

## Galettes normandes

Ce sont les traditionnels sablés normands pur beurre (18%) d'une fiabilité exemplaire, qui lorsque l'on les déguste, nous permettent de retrouver le goût des sablés "maison" que nos grand-mères confectionnaient si bien, en prélevant l'excédent de crème fraîche qui surnageait sur leur **lait** frais.

**Composition** : farine de BLÉ, beurre (LAIT) pâtissier, sucre, jaunes d'ŒUFS, ŒUFS, malt (BLÉ), sel. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois



## Palets normands

Comme leur nom l'indique, ils sont fabriqués en Normandie, avec du bon beurre (23%) des **œufs** frais et de la pure farine de froment. Friables et légers à souhait.

**Composition** : farine de BLÉ, sucre, beurre (LAIT) pâtissier, jaunes d'ŒUFS, ŒUFS, sucre inverti, malt (BLÉ), poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude), sel. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois



## Langues de chat

Ce ne sont pas les langues de chat peu épaisses et craquantes du commerce, mais il s'agit d'un sablé extra fin et friable, amélioré par de la fine poudre d'amandes, détaillé ovale comme une langue et cuit sur plaque pâtissière, fondant et goûteux à souhait !

**Composition** : farine de BLÉ, sucre, beurre (LAIT) pâtissier, jaunes d'ŒUFS, poudre d'AMANDES, malt (BLÉ). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois



### Palets fins aux amandes

Notre chef pâtissier a toujours "craqué" devant la tuile aux amandes, et c'est pour se faire plaisir, que ce grand gourmand a créé le palet fin, très très fin, gorgé de fines amandes blondes, et d'un croustillant incomparable. Un seul reproche à lui faire : dès que la boîte est ouverte, son contenu disparaît bizarrement...

**Composition :** AMANDES 22%, sucre, beurre (LAIT) pâtissier, farine de BLÉ, blancs d'ŒUFS, fécule de maïs. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois



### Amandines

Dans notre famille, nous sommes "gourmands" du goût véritable de l'amande (pas de l'arôme), "gourmands" du sablé extra friable qui explose en bouche, et miracle : Kévin a retrouvé une très vieille recette de son grand-père, perdue au fond d'un tiroir et à demi grignotée par une petite souris. Après bien des recherches et des essais dans son labo, il a recréé l'Amandine.

**Composition :** farine de BLÉ, sucre, beurre (LAIT) pâtissier, AMANDES 8%, amidons de MAÏS, ŒUFS, poudre de LAIT écrémé, malt (BLÉ), poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois



### Sablés diamants

Nous réalisons ce sablé extraordinaire avec le même process que le grand pâtissier Antonin Carême en 1800, c'est à dire en réalisant chaque jour une pâte d'amande maison en broyant des amandes d'Espagne, du sucre de canne mascarin et des blancs d'œufs en une pâte fine et onctueuse que nous complétons par du beurre et de la farine. Et sitôt après la cuisson, nous effectuons un enrobage total avec notre fameux chocolat au lait.

**Composition :** farine de BLÉ, 30% de chocolat lait (beurre de cacao, poudre de LAIT entier et écrémé, beurre (LAIT) pâtissier, masse de cacao, lactosérum (LAIT), poudre de caramel, lactose (LAIT), lécithine de SOJA, arôme caramel, vanille, colorant paprika), beurre (LAIT) pâtissier, sucre, AMANDES, blancs d'ŒUFS, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2,5 mois

2 conditionnements possibles : boîte composée de 2 sachets fraîcheur (boîte de 600g) ou petite boîte de 220g (1 sachet fraîcheur).



## Régalas

Le dernier né de notre biscuiterie artisanale et notre premier biscuit enrobé de chocolat noir. Pour cette délicieuse recette nous nous sommes largement inspirés de notre fameux sablé diamant devenu l'un des biscuits iconiques de notre maison. Le régala est gorgé de poudre de **noisettes** torréfiées du Piémont puis plongé tout entier dans l'un de nos fin chocolat noir 66% ... tout simplement un Régal !

**Composition** : farine de BLÉ, 30% de chocolat noir (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja), beurre (LAIT) pâtissier, sucre, AMANDES, blancs d'ŒUFS, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2,5 mois

Boîte composée de 2 sachets fraîcheur

### Gourmandises

Un des derniers nés de la maison. Une pâte sablée pur beurre qui allie le craquant des éclats de pralines qui parsèment le dessus des Gourmandises, à la friabilité de la pâte sablée.

