Biscuiterie de l'Abbaye

MADE IN FRANCE

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT • EPV



Biscuitier en Normandie depuis 1909

French Baker since 1909


BOULANGERIE FOUILLEUL

Il y a un peu plus d'un siècle, dans le petit village normand de Lonlay l'Abbaye, Virgile Fouilleul, le boulanger, entre deux fournées de pain, a coutume de cuire doucement au feu de bois des sablés dans des moules fabriqués par le menuisier du village.
Ils sont vendus sur place ou envoyés aux soldats sur le front, lors de la 1e Guerre Mondiale.

À sa disparition, son gendre, Georges Lautour, reprend l'affaire et crée en 1941 le Sablé de l'Abbaye qui donnera naissance à la Biscuiterie de l'Abbaye en 1964.

Just over a century ago, in the small Normandy village of Lonlay l'Abbaye, baker Virgile Fouilleul would slowly cook shortbread biscuits over a wood fire in moulds made by the village carpenter, in between baking batches of bread. They were sold locally or sent to soldiers on the front during the 1st World War.

On his death, his son-in-law, Georges Lautour, took over the business and created, in 1941, the Sablé de l'Abbaye, that gave rise to Biscuiterie de l'Abbaye in 1964.



BISCUITS DE L'ABBAYE



Une culture forgée par l'histoire

Dès 1968, la Biscuiterie de l'Abbaye recevait le Ruban Bleu Intersuc pour le Sablé de l'Abbaye. Cette distinction du meilleur biscuit exposé au salon international de Paris marquait le véritable envol de l'entreprise…

A culture forged by history. In 1968, the Biscuiterie de l'Abbaye received the Intersuc Blue Ribbon award for the Sablé de l'Abbaye in recognition of its quality and originality. This distinction for the best biscuit presented at the Paris International Fair marked the moment when the business really began to flourish...

ANNÉES 70

Les idées novatrices des fondateurs ont permis la diversification. La Biscuiterie de l'Abbaye fabrique ses premiers biscuits diététiques et lance, à la fin de la dizaine, ses premiers biscuits biologiques. En même temps, la Biscuiterie effectue ses premières exportations.

The innovative ideas of the founders allowed for diversification. Biscuiterie de l'Abbaye produced its first diet biscuits and, at the end of the decade, launched its first organic biscuits. At the same time, the Biscuiterie made its first exports



1995

Une troisième ligne est installée dans les ateliers. La capacité de production est portée à 1,2 tonne de biscuits par heure, avec le concours de 150 employés.

A third production line is installed in the workshops. The production capacity is increased to 1.2 ton of biscuits per hour with the assistance of 150 employees.





1986

L'entreprise se dote d'un service Recherche et Développement.

The company establishes a Research and Development department.



2003

Entreprise pionnière dans le domaine environnemental, la Biscuiterie de l'Abbaye s'inscrit dans une démarche de développement durable.

As a pioneering company in environmental protection, the Biscuiterie de l'Abbaye adopts a sustainable development approach.

2006

L'entreprise entre dans un GIE, ce qui lui permet d'avoir un commercial et un entrepôt à New-York. Création de la marque export « Pierre Biscuiterie ».

The company is admitted to an EIG, enabling it to have a sales representative and warehouse in New York. The export brand "Pierre Biscuiterie" is created.





2016

L'entreprise investit dans une nouvelle ligne de production permettant le lancement de sa gamme de sablés salés l'Apéritif Normand. En 2017, la Biscuiterie lance une gamme de biscuits 100% végétale.

The company invests in a new production line allowing the launch of its range of savoury aperitif biscuits. In 2017, the Biscuiterie launches a range of 100% plant-based biscuits.

2019

Reconnue pour son savoir-faire d'exception, la Biscuiterie de l'Abbaye obtient le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).
Mise en service du nouvel entrepôt de 5000m2 et d'une 4ème ligne de production sur le site de Magny-le-Désert (61).

