

C'est
l'heure
du
Goûter

Collez ici
votre étiquette
personnalisée



Notre
ENGAGEMENT
QUALITÉ

De bons ingrédients sélectionnés avec soin pour vous proposer des gourmandises que l'on prend plaisir à déguster et à partager au petit déj', au goûter...



Une démarche
BIOLOGIQUE



Consommer des produits issus de l'Agriculture Biologique, c'est pour chacun de nous l'occasion de contribuer à la protection de l'environnement.

Fabriqués selon des méthodes respectueuses de l'environnement, nos produits marqués de ce logo font l'objet d'un contrôle indépendant et sont certifiés par Ecocert FR-BIO-01.



INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

B001 - MÛELLEUX BIO CŒUR FRAISE : Farine de blé, sucre, œufs, beurre, sirop de blé, purée de fraise 5,4%, sirop de sucre inverti, arômes naturels (contient alcool), poudre à lever (farine de blé, tartrate de potassium, carbonates de sodium), sel marin, lécithine de soja, jus concentré de citron, arôme naturel de vanille, gomme d'acacia, bicarbonate d'ammonium, gélifiant : pectines, jus de sureau concentré. **Traces possibles de fruits à coque.** **Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique FR-BIO-01.** Pour 100 g : énergie 1513 kJ (361 kcal), matières grasses 15 g (dont acides gras saturés 9 g), glucides 51 g (dont sucres 34 g), protéines 4,5 g, sel 0,49 g.

B002 - MÛELLEUX BIO CŒUR POMME : Farine de blé, sucre, œufs, beurre, sirop de blé, purée de pomme 5,6%, sirop de sucre inverti, arômes naturels (contient alcool), poudre à lever (farine de blé, tartrate de potassium, carbonates de sodium), sel marin, lécithine de soja, jus concentré de citron, arôme naturel de vanille, gomme d'acacia, bicarbonate d'ammonium, gélifiant : pectines, jus de sureau concentré. **Traces possibles de fruits à coque.** **Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique FR-BIO-01.** Pour 100 g : énergie 1520 kJ (362 kcal), matières grasses 15 g (dont acides gras saturés 9 g), glucides 51 g (dont sucres 34 g), protéines 4,4 g, sel 0,49 g.

B003 - BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN : Œufs frais, chocolat 25% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme vanille), sucre, farine de blé, noix de pécan 9%, stabilisant : sorbitol, beurre extra fin, huile de colza, humectant : glycérol, arôme naturel (contient alcool), poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, sel marin. Pour 100 g : énergie 1811 kJ (434 kcal), matières grasses 25 g (dont acides gras saturés 9 g), glucides 44 g (dont sucres 29 g), protéines 6 g, sel 0,41 g.

B004 - MADELEINES LONGUES CARAMEL : Farine de blé, beurre extra fin, œufs frais, sucre, caramel au beurre salé 5,6% (sirop de glucose-fructose, lait concentré sucré, beurre salé, sucre, eau, sel), sirop de sucre inverti, humectant : glycérol, arômes naturels (contient alcool), sel marin, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. **Traces possibles de soja et de fruits à coque.** Pour 100 g : énergie 1595 kJ (381 kcal), matières grasses 20 g (dont acides gras saturés 12 g), glucides 44 g (dont sucres 25 g), protéines 5,5 g, sel 0,83 g.

B005 - BOÎTE DE PETITES MADELEINES : Farine de blé, sucre, beurre pâtisier 18,5%, lait en poudre, œufs, sucre inverti, maltose, bicarbonate et pyrophosphate de soude, arôme. **Traces possibles de fruits à coque et soja.** Pour 100 g : Énergie 1950,5 kJ (462,2 kcal), matières grasses 24 g (dont acides gras saturés 15,14 g), glucides 57 g (dont sucres 22,3 g), protéines 5,5 g, sel 0,56 g.

