier.

Plusieurs parfums vous sont proposés : cassis, vanille et framboise.

INGRÉDIENTS : sucre ; blanc d'oeufs ; sucre glace ; amidon de maïs ; arôme ; colorant : E124

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois





Quel que soit le problème
ou la question, le chocolat est
toujours la bonne réponse.
Toujours

Nos Chocolats





Coco de Cerza

Billes de noix de coco enrobées de chocolat noir.

INGRÉDIENTS : Chocolat au lait, 74% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille); eau ; sirop de glucose ; coco râpée ; agent d'enrobage: gomme arabique naturelle, shellac, sucre, sirop de glucose.

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Sachet de roches noires

Un délicieux praliné Fait Maison enrobé de cacao poudre

INGRÉDIENTS : Sucre, amande 24%, noisette 24%, beurre de cacao 12%, amande 8%, noisette 8%, farine de blé, cacao 4,3%, sirop de glucose de blé, eau, beurre concentré, émulsifiant: lécithine de soja, lactose, extrait de malt d'orge (gluten), sel, arôme naturel de vanille.

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois



Truffes de Vimont

Une délicieuse meringue parfum framboise confectionnée par nos soins, enrobée de chocolat noir. Cette confiserie originale saura vous surprendre et satisfaire votre gourmandise.

INGRÉDIENTS : sucre ; blanc d'oeufs ; fécule de pomme de terre, amidon de maïs ; arôme framboise ; colorant : E124, chocolat noir (Masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja (E322)) arôme naturel de vanille)

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois



Patates du pays d'Auge

De généreux morceaux de noix AOC enrobés d'un mélange de chocolat blanc et de crêpes dentelles. Une friandise gourmande relevée d'une pointe de café qui ravira vos papilles.

INGRÉDIENTS : sucre, beurre de cacao 21,8%, noix 21%, poudre de lait entier, farine de blé, émulsifiant : lécithine de soja, beurre doux, lactose, protéine de lait, extrait de malt d'orge (gluten), sel, arôme naturel de vanille, eau, agents d'enrobage : gomme arabique et résine de shellac, sucrose, sirop de glucose, huile végétale, acidifiant : acide citrique

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois

Amandes au Chocolat



De généreuses amandes enrobées de chocolat noir. Cette confiserie alliant simplicité et gourmandise vous ravira à coup sûr.

INGRÉDIENTS : Chocolat noir 74% (Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja (E322) arôme naturel de vanille), amandes 24%, agents d'enrobage: gomme arabique naturelle, shellac, sucre, sirop de glucose

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois

Orangettes



De tendres écorces d'orange enrobées de chocolat noir. Une confiserie fruitée et puissante qui ne laissera personne indifférent.

INGRÉDIENTS : Écorces d'oranges, glucose, sucre, chocolat

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois

Noisettes



De généreuses noisettes AOC enrobées de chocolat. Cette confiserie alliant simplicité et gourmandise vous ravira à coup sûr.

NOISETTES CHOCOLAT NOIR

INGRÉDIENTS : Chocolat noir 74% (Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja (E322) arôme naturel de vanille), noisette 24%, agents d'enrobage: gomme arabique naturelle, shellac, sucre, sirop de glucose

NOISETTES CHOCOLAT AU LAIT

INGRÉDIENTS : Chocolat lait 74% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille) noisette 24%, agents d'enrobage: gomme arabique naturelle, shellac, sucre, sirop de glucose

NOISETTES CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS : Chocolat blanc 74% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille) noisette 24%, agents d'enrobage: gomme arabique naturelle, shellac, sucre, sirop de glucose

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois





Bûchettes normandes

Un délicieux praliné fait maison enrobé de chocolat au lait. Confectionnée à base d'amandes et de noisettes, cette confiserie chocolatée comblera votre gourmandise.

INGRÉDIENTS : Sucre, fécule de pomme de terre, amande 24%, noisette 24%, beurre de cacao 12%, poudre de lait entier, amande 8%, noisette 8%, farine de blé, cacao 4,3%, sirop de glucose de blé, eau, beurre concentré, fécule de pomme de terre, émulsifiant: lécithine de soja, lactose, protéines de lait, extrait de malt d'orge (gluten), sel, arôme naturel de vanille

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois



Cailloux de Vieux-La-Romaine

De tendres caramels élaborés dans nos ateliers, enrobés de chocolat au lait. Une confiserie pleine de douceur qui ravira les petits comme les grands.

INGRÉDIENTS : Sucre, crème, beurre de cacao 12,6%, poudre de lait, cacao 5,7%, beurre doux, sirop de glucose de blé, sirop de sucre, émulsifiant: lécithine de soja, extrait de vanille, arôme naturel de vanille, sel

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois



Brindilles

Des bâtonnets de chocolat accompagnés de croustillantes billes de céréales enrobées de chocolat et de caramel beurre salé. Ces friandises raviront les petits comme les grands enfants.