Recognized for its exceptional know-how, the Biscuiterie de l'Abbaye obtains the EPV label (Living Heritage Company).
Opening of the new 5000m2 warehouse and a 4th production line at Magny-le-Désert site.





2024

Parce qu'elle a conscience de son impact sur l'environnement, la Biscuiterie de l'Abbaye s'engage avec le collectif 1% for the Planet !

Because it is mindful of its impact on the environment, Biscuiterie de l'Abbaye is committed to supporting the 1% for the Planet collective!

AUJOURD'HUI

L'entreprise en quelques chiffres :

46 M€ de CA en 2025

250 recettes actives

1,8 t/h de biscuits

255 salariés

L'éthique au coeur de l'entreprise

Située au cœur du Parc Naturel Régional Normandie-Maine, à proximité d'une abbaye du XIème siècle classée Monument Historique, nous sommes une biscuiterie familiale née de l'artisanat. Cette identité explique nos valeurs et notre culture d'entreprise portée par une véritable politique Développement Durable.

Ethics at the heart of the business. Located in the heart of the Normandy-Maine Regional Natural Park, near a 11th century abbey classified Historical monument, we are a family biscuit factory born from craftmanship. This identity explains our values and our corporate culture driven by a genuine Sustainable Development policy.



Innover sans cesse en privilégiant la qualité et la proximité des ingrédients

Depuis toujours, nous sommes animés par cette volonté de concilier passion, respect du métier et création. Nous avons à cœur de privilégier les produits normands et les fournisseurs régionaux : farine de blé CRC®, beurre et crème d'Isigny A.O.P., caramel, camembert…

Innovate constantly by ensuring the quality and the proximity of the ingredients

We have always been driven by this desire to reconcile passion, respect for the profession and creation. We are committed to Normandy and regional suppliers: wheat flour, PDO Isigny butter and cream, caramel, camembert…

Développer l'égalité professionnelle, les compétences et la convivialité

Nous sommes une entreprise à dimension humaine, ce qui contribue à renforcer la convivialité et l'épanouissement de chacun. De plus, en étudiant avec précision chaque poste, nous nous attachons à réduire la pénibilité du travail.

Develop professional equality, skills and friendliness

We are a company with a human dimension, which contributes to enhance the friendliness and self development. In addition, by studying with precision each post, we strive to reduce work difficulty.





Respecter l'environnement

Situés au cœur d'un environnement préservé, nous voulons réduire notre empreinte écologique. Nous nous engageons dans les énergies renouvelables, nous luttons contre le gaspillage alimentaire et travaillons sur la réduction de nos emballages.

Respecting the environment

Located in the heart of a preserved environment, we seek to reduce our ecological footprint. We are committed to renewable energy, fighting against food waste, and working on reducing our packaging.

Être solidaires par des partenariats forts et durables

La Biscuiterie de l'Abbaye apporte son soutien à plusieurs associations humanitaires, culturelles et sportives, par des partenariats forts et durables. Depuis plus de 30 ans, nous sommes ainsi partenaires de l'association Solidarité Madagascar, qui vient en aide aux populations malgaches et contribue à financer l'enseignement agricole sur l'île.

Be bound up with strong and lenghy partnerships

Biscuiterie de l'Abbaye offers its support to several humanitarian, cultural and sports associations, through strong and sustainable partnerships. For more than 30 years, we are partners of Madagascar Solidarity Association, which helps the malagasy population and contributes to agricultural education on the island.





Un savoir-faire multiple au service de vos projets sucrés ou salés

Avec son service Recherche et Développement intégré depuis 40 ans et son équipe de boulangers pâtissiers, la Biscuiterie de l'Abbaye développe, selon un cahier des charges propre à chaque client, dans l'univers salé ou sucré, des biscuits diététiques, biologiques, issus du commerce équitable et des biscuits industriels.

