



L'ATELIER DES Gourmandises



breton & gourmand par nature

• LES NOUGATS DE BRETAGNE • LES CROQUANTS DES OGRES •
• LES PÂTES DE FRUITS DES OGRES • KITS D'IMPLANTATION



www.lebonheurdesogres-pro.com

Joindre les Ogres 06 66 48 89 17 commandes@lebonheurdesogres.fr
5 Place Saint-Mathurin (atelier) 56310 Quistinic



Découvrez nos gourmandises à la bretonne



Nos Nougats

Poids net : 80g • Vendu par lot de 10
• DDM : 10 mois

Découvrez notre gamme de nougats tendres et délicats.
Des fruits confits, des épices, des fruits secs, des eaux florales, du chocolat et des céréales, nos recettes viendront à coup sûr séduire vos clients.

Nos produits sont sans colorant, sans sirop de glucose et sans additif.



Le Nature



Le Caramel Beurre Salé



La Pistache



La Cacahuète



L'Orge Torréfié



Le Chocolat



La Cerise Griotte



Le Citron Confit



L'Orange Confitée



La Myrtille



La Châtaigne



La Fleur d'Oranger



Le Poivre de Sichuan



Le Gingembre



Baies de Batak



Le Combava & Poivre Rouge de Kampot



Noix de Coco



Framboise

Les Croquants des Ogres

Poids par sachet : 200g • Vendu par lot de 5 • DDM 9 mois
Petits carrés de caramel beurre salé au beurre avec inclusions de noisettes et cacahuètes. Une explosion de saveurs en bouche.

Nos produits sont sans colorant, sans sirop de glucose et sans additif.



Le Nature



Les Cranberries



Le Poivre de Cubèbe



La Baie de la Passion

Nos Pâtes de fruits au miel

Poids par boîte : 110g • Vendu par lot de 5 • DDM 6 mois
Savorez l'authenticité des fruits sublimés par la douceur du miel pour une expérience gustative inoubliable. Parfums : fraise, framboise, cassis, mangue, litchi, abricot. Nos produits sont sans colorant, sans sirop de glucose et sans additif.



Mélange de fruits

Nos Kits d'implantation

Une sélection starter des meilleures ventes pour bien booster votre implantation !



Kit d'implantation n°1

TOP 6 DE NOS VENTES

COMPOSITION DU KIT N°1

6 parfums de nougats X 10
(Nature, Caramel Beurre Salé, Pistache, Myrtille, Cacahuète, Châtaigne).

+ Dégustation de chaque parfum



Kit d'implantation n°2

TOP 12 DE NOS VENTES

CONTENANT NOS 3 NOUGATS PRIMÉS AUX EPICURES

COMPOSITION DU KIT N°2

12 parfums de nougats X 10
4 Parfums de Croquants X 5
(Nature, Caramel Beurre Salé, Pistache, Myrtille, Cacahuète, Châtaigne, Orge torréfié, Combava & Poivre Rouge de Kampot, Orange confite, Citron Confit, Chocolat, Poivre de Sichuan).



Kit d'implantation n°3

COMPOSITION DU KIT N°3

3 parfums de nougats BIO X 20
(Nature, Pistache, Caramel Beurre Salé).

+ Dégustation de chaque parfum



Kit d'implantation n°4

COMPOSITION DU KIT N°4

4 Parfums de Croquants X 5
(Nature, Cranberries, Baies de la Passion, Poivre de Cubèbe).

+ Dégustation de chaque parfum

Les valeurs des Ogres

Gourmandises A LA BRETONNE !

Composée d'un ogre fondateur et de ses 4 acolytes passionnés, notre Nougaterie Artisanale est installée à Quistinic depuis 2018.

Notre leitmotiv : c'est de vous proposer **des gourmandises qui touchent vos papilles & votre petit cœur de gourmand** avec toute leur sincérité et notre authenticité.

Emballages RESPONSABLES !

Nous préservons l'environnement en mettant nos confiseries dans des sachets plastique mono-matériaux et nous emballons le tout dans du carton certifié FSC®. Nos beaux graphismes sont, quant à eux, imprimés avec des encres végétales.

Nos emballages sont 100% recyclables. Pas mal, non ? :)



Locaaaaal AU MAX !

Pour nos matières premières nous travaillons au maximum avec des partenaires locaux avec qui nous partageons l'éthique, les valeurs & la gourmandise. **Nos ingrédients proviennent de circuits courts, de sources durables & éthiques.**

INGRÉDIENTS PRODUITS OU SÉLECTIONNÉS PAR NOS PATERNAIRES DU TERRITOIRE BRETONS



Miel



Miel BIO



Orge Torréfié



Chocolat BIO



Épices

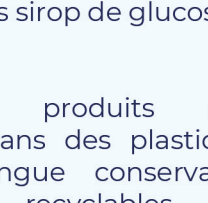


Épices



Purée de fruits

& D'AILLEURS



Chocolat



Épices

Nos Engagements

Longue vie à la gourmandise !

Toutes nos confiseries sont sans colorant, sans sirop de glucose et sans additif.

Tous nos produits sont emballés dans des plastiques spéciaux longue conservation entièrement recyclables, puis encartonnés dans des étuis élégants disposant d'une fenêtre faisant apparaître le produit.



Anti-gaspi alimentaire !

Les Ogres s'engagent à reprendre les marchandises invendues 3 mois maximum avant la fin de la DDM, en cas de nouvelle commande. Nous pouvons ainsi les proposer en vente direct à prix réduit ou les offrir à des associations afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Dégustation

À chaque commande atteignant le franco de port, la dégustation vous est offerte.

Gardez-nous !

Nos gourmandises doivent être préservées de la chaleur et de l'humidité. Une DDM de 6 à 10 mois selon le produit, est garantie si les conditions de stockage sont respectées.

Super code barre

Tous nos produits possèdent un code barre pour faciliter vos ventes et inventaires.

Un franco de port est applicable à partir de 200€ d'achat HT pour les départements 22, 29, 56, 35, 44 et 250€ HT pour les autres départements français. La Corse et les Dom-Tom font l'objet d'une tarification particulière, contactez-nous pour + d'informations. En dessous de ce franco, un tarif de 25€ HT sera appliqué pour la participation au frais. Pour une première commande, un paiement anticipé sera demandé. Livraison sous 5 jours à 2 semaines selon période.



JOINDRE LES OGRES atelier & commercial

06 66 48 89 17 commandes@lebonheurdesogres.fr
www.lebonheurdesogres-pro.com

Notre Atelier 5 Place Saint-Mathurin 56310 Quistinic