B006 - BRIÛCHE TRESSÉE À LA MAIN : Farine de blé 46,9%, sucre, œufs frais 14,5%, eau, beurre concentré 4,9%, (soit 5,9% en beurre reconstitué), huile de colza, levain (farine de blé, eau, sel, gluten de blé), sirop de sucre inverti, rhum, sel, levure, émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium), gluten de blé, arôme naturel (contient alcool). Pour 100 g : énergie 1457 kJ (346 kcal), matières grasses 11 g (dont acides gras saturés 4,5 g), glucides 54 g (dont sucres 13 g), protéines 8,8 g, sel 0,99 g.

B007 - GÂCHE PUR BEURRE : Farine de blé 45,4%, sucre, beurre concentré (12,3% en beurre reconstitué), œufs frais 10,1%, eau, crème fraîche 5,0%, levain (farine de blé, eau, sel), levure, sel, arômes (contient blé et alcool), émulsifiants : mono et di-glycérides d'acides gras - Stearoyl-2-lactylate de sodium, gluten de blé. Pour 100 g : énergie 1507 kJ (359 kcal), matières grasses 14 g (dont acides gras saturés 9,3 g), glucides 51 g (dont sucres 14 g), protéines 7,2 g, sel 1,03 g.

B008 - BOÎTE À GOÛTER ET SES COOKIES BIO : Farine de blé, pépites de chocolat* 21% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, extrait de vanille*), sucre de canne non raffiné*, huile de tournesol*, noisettes* 5%, sirop de blé*, beurre de cacao*, caramel*, poudre à lever : bicarbonate de sodium et d'ammonium, sel de mer, jus de citron concentré. **Traces possibles de lait, soja, sésame et autres fruits à coque.** **Ingrédients issus de l'agriculture biologique FR-BIO-01.** Pour 100 g : énergie 1788 kJ (426 kcal), matières grasses 17 g (dont acides gras saturés 6,5 g), glucides 58 g (dont sucres 26 g), protéines 8,10 g, sel 0,80 g.

B009 - TART'IN CHOCO BIO ÉQUITABLE : Noisettes* 49%, sucre de canne*, beurre de cacao*, lait entier en poudre*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de soja*. **Traces possibles de céréales, œuf et autres fruits à coques.** **Ingrédients issus de l'agriculture biologique FR-BIO-01.** Cacao, sucre : le bilan de masse est utilisé pour correspondre au volume acheté aux conditions Fairtrade/Max Havelaar. 45% du poids total. www.maxhavelaarfrance.org Pour 100 g : énergie 2278 kJ (544 kcal), matières grasses 35 g (dont acides gras saturés 6 g), glucides 45 g (dont sucres 42 g), protéines 8,4 g, sel 0,04 g.

B010 - TART'IN CROUSTI : Noisettes 49%, sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, brisures de crépes 2,5% (farine de blé, sucre, beurre concentré, lait crémé en poudre, malt d'orge, sel), pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, œufs et autres fruits à coques.** Pour 100 g : énergie 2291 kJ (547 kcal), matières grasses 35 g (dont acides gras saturés 6 g), glucides 48 g (dont sucres 42 g), protéines 8,3 g, sel 0,06 g.

B011 - MIEL CRÈMEUX BIO DE FRANCE : Miel de fleurs*. **Ingrédients issus de l'agriculture biologique FR-BIO-01.** Pour 100 g : énergie 1365 kJ (321 kcal), matières grasses 0 g (dont acides gras saturés 0 g), glucides 80 g (dont sucres 80 g), protéines 0,3 g, sel <0,01 g.