Multiple expertise at the service of your sweet or savory projects

With its in-house Research and Development department for 40 years and its team of bakers and pastry chefs, Biscuiterie de l'Abbaye develops, according to each client's specific requirements, both savory and sweet biscuits, including dietetic, organic, fair-trade, and industrial biscuits.

Biscuits authentiques et gourmets

Spécialiste du sablé normand, la Biscuiterie de l'Abbaye citée dans l'inventaire du patrimoine culinaire de Normandie, utilise le beurre d'Isigny A.O.P. et a obtenu, pour l'ensemble de sa gamme régionale, la signature « Saveurs de Normandie ».

Authentic and gourmet biscuits. As a Normandy Sablé specialist, the Biscuiterie de l'Abbaye is listed in the Inventory of Normandy Culinary Heritage. It uses PDO Isigny butter and has obtained for the whole of its regional range the signature "Saveurs de Normandie" (Flavour of Normandy).



Biscuits biologiques

Gamme disponible pour la vente en vrac

Transformateur depuis plus de 40 ans de matières premières issues de l'agriculture biologique, la Biscuiterie de l'Abbaye est un acteur majeur de la filière et offre la possibilité d'élaborer des recettes à façon.

Organic biscuits. Biscuiterie de l'Abbaye makes biscuits with raw materials from organic farming for over 40 years. It is a major player in the sector and offers the possibility of developing recipes, according to your specifications.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Fines crêpes

La Biscuiterie de l'Abbaye s'est dotée d'une nouvelle technologie et propose des fines crêpes croustillantes.

Cripy thin crêpes. La Biscuiterie de l'Abbaye has acquired new technology and offers crispy thin crêpes.





Biscuits diététiques

La Biscuiterie de l'Abbaye répond à l'ensemble des besoins exprimés : biscuits allégés en sucres, sans sucres, sans sel, allégés en matières grasses, biscuits enrichis en vitamines, minéraux, en fibres, biscuits hyperprotéinés, hypoglucidiques, etc...

Dietetic biscuits. Biscuiterie de l'Abbaye meets all the expressed needs: sugar-free, salt-free, low in fat, low in sugar, biscuits enriched in vitamins, minerals, fiber, hyperprotein biscuits, hypoglucidic, etc...

Biscuits issus du commerce équitable ou durable

La durabilité est importante pour la Biscuiterie de l'Abbaye. C'est pourquoi nous travaillons avec Rainforest Alliance. www.rainforest-alliance.org
Nous proposons également des recettes avec un pourcentage optimisé d'ingrédients certifiés Max Havelaar.

Fair trade or sustainable biscuits. Sustainability is important to Biscuiterie de l'Abbaye That's why we work with the Rainforest Alliance. www.rainforest-alliance.org We also offer recipes with an optimized percentage of Max Havelaar certified ingredients.