**Composition** : farine de BLÉ, beurre (LAIT) pâtissier, sucre, pralines (AMANDES) St Genix 16% (sucre, amidon d'abricot, sirop de GLUCOSE, gélifiant E414, colorant naturel : carmin et carolène, arôme naturel), ŒUFS, blancs d'ŒUFS, amidon de MAÏS, malt (BLÉ), NOISETTES grillées, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois

### Cookies aux noisettes

Créé pour les amateurs de **noisettes**, cette spécialité est enrichie de nombreux flocons d'avoine ce qui lui permet d'acquérir une friabilité "presque" excessive et une importante richesse en fibres.

**Composition** : farine de BLÉ, beurre (LAIT) pâtissier, sucre, poudre de NOISETTES 12%, flocons d'AVOINE, jaunes d'ŒUFS et ŒUFS, sucre inverti, amidon de MAÏS, malt (BLÉ), sel, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2,5 mois



## Cookies aux pépites de chocolat

Une délicieuse pâte sablée, gorgée de 13% de véritables pépites de chocolat.

"Conseil de gourmand" : à déguster avec un café, afin de découvrir tout l'arôme de notre chocolat.

**Composition** : farine de BLÉ, sucre, beurre (LAIT) pâtissier, pépites de chocolat 13% (masse de cacao, beurre de cacao, lécithine de SOJA), ŒUFS et jaunes d'ŒUFS, malt (BLÉ), poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude), sel. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

2 conditionnements possibles :

- boîte composée de 2 sachets fraîcheur (550 g) ;
- petite boîte de 200g (1 sachet fraîcheur).

DLC : 2,5 mois



## Cookies aux éclats de caramel d'Isigny

Dernier nés de la maison, ces petits cookies gorgés de 18% d'éclats de caramel d'Isigny au beurre salé sont un véritable régal.

**Composition** : farine de BLÉ, caramel 18% (sucre, glucose (BLÉ), LAIT entier, crème (LAIT) fraîche, beurre (LAIT) salé, lécithine de COLZA, sucroester), sucre, beurre (LAIT) pâtissier, jaunes d'ŒUFS, poudre d'AMANDES, malt (BLÉ). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

2 conditionnements possibles :

- boîte composée de 2 sachets fraîcheur (550 g) ;
- petite boîte de 200g (1 sachet fraîcheur).

DLC : 2,5 mois



## Trio de cookies

La nouveauté de la maison, découvrez l'incontournable trio de cookies ! Cette boîte contient :

- les cookies aux éclats de caramel d'Isigny
- les cookies aux pépites de chocolat
- les cookies aux noisettes

**Composition** : farine de BLÉ, sucre, beurre pâtissier, éclats de caramel (sucre, glucose, LAIT entier, crème fraîche, beurre salé, lécithine de colza, sucroester), pépite de chocolat (masse de cacao, beurre de cacao, lécithine de soja), poudre de noisettes, jaunes d'œufs, ŒUFS, poudre d'AMANDES, flocons d'avoine, malt, sucre inverti, amidon de maïs, sel, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2,5 mois



### Mini-Rochers coco

Cette véritable spécialité Maison, pure **noix** de coco Ceylan, ne ressemble absolument pas au congolais lourd et compact du commerce. Créée par Maxime BURNOUF dans les années 50, gorgée de **noix** de coco, cette formule meringuée est friable à souhait.

**Composition** : sucre, blancs d'ŒUFS, 38 % de noix de COCO, farine de BLÉ. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 3 semaines



### Doigts de dames

Une traditionnelle pâte à progrès (meringue à la poudre de noisettes), dressée en forme de doigts fins, saupoudrée généreusement de **noisettes** hachées et grillées. Puis, comme le veut la tradition, cuite à four très doux, très longtemps... pour être dégustée très très rapidement...

**Composition** : sucre, NOISETTES hachées et poudre de NOISETTES 39%, blancs d'ŒUFS, farine de BLÉ. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 3 mois



### Délices de Léa

Ce petit gâteau croustillant et fondant entre la meringue et le macaron, ravira tous les amateurs de biscuits sucrés... A déguster accompagné d'une coupe de champagne !

**Composition** : sucre, blancs d'ŒUFS, AMANDES, NOISETTES, farine de BLÉ. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois



## Congolos

Pour créer une spécialité indétrônable qui existe depuis 40 ans : vous prenez un rocher coco à peine froid, sortant du four et, au diable l'avarice, vous l'enrobez totalement avec 30% du meilleur chocolat au lait et vous obtenez une spécialité proche d'une confiserie. "A vous en lécher les doigts"...