B013 - BONBONS RÉTRO : TRANCHES GIVRÉES ORANGE-CITRON : Sucre, sirop de glucose, acidifiant : acide citrique, huiles essentielles d'orange et de citron, colorants naturels : extrait de paprika, curcumine. **Traces possibles d'arachides, lait et fruits à coque.** Pour 100 g : Énergie 1630 kJ (389 Kcal), matières grasses <0,1 g (dont acides gras saturés <0,1 g), glucides 95,6 g (dont sucres 68,6 g), protéines <0,1 g, sel <0,1 g. BERLINGOTS : Sucre, sirop de glucose, acidifiant : acide citrique, huiles essentielles d'orange et de citron, arômes naturels, colorants naturels : curcumine, complexes cuivre chlorophyllés et chlorophyllines, extrait de paprika, carmin, agent d'enrobage : cire de carnauba. **Traces possibles d'arachides, lait et fruits à coque.** Pour 100 g : Énergie 1630 kJ (389 Kcal), matières grasses <0,1 g (dont acides gras saturés <0,1 g), glucides 95,6 g (dont sucres 68,6 g), protéines <0,1 g, sel <0,1 g.

B014 - CHOC'OO'BAR : Praliné noisettes 30% (noisettes, sucre), sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, chocolat aux noisettes gianduja 2% (sucre, noisette, pâte de cacao, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de soja), noisette, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles d'autres fruits à coque.** Pour 100 g : énergie 2317 kJ (553 kcal), matières grasses 35 g (dont acides gras saturés 16 g), glucides 52 g (dont sucres 49 g), protéines 6,9 g, sel 0,39 g.

B015 - TABLETTE AU CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRES AJOUTÉS : Edulcorant : maltitol 42%, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de sésame, céréales et fruits à coques.** Chocolat au lait 34% de cacao minimum. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. Pour 100 g : énergie 2355 kJ (562 kcal), matières grasses 37 g (dont acides gras saturés 22 g), glucides 50 g (dont sucres 8 g), protéines 6,8 g, sel 0,20 g.

B016 - TABLETTE AU CHOCOLAT NOIR SANS SUCRES : Pâte de cacao, édulcorant : maltitol 43,5%, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de lait, sésame, céréales et fruits à coques.** Chocolat noir 54% de cacao minimum. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. Pour 100 g : énergie 2280 kJ (545 kcal), matières grasses 36 g (dont acides gras saturés 22 g), glucides 46 g (dont sucres 0 g), protéines 5,1 g, sel 0,01 g.

BIEN SE NOURRIR POUR VIVRE MIEUX...

Source : Ministère de la Santé et des Solidarités (arrêté du 27 février 2007) www.mangerbouger.fr

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé.

Comment faire en pratique ? Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve;

Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets);

Manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 ou 2 fois par jour en alternance; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine;

Boire de l'eau à volonté, au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

Consommer 3 produits laitiers par jour (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété;

Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé;

Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.);

Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes-desserts, etc.);

Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...).



Tous les papiers de France et de l'étranger
PEFC 10-31-3113 Certifié PEFC / pecc-france.org
1703700 - Imprimé en France sur un papier recyclé.

Faites une
BONNE
ACTION

Vous profitez d'un large choix de brioches, gâteaux et chocolats pour toute la famille.

Vous commandez grâce au bon de commande joint.

Vous aidez à financer les projets de l'association.

Merci pour votre soutien!

Les
Chocolats du cœur
Alex Olivier • MAÎTRE CHOCOLATIER DEPUIS 1927

La chocolaterie Alex Olivier, située à Neuville-aux-Bois (Loiret, 45), propose depuis 1927 des recettes gourmandes fabriquées 100% pur beurre de cacao, sans conservateur, sans huile de palme et dans le respect du savoir-faire français.



Pour vous offrir des produits au goût unique et une traçabilité soigneusement maîtrisée, Alex Olivier a fait appel aux meilleurs spécialistes français.

Retrouvez grâce à ce logo, les douceurs qu'Alex Olivier a sélectionnées pour vous.

Pour un
goûter
ÉQUILIBRÉ



Les règles d'or du goûter

- Prendre le goûter au moins 2 heures avant le dîner.
- Limiter les produits gras et sucrés.
- Ne pas multiplier les goûters, un seul suffit.
- S'hydrater en buvant de l'eau tout au long de la journée.