FAIRTRADE

RAINFOREST ALLIANCE · PEOPLE & NATURE

Cacao

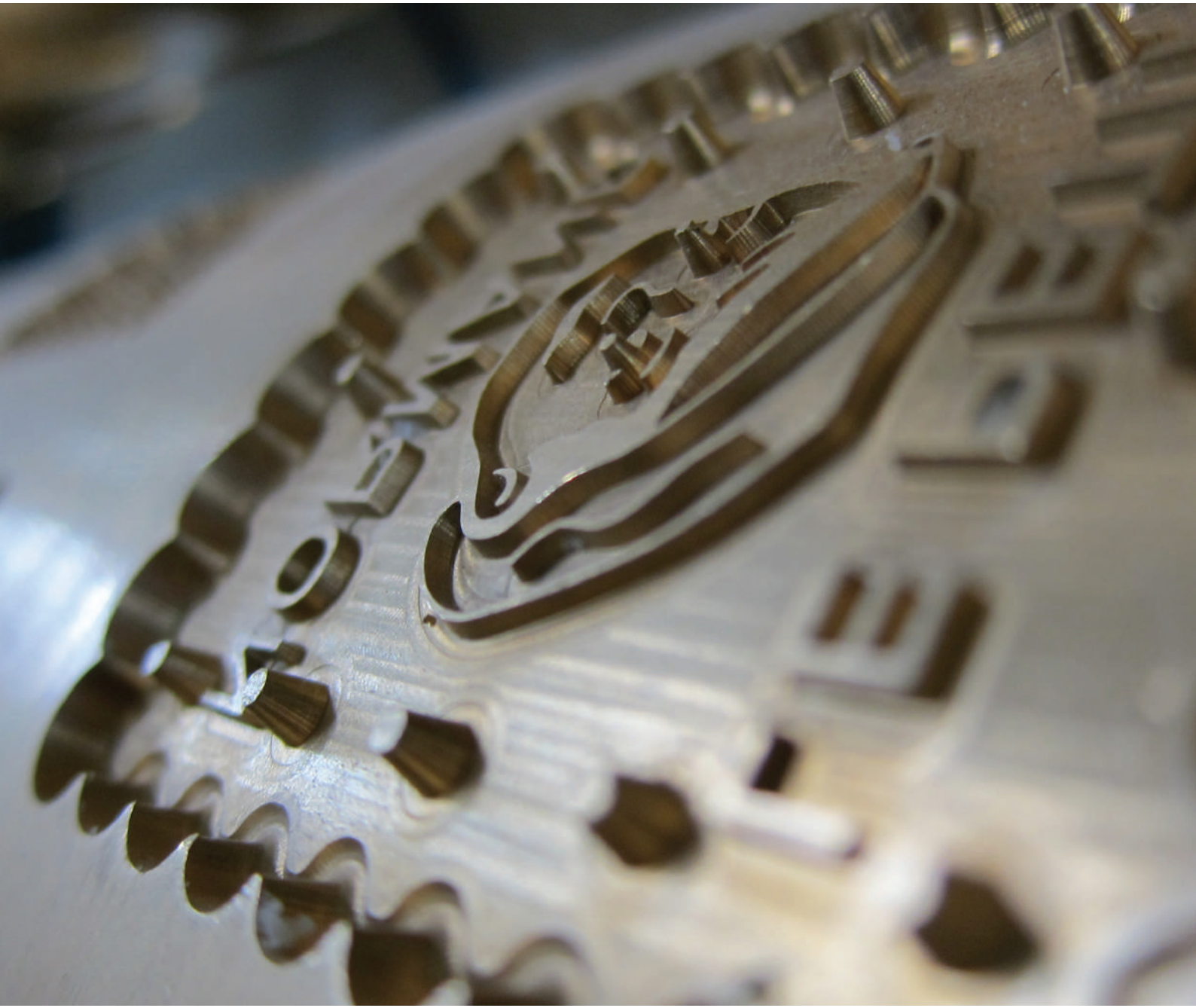
Plus d'informations sur ra.org



Biscuits pour usage industriel (PAI)

Crumble de diverses granulométries, mini biscuits, micro biscuits, nature ou enrobés de beurre de cacao, sucrés ou salés, toute une palette de tailles et de goûts pour de nouveaux développements en glaces, tablettes chocolat, produits laitiers, produits traiteurs, …

Biscuits for industrial use. Crumble of various granulometries, mini biscuits, micro biscuits, plain or coated with cocoa butter, sweet or savoury, a whole range of sizes and tastes for new developments in ice cream, chocolate bars, dairy products, catering products, …



Notre service à la carte

Réactivité

Performance et adaptabilité sont les qualités que nous développons au coeur de notre laboratoire Recherche et Développement depuis une quarantaine d'années. Par cette expertise, nous concevons et développons les produits répondant à vos attentes. Notre savoir-faire est à votre disposition, tout comme notre équipe commerciale, toujours attentive à vos besoins.

Our custom service

Reactivity. Performance and adaptability have been at the heart of our Research & Development laboratory for over forty years. Thanks to this expertise, we design and develop products tailored to your expectations. Our know-how is at your service, supported by our dedicated sales team, who are always attentive to your needs.