**Composition** : sucre, noix de COCO 30%, chocolat au lait (beurre de cacao), poudre de LAIT entier et écrémé, beurre (LAIT) pâtissier, masse de cacao, lactosérum (LAIT), poudre de caramel, lactose (LAIT), lécithine de SOJA, arôme caramel, arôme vanille, colorant paprika), farine de BLÉ, blancs d'ŒUFS. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2 mois



## Piouf Piouf

Petites meringues aux lentilles chocolatées.

**Composition** : sucre, blancs d'ŒUFS, lentilles chocolatées 12% (poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, farine de riz, gomme arabique, colorants naturels (algues, pomme, potiron, radis, citron, cassis, carthame, pomme de terre et violette), sel, lécithine de tournesol, sirop de glucose, cire de carnauba, cire d'abeille et gomme laque). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 5 mois



## Brownies

Kévin, fin pâtissier et aussi 5ème de la génération BURNOUF a apporté à notre maison, à l'âge de 18 ans, une superbe spécialité, qui allie le goût corsé du meilleur cru de chocolat noir à un moelleux inimitable et un fondant exceptionnel. "Bravo jeune Kévin" !

**Composition** : chocolat noir 13,30% (masse de cacao, beurre de cacao, lécithine de SOJA, poudre de LAIT entier et écrémé, lactosérum (LAIT), arôme vanille), sucre inverti, ŒUFS frais, beurre (LAIT) pâtissier, farine de BLÉ, NOISETTES, AMANDES, crème (LAIT), abricots, jaune d'ŒUFS, sucre, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude), orange, sel. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

**Conseils** : ces biscuits peuvent être congelés. Ainsi vous les dégusterez avec plaisir, même plusieurs mois après... Une bonne idée pour en avoir toujours sous la main !

DLC : 2 mois



### Petits four financiers

C'est la spécialité qui a fait le succès de la Maison du Biscuit. Une véritable et délicieuse pâte à financiers, pure amandes, moulée en forme de petits-fours variés, moelleux à souhait (nous nous sommes inspirés pour sa formule d'une recette datant du siècle dernier).

**Composition :** sucre, blancs d'œufs, amandes, beurre (lait) pâtissier 12,8%, farine de blé, miel, compote de pommes. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

**Conseils :** ces biscuits peuvent être congelés. Ainsi vous les dégusterez avec plaisir, même plusieurs mois après... Une bonne idée pour en avoir toujours sous la main !

DLC : 2 mois

3 conditionnements possibles :

- boîte composée de 2 sachets fraîcheur (500 g) ;
- petite boîte de 200g (1 sachet fraîcheur) ;
- boîte en fer contenant 1 sachet fraîcheur (250g)



### Cake aux raisins

Maxime BURNOUF était un grand amateur de cakes et avait créé ce cake moelleux dans les années 30. Nous avons conservé sa formule exacte pour votre plus grand plaisir. Important : s'agissant d'une formule pâtissière.

**Composition :** farine de BLÉ, sucre, raisins 40%, beurre (LAIT) pâtissier, ŒUFS, jaunes d'ŒUFS, sel, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude), arôme rhum. Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

**Conseils :** sa conservation est limitée à 3 semaines maximum. Ces biscuits peuvent être congelés. Ainsi vous les dégusterez avec plaisir, même plusieurs mois après... Une bonne idée pour en avoir toujours sous la main !

DLC : 3 semaines



### Barre de cake fruits confits et raisins

Une spécialité de la maison, découvrez la véritable barre de cake généreusement garnie de fruits confits et de raisins.

**Composition :** 30% de fruits confits (bigarreaux rouge et vert, écorces d'oranges, melon confit, sirop de glucose, fructose, sucre, correcteur d'acidité E330, conservateurs : E202, E220, colorants : E120, E104, E133, E129), farine de blé, sucre, beurre pâtissier (lait), raisins, ŒUFS, jaunes d'ŒUFS, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Fabriqué dans un atelier qui utilise gluten, fruits à coque, arachides, soja.

**Conseils :** ce cake peut être congelé. Ainsi vous le dégusterez avec plaisir, même plusieurs mois après... Une bonne idée pour en avoir toujours sous la main !

DLC : 3 semaines



## Quatre Quarts

**Composition** : farine de BLÉ, BEURRE pâtissier 25%, sucre, ŒUFS. Fabriqué dans un atelier utilisant gluten, fruits à coques, soja, arachides.

DLC : 3 semaines



## Assortiment dégustation

"A la Maison" (du Biscuit) tout est bon !

