

## UN NOËL AUX SAVEURS BRETONNES

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de tester de nouvelles associations de goûts. Découvrez une sélection de produits alliant esprit de Noël et saveurs bretonnes pour sublimer vos repas et vous régalez pendant les fêtes !



### CRÈME DE MARRONS

Cette Crème de Marrons, **médillée de bronze au concours générale agricole Paris 2023**, est un régal ! Sa texture veloutée, sa couleur châtaigne et la douceur de son goût parfaitement dosée est un délice en bouche. À déguster au petit déjeuner, au goûter, sur des crêpes, des gaufres, avec des pancakes... Elle peut aussi être utilisée comme fond de tarte aux poires ou être ajoutée dans un yaourt. Elle est fabriquée avec des matières premières 100% biologiques, sans colorant ni conservateur.

*Prix de vente conseillé : 5,90€*



### CONFITURE DE NOËL

Une confiture aux saveurs sucrées, épicées et réconfortantes ! Découvrez une recette gourmande à base de Pommes, Vanille et Cannelle à déguster au petit déjeuner, au goûter, sur des crêpes, des gaufres ou sur une belle tranche de brioche. Pour une association plus originale, elle pourra accompagner vos toasts ou votre plateau de fromages.

*Prix de vente conseillé : 5,90€*



### CARMEL AU BEURRE SALÉ AUX ÉPICES

Un caramel au beurre salé aux douces notes d'épices, qui rappelle le traditionnel pain d'épices. Cette crème onctueuse est à accommoder au gré de vos envies au dessert, au goûter ou au petit-déjeuner.

Les amateurs de pâtisserie pourront l'intégrer dans différentes recettes comme la tarte tatin, une pana cotta ou le cuisiner avec des pommes ou des poires poêlées. Ce caramel viendra sublimer vos desserts.

Un produit sans glucose, sans additif ni colorant.

*Prix de vente conseillé : 5,90€*



### CARMEL AU BEURRE PERSONNALISÉ

Dites-le avec du caramel au beurre salé ! Faites inscrire le message de votre choix sur l'étiquette ! A l'intérieur du pot rien ne change, la recette reste la même ! Notre caramel est toujours 100% bio, sans additif, ni colorant et surtout sans glucose ! Il est fabriqué dans notre atelier accolé à notre boutique bretonne sur la Presqu'île de Rhuy. Cette crème onctueuse et fondante est un délice à déguster sur des crêpes, des gaufres, des pancakes ou à intégrer sur une pana cotta ou un riz au lait.

Un cadeau gourmand et original à offrir pour Noël !

*Prix de vente conseillé : 6,10€*



### P'TITS VÉNÈTES AUX ÉPICES

Au café ou pour le goûter, ces P'tits Vénètes aux épices vont vous régaler.

Ce biscuit sablé au subtil mélange de farines de blé et de sarrasin s'associe à merveille à la douceur des épices. On en redemande !

*Prix de vente conseillé : 4,50 €*

# L'APÉRITIF BRETON



## BREIZH TOAST BLE NOIR MULTI GRAINES

Ces toasts de blé noir bios à la texture croquante et au goût singulier de sarrasin le rende incontournable pour tous vos apéritifs. Cet assortiment parfait de graines (lin, tournesol, sésame, pavot) associé à la farine de blé noir leur ont valu le prix des Epicures d'argent en 2018. Ils seront parfaits à Noël pour accompagner un chutney, déguster des rillettes de la mer ou tout simplement réaliser des toasts au saumon fumé ou d'un fromage comme de la fourme d'Ambert. Vous allez les adorer ! Un toast naturellement sans gluten.

*Prix de vente conseillé : 4.90€*



## CHIPS DE BLÉ NOIR - AUTHENTIQUE

Une chips originale au bon goût de sarrasin. Ici pas de friture, pas d'arômes, ni d'additifs ou de conservateurs, c'est un produit authentique fabriqué à partir d'ingrédients bios de qualité ! Légères et croustillantes, elles sont une délicieuse alternative aux chips traditionnelles. La puissance aromatique du blé noir lui donne un goût unique. Sa texture lui permet d'être dippée dans une tartina.

*Prix de vente conseillé : 4.20€*



## P'TITS VÉNÈTES À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Un biscuit apéritif au subtil mélange de farine de blé et de sarrasin relevé par le bon goût de la Truffe. Fabriqués avec des ingrédients naturels et de qualité, sans additif ni conservateur, vous allez succomber à ces délicieux sablés. Idéal pour un apéritif chic et raffiné pour la période des fêtes de fin d'année.

*Prix de vente conseillé : 4.90 €*

# NOS DERNIÈRES NOUVEAUTÉS DE NOËL



## P'TITS VÉNÈTES À LA CRÈME DE MARRONS

~édition limitée ~

La douceur de la crème de marrons associée au mélange de farine de blé et de sarrasin donne un biscuit gourmand aux saveurs d'hiver. Accompagné d'un thé et d'un feu de cheminée, l'esprit de Noël est bien là !

Prix de vente conseillé : 4,50 €

## P'TITS VÉNÈTES SÉSAME NOIR & YUZU

Nouvelles saveurs pour nos incontournables P'tits Vénètes ! Ces biscuits sablés fabriqués à partir de farine de blé et de sarrasin, se parent de noir pour cette version sésame noir et Yuzu.

Le Yuzu, c'est l'agrumes incontournable de la cuisine japonaise au goût citronné. Son goût prononcé apporte une saveur acidulée qui se marie à la perfection à la légère amertume du sésame noir.

C'est frais et divin en bouche ! Un mariage de saveurs originales, qui on vous l'assure ne vous décevra pas ! A goûter de toute urgence !

Prix de vente conseillé : 4,50 €

## CHUTNEY MANGUE CORIANDRE GINGEMBRE

Un savoureux mélange qui se marie à la douceur de la mangue. Il sera parfait pour accompagner du foie gras, un plateau de fromage ou un plat à base de crevettes pour vos repas de fête.

Prix de vente conseillé : 3,60 €

## A propos de la Biscuiterie des Vénètes

La Biscuiterie des Vénètes, c'est le pari un peu fou de 2 amoureux du goût, Mathilde et Xavier qui ont tout plaqué pour confectionner et revisiter de leurs mains des recettes bretonnes ou pas.

À travers ses biscuits, toasts et diverses gourmandises, l'équipe de la Biscuiterie des Vénètes œuvre au quotidien pour **dépoussiérer l'image du biscuit breton et prôner les valeurs de l'artisanat et du biologique.**

Située sur la Presqu'île de Rhuy dans le Morbihan, on y prône **le bien manger tout en se faisant plaisir avec une seule et même devise : du bon, du sain, du gourmand et du sarrasin !** Leurs secrets : des produits faits maison, avec des matières premières de qualité, bios et locales, des recettes originales, une touche d'amour et beaucoup d'humour. Une recette qui donne aujourd'hui 80 références dont plusieurs primées à différentes reprises au Prix Épicure de l'Épicerie Fine ou au Concours Général Agricole.



### CONTACT PRESSE

Service Communication

02 97 62 44 46

communication@biscuiteriedesvenetes.com

www.biscuiteriedesvenetes.com