Flexibilité

Flexibility

- 500 essais labo et ind. /an — laboratory and production trials/year
- 30 nouvelles références /an — New references /year
- Des séries de production variant de 1 à 15 tonnes — Production runs from 1 to 15 tons
- Des condition-nements très divers — A very wide variety of packaging

Maîtrise

Control

Cacao
Plus d'informations sur ra.org


LES BISCUITS
TRADITION

Les spécialités de l'Abbaye, la richesse et la simplicité de la Normandie !

Il y a un peu plus d'un siècle, Virgile Fouilleul, boulanger à Lonlay l'Abbaye, façonnait déjà à la main des sablés pur beurre. Les paysans du village lui fournissaient le beurre, la crème, les oeufs, les pommes et apportaient ainsi à ses biscuits les saveurs du terroir Normand. La Biscuiterie de l'Abbaye a pour raison d'être la mise en valeur de cet héritage du goût et de l'authenticité. C'est pourquoi nos pâtissiers s'appliquent à toujours proposer des recettes simples et sélectionner les matières premières les meilleures.

Nos biscuits traditionnels sont fabriqués avec le beurre d'Isigny AOP.

Lonlay l'Abbaye specialities, the richness and simplicity of Normandy !

A little over a century ago, Virgile Fouilleul, the baker in Lonlay l'Abbaye, already produced hand-made pure butter biscuits. The villagers supplied him with the butter, cream, eggs and apples, endowing these biscuits with the flavours of local produce from Normandy. The Biscuiterie de l'Abbaye wishes to make these traditional, original flavours more widely known. Our pastry cooks work hard to produce simple recipes and select the best basic ingredients.

Our traditional biscuits are made with Isigny PDO butter.



Étui Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226210100010



Étui Fines Galettes 125g
EAN : 3226219002568



Étui Galettes
au Sarrasin 125g
EAN : 3226219004890



Étui Sablés d'Antan 175g
EAN : 3226211500024



Étui Galettes Normandes 200g
EAN : 3226219000175



Étui Édition Familiale
Sablés de l'Abbaye 750g
EAN : 3226210100126



Étui Sablés de l'Abbaye
Chocolat Noir 130g
EAN : 3226219013779



Étui Sablés de l'Abbaye
Chocolat Lait 130g
EAN : 3226219013762

RAINFOREST ALLIANCE
PEOPLE & NATURE
Cacao
Plus d'informations sur ra.org




LE
TROUVILLAIS

À la fin du 19ème siècle, avec l'arrivée du chemin de fer, Trouville devient une station balnéaire très appréciée des parisiens. Ils découvrent les petits biscuits fabriqués au bon beurre de la région, appelés « Sablés ». Les boulangers rivalisent alors d'ingéniosité pour se différencier, les uns ajoutant des œufs, les autres de la crème fraîche ou des fruits.

Le Trouvillais s'inscrit dans cette tradition. Sous le croquant du biscuit, il marie la crème fraîche et le fruit à une pâte sablée pur beurre. Nos pâtissiers s'appliquent à toujours proposer des recettes simples, et sélectionner les matières premières les meilleures, comme la crème d'Isigny AOP.

At the end of the 19th century, with the arrival of the railway, Trouville became a very popular seaside resort for Parisians. They discovered small biscuits made with the region's good butter, called "Sablés" (shortbread biscuits). Bakers vied with ingeniosity to differentiate themselves, some adding eggs, others adding 'crème fraîche' (cream) or fruit.

Le Trouvillais is part of this tradition. Behind the crunchiness of the biscuit is the combination of fresh cream and fruit with pure butter shortcrust pastry. Our pastry chefs always endeavour to offer simple recipes and select the best raw materials, such as Isigny PDO fresh cream.