BRINDILLES CHOCOLAT AU LAIT

INGRÉDIENTS : sucre 44,8%, beurre de cacao 22,5%, poudre de lait entier, cacao, farine de blé, lactosérum en poudre (lait), farine de malt de blé, amidon (blé), émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille, sirop de glucose, sel, gomme d'acacia, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco)

BRINDILLES CHOCOLAT NOIR

INGRÉDIENTS : sucre 44,8%, beurre de cacao 22,5%, poudre de lait entier, cacao, farine de blé, lactosérum en poudre (lait), farine de malt de blé, amidon (blé), émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille, sirop de glucose, sel, gomme d'acacia, amidon modifié, graisse végétale (noix de coco)

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois





Mendiants

De gourmands palets de chocolats garnis de fruits sec (orange confite, pistache, noisette et noix)

MENDIANTS AU CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS : Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille), noix, noisette, écorce d'oranges, glucose, sucre, pistache

MENDIANTS AU CHOCOLAT NOIR

INGRÉDIENTS : Chocolat noir (Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja (E322) arôme naturel de vanille), noix, noisette, écorce d'oranges, glucose, sucre, pistache

MENDIANTS AU CHOCOLAT AU LAIT

INGRÉDIENTS : Chocolat lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille), noix, noisette, écorce d'oranges, glucose, sucre, pistache

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois



Roses des sables

Généreuses bouchées de pétales de maïs enrobées de chocolat

ROSES DES SABLES AU CHOCOLAT AU LAIT

INGRÉDIENTS : Chocolat lait (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille), maïs 92%, sucre, sel, extrait de malt d'orge

ROSES DES SABLES AU CHOCOLAT NOIR

INGRÉDIENTS : Chocolat noir 74% (Masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja (E322) arôme naturel de vanille), maïs 92%, sucre, sel, extrait de malt d'orge

ROSES DES SABLES AU CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS : Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme naturel de vanille), maïs 92%, sucre, sel, extrait de malt d'orge

DURÉE DE CONSERVATION : 6 mois



On ne peut pas acheter
le bonheur mais on peut cependant,
acheter des biscuits et c'est
presque pareil

Nos Biscuits





Pavés Pur Beurre

Biscuits pur beurre élaborés à partir d'une recette authentique. Rien ne vient dénaturer le gout original de ces sablés qui vous feront retomber en enfance.

INGRÉDIENTS : sucre, blanc d'oeuf, fécule de pomme de terre, farine de blé, beurre doux, sel, arôme vanille.

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Pavés aux pépites de chocolat

Des biscuits pur beurre garnis de pépites de chocolat élaborés à partir d'une recette authentique. Rien ne vient dénaturer le goût original de ces sablés qui vous feront retomber en enfance.

INGRÉDIENTS : pépites de chocolat au lait 27% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, masse de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre, blanc d'oeufs, fécule de pomme de terre, farine de blé, beurre doux, sel, arôme vanille

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Cro'caen

Un biscuit très « cro'caen », sans beurre, élaboré à base d'amandes AOP et de noisettes. Ce biscuit saura parfaitement agrémenter vos cafés ou vos infusions.

INGRÉDIENTS : sucre ; amandes ; noisettes ; farine ; blancs d'oeufs ; sel

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Les Tuiles

De fins biscuits au choix : À la vanille, aux amandes effilées, aux pépites de chocolat ou à la vanille qui se marieront à la perfection avec votre thé ou votre infusion, pour une pause délicate dans votre journée.

TUILES VANILLE

INGRÉDIENTS : beurre frais, sucre, farine, sel, amande, blancs d'oeufs, arôme vanille

TUILES AUX AMANDES

INGRÉDIENTS : sucre, beurre frais, blanc d'oeufs, farine de blé, beurre doux, amandes, sel, arôme vanille

TUILES AUX PÉPITES CHOCOLAT

INGRÉDIENTS : pépites de chocolat au lait 27% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, masse de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre, blanc d'oeufs, farine de blé, beurre doux, amandes, sel, arôme vanille

DURÉE DE CONSERVATION : 4 mois



Le Petit futé 2023

De leur petite échoppe à Vimont à ce nouveau grand local à Argences, on n'arrête pas Aurélie et Ghislain. « *Parce que le délice est dans l'inattendu* », notre sympathique duo nous fait saliver en même temps qu'il détend nos zygomatiques. Chocolats, friandises, biscuits et confiseries emplissent toujours les rayons. Avec en plus une partie épicerie fine et un salon de thé, parfait pour déguster sans attendre la spécialité : les pommes au Calvados. Un cœur liquide au calvados AOC enrobé de pâte d'amande maison. Hmm ! Un marchand de bonheur qui met de bonne humeur.



Lauréat des trophées de l'économie Normande

Fabrique moi un bonbon a remporté le trophée de l'économie normande 2018 dans la catégorie « Made in Normandie » avec les pommes au Calvados. Comme quoi cette confiserie Normande a du caractère !



Du lundi au samedi de 9h à 19h sans interruption

Rue de la Gare - 14370 Argences
02 31 91 17 53 • contact@fabriquemoiunbonbon.fr