LES GÂTEAUX

MOELLEUX BIO COEUR FRAISE

Pur Beurre
REF. B001 • Boîte de 600 g

FABRICATION FRANÇAISE

x18 sachet individuel



MOELLEUX BIO COEUR POMME

Pur Beurre
REF. B002 • Boîte de 600 g

FABRICATION FRANÇAISE

x18 sachet individuel



BROWNIES AUX NOIX DE PECAN

Aux œufs frais
REF. B003 • Boîte de 560 g

FABRICATION FRANÇAISE

x18 sachet individuel



MADEINES LONGUES CARAMEL

Aux œufs frais
REF. B004 • Boîte de 600 g

FABRICATION FRANÇAISE

x18 sachet individuel de 2 madeines



BOITE DE PETITES MADEINES

Pur beurre et sans conservateur.
2 sachets de 180 g

REF. B005 • Boîte de 360 g

FABRICATION FRANÇAISE



LES BRIOCHES

BRIOCHE TRESSÉE À LA MAIN

Aux œufs frais
Sans huile de palme
REF. B006 • Brioche de 600 g

FABRICATION FRANÇAISE



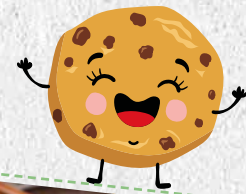
GÂCHE PUR BEURRE

Aux œufs frais
Crème fraîche
REF. B007
Gâche de 500 g

FABRICATION FRANÇAISE



La pause récré



BOÎTE À GOÛTER ET SES COOKIES BIO

Boîte en polypropylène
(L. 12 x L. 16 x H. 6 cm)
contenant 5 sachets individuels
de 2 cookies bio et vegan,
aux pépites de chocolat.

REF. B008 • Boîte de 175 g

FABRICATION FRANÇAISE



À TARTINER

TART'IN CHOCO BIO ÉQUITABLE

Pâte à tartiner noisettes et chocolat bio et équitable.
Sans huile de palme. Verre Duralex 31 cl.

REF. B009 • 300 g de Tart'in Choco

FABRICATION FRANÇAISE



TART'IN CROUSTI

Pâte à tartiner noisettes,
chocolat et crêpes dentelle.
Sans huile de palme.
Verre Duralex 31 cl.

REF. B010 • 300 g de Tart'in Crousti

FABRICATION FRANÇAISE



MIEL CRÉMEUX BIO DE FRANCE

Goût très doux - Issu des fleurs de luzerne, de phacélie,
de trèfle, de ronce et d'autres fleurs de printemps.

REF. B011 • Pot de 250 g

FABRICATION FRANÇAISE



MISTER TARTINE

Spatule cuillère en silicone
(19 x 3 cm).

REF. B012

Un côté cuillère
pour savourer
et un côté spatule
pour tartiner!



À GROQUER

BONBONS RÉTRO

Lot de 2 boîtes métal (L. 9,5 x L. 6,5 x H. 2,5 cm) contenant
des bonbons de sucre cuit : tranches citron/orange
et berlingots.

REF. B013 • Lot de 2 boîtes de 80 g chacune.

FABRICATION FRANÇAISE



CHOC'OO'BAR

Barre au praliné gianduja enrobée de chocolat
au lait.

REF. B014 • Barre de 25 g

FABRICATION FRANÇAISE

x1 sachet individuel

TABLETTE AU CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRES AJOUTÉS

REF. B015 • Tablette de 80 g

FABRICATION FRANÇAISE

NEUVILLE-AUX-BOIS (LOIRET)

TABLETTE AU CHOCOLAT NOIR SANS SUCRES

REF. B016 • Tablette de 80 g

FABRICATION FRANÇAISE

NEUVILLE-AUX-BOIS (LOIRET)



Un chocolat sans sucres?

Seul le sucre est remplacé par le maltitol,
un édulcorant apportant une saveur sucrée.
Ce chocolat allégé en sucre est très proche
gustativement d'un chocolat traditionnel.

MADE IN FRANCE!



De la Bourgogne aux Pays de la Loire en passant
par la Région Centre, toutes nos gourmandises
sont fabriquées en France.
Vous allez adorer nos produits authentiques
et de qualité, qui contribuent à la préservation
de nos traditions françaises.