Étui Trouvillais Citron-Amandes 150g
EAN : 3226219003039



Étui Trouvillais Fruits Rouges 150g
EAN : 3226219003732

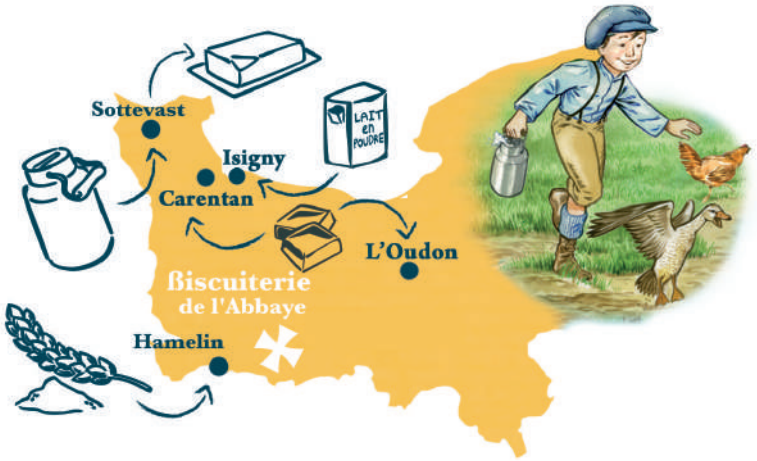


Étui Trouvillais Pommes 150g
EAN : 3226219003022






LE PETIT NORMAND
Le Carré Normand



C'est la simplicité et la générosité de bons biscuits du terroir réalisés avec nos partenaires régionaux garants de notre démarche authentique.
Farine, beurre, caramel, crème...
Savourez tous les trésors de Normandie !

It's the simplicity of delicious locally sourced biscuits. We pride ourselves on working with regional partners who enhance the authenticity of our approach.
Flour, butter, caramel, fresh cream...
Enjoy the full flavour of Normandy !



Étui Le Petit Normand Pépites de Chocolat 140g
EAN : 3226219008072



Étui Le Petit Normand Chocolat au Lait 150g
EAN : 3226219008058

Cacao
Plus d'informations sur ra.org



Étui Le Petit Normand Nature 140g
EAN : 3226219008065

Saveurs de NORMANDIE



Étui Le Petit Normand Caramel au beurre salé 140g
EAN : 3226219014547



Étui Le Carré Normand Caramel au beurre salé 140g
EAN : 3226219009864



Étui Le Carré Normand Chocolat 140g
EAN : 3226219009857

Cacao
Plus d'informations sur ra.org



Étui Le Carré Normand Vanille Bourbon 140g
EAN : 3226219009871




LES
COOKIES

Depuis plus d'un siècle, nous perpétuons un savoir-faire gourmand au cœur du bocage normand.
Fidèles à notre exigence de qualité, nos biscuitiers ont imaginé ces cookies généreux,
élaborés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés.
Deux recettes emblématiques de la gourmandise, au bon beurre de Normandie :
Praliné Noisettes et Pépites de Chocolat ou Chocolat Éclats & Pépites.
Des cookies authentiques, pour un plaisir tout simplement irrésistible.

For over a century, we have been preserving a tradition of indulgent craftsmanship in the heart of the Norman countryside.
True to our commitment to quality, our master biscuit makers have created these generous cookies using carefully selected ingredients.
Two iconic recipes of pure indulgence, made with fine Normandy butter:
Praline Hazelnuts & Chocolate or Chocolate Chunks & Chocolate Chips.
Authentic cookies, for a simply irresistible treat.



Étui Cookies Chocolat
Éclats & Pépites 175g
EAN : 3226219015667



Étui Cookies Praliné Noisettes
& Pépites de Chocolat 175g
EAN : 3226219015650

Cacao
Plus d'informations sur ra.org

Saveurs de NORMANDIE


LES
FINES CRÊPES

L'histoire de la Crêpe en Normandie, une tradition qui remonte à des siècles !
Au Moyen Âge, les paysans normands utilisaient leurs surplus de lait, de farine et d'oeufs pour préparer ces galettes fines et délicates. Au fil des siècles, la recette de la crêpe s'est transmise de génération en génération.
En fabriquant nos fines crêpes enrobées de chocolat en Normandie, nous rendons hommage à cette tradition culinaire séculaire. Le secret de la finesse et du craquant de nos crêpes : l'utilisation exclusive de beurre !