Cette présentation regroupe une sélection de nos spécialités de biscuits et de chocolats :

- Cookies aux pépites de chocolat
- Congolos : Rochers de noix de coco enrobés de chocolat fin au lait
- Cookies aux 18% d'éclats de caramels d'Isigny
- Sablés diamant enrobés de chocolat lait
- Galettes normandes
- Rochers bâtonnets noir : aux amandes grillées et chocolat noir
- Langues de chats
- Doigts de Dames

**Composition** : farine de BLÉ, sucre, beurre (LAIT) pâtissier, ŒUFS, AMANDES, NOISETTES, noix de COCO, flocons d'AVOINE, chocolat (matière grasse de cacao, beurre de cacao, poudre de caramel, protéines de LAIT, lactosérum (LAIT), lactose (LAIT), lécithine de SOJA, arôme : caramel, vanille naturelle), malt (BLÉ), sucre inverti, sel, poudre de LAIT, fécule, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude). Traces possible de fruits à coque, lait, œufs, soja, gluten.

DLC : 2,5 mois



## Le coffret Burnouf

### Coffret découverte "La Maison du Biscuit"

Ce coffret est composé des biscuits suivants :

- Assortiment dégustation boîte 500g
- Cookies aux éclats de caramels d'Isigny boîte 550g
- Cookies aux pépites de chocolat étui 200g
- Sablés diamants étui 200g
- Piouf-Piouf étui 80g
- Tuiles au chocolat panaché lait/noir ballotin 170g
- Petits cœurs sablés enrobés de chocolat lait sachet 95g
- Boîte cadeau La Maison du Biscuit



**Composition :** farine de blé, sucre, beurre (lait) pâtissier, ŒUFS, amandes, noisettes, noix de coco, flocons d'avoine, chocolat (matière grasse de cacao, poudre de caramel, protéines de lait, lactosérum (lait), lactose (lait), lécithine de soja, arôme : caramel, vanille naturelle), malt (blé), lentilles chocolatées (beurre de cacao, poudre de lait entier et écrémé, pâte de cacao, colorants : E171, E100, E120, E141, E163, agent épaississant, lécithine de tournesol, sirop de glucose, agents de glaçage : E903, E904, sel, acide citrique, arôme), sucre inverti, sel, poudre de lait, fécule de maïs, poudre levante (bicarbonate et pyrophosphate de soude).  
Traces possible de fruits à coque, lait, ŒUFS, soja, gluten.

### Tuiles chocolat au lait

Toujours fidèles à notre tradition de qualité et de simplicité : faire fondre au bain marie et à chaleur très douce le meilleur des chocolats ; lui incorporer manuellement et délicatement un maximum d'amandes d'Espagne hachées menu et grillées dans notre four pâtissier (bien blondes et pas trop rousses) ; étaler à la cuillère à café dans un mouvement circulaire les petits tas de chocolat, et refroidir doucement, très doucement, ... Voilà le secret. Bonne dégustation.

**Composition :** chocolat lait (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier et écrémé, masse de cacao, lécithine de SOJA, lactose (LAIT), lactosérum (LAIT), poudre arôme caramel), AMANDES 25%. Traces possible de fruits à coque, lait, ŒUFS, soja, gluten.



## Tuiles au chocolat noir

Toujours fidèles à notre tradition de qualité et de simplicité : faire fondre au bain marie et à chaleur très douce le meilleur des chocolats ; lui incorporer manuellement et délicatement un maximum d'amandes d'Espagne hachées menu et grillées dans notre four pâtissier (bien blondes et pas trop rousses) ; étaler à la cuillère à café dans un mouvement circulaire les petits tas de chocolat, et refroidir doucement, très doucement, ... Voilà le secret. Bonne dégustation.

**Composition :** chocolat noir (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de SOJA), AMANDES 25%. Traces possible de fruits à coque, lait, ŒUFS, soja, gluten



## Tuiles au chocolat panaché lait et noir

Toujours fidèles à notre tradition de qualité et de simplicité : faire fondre au bain marie et à chaleur très douce le meilleur des chocolats ; lui incorporer manuellement et délicatement un maximum d'amandes d'Espagne hachées menu et grillées dans notre four pâtissier (bien blondes et pas trop rousses) ; étaler à la cuillère à café dans un mouvement circulaire les petits tas de chocolat, et refroidir doucement, très doucement, ... Voilà le secret. Bonne dégustation.

**Composition :** chocolat noir (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de SOJA), chocolat lait (sucre, beurre de cacao), poudre de LAIT entier et écrémé, masse de cacao, lécithine de SOJA, lactose (LAIT), lactosérum (LAIT), poudre et arôme caramel), AMANDES 25%. Traces possible de fruits à coque, lait, ŒUFS, soja, gluten.