The history of crêpes in Normandy is a tradition that dates back centuries!
In the Middle Ages, Norman farmers used their surplus milk, flour, and eggs to prepare these thin and delicate crêpes. Over the centuries, the crêpe recipe has been passed down from generation to generation.
By crafting our chocolate-coated fine crêpes in Normandy, we pay tribute to this age-old culinary tradition.
The secret behind their delicate thinness and irresistible crunch? The exclusive use of butter!

Cacao
Plus d'informations sur ra.org



Étui Fines Crêpes
Chocolat au Lait 90g
EAN : 3226219015087



Étui Fines Crêpes
Chocolat Noir 90g
EAN : 3226219015094

Saveurs de NORMANDIE




BIO
ENGAGÉS DEPUIS 1981
Fabriqués en Normandie
AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Depuis plus d'un siècle, nous façonnons sablés et galettes dans notre biscuiterie familiale de Lonlay l'Abbaye. Dès le début des années 80, dans une volonté de respect des hommes, de l'environnement et de la qualité, nous nous engageons dans la fabrication de biscuits biologiques. Nos sablés sont fabriqués au cœur du bocage normand, avec des ingrédients issus du terroir français. Le sucre roux de canne, le chocolat et le cacao sont issus du commerce équitable.

For more than a century, we have been making shortbread and biscuits in our family cookie factory in Lonlay l'Abbaye. From the beginning of the 80s, in aiming to respect people, environment and quality, we became involved in making organic biscuits. Our biscuits are made in the heart of the Normandy countryside, with ingredients from the French terroir. Brown cane sugar, chocolate and cocoa come from fair trade.



Étui Le Grand Sablé BIO 175g
EAN : 3226219013069



Étui Le Sablé du Meunier BIO 140g
EAN : 3226219013106



Étui Le Sablé aux Graines BIO 140g
EAN : 3226219013076



Étui Les Grands Gourmands BIO 160g
EAN : 3226219013090





** 100% des ingrédients agricoles sont d'origine végétale.

Nous nous attachons à démontrer au quotidien que l'on peut concilier passion, respect du métier et création !

Notre NATURE, ce sont des recettes simples et gourmandes, Bio et 100% végétales fabriquées dans le respect des hommes et de la planète.

We strive to daily demonstrate that it is possible to reconcile passion, respect for the profession and creation !

Notre NATURE, these are simple and tasty recipes, organic and 100% plant-based made with respect for the human and the planet.



Étui Notre Nature Sablés Lait d'Amande & Noisettes 110g
EAN : 3226219014523



Étui Notre Nature Galettes Avoine, Graines & Pépites de Chocolat 120g
EAN : 3226219014516



Étui Notre Nature Cookies Chocolat & Avoine 110g
EAN : 3226219014530



*réduction moyenne par rapport à une recette contenant des ingrédients d'origine animale




LE VRAC

Soucieux de réduire toujours plus notre consommation d'emballages, nous proposons une gamme de biscuits sucrés ou salés, compatibles avec la distribution en vrac.

Attentive to further reduce our packaging consumption, we offer a range of specific sweet or savory biscuits for bulk distribution.



Mini Sablés salés pour l'apéritif ou pour agrémenter soupes et salades...
For an appetizer or to enhance your soups, your salads,...



Batonnets Chocolat au lait ou Chocolat noir



Carrés Petit Épeautre et Graines de Sésame



Carrés Cacao Avoine



Carrés Citron Amandes



Carrés Cranberries





L'apéritif Normand





Petits Sablés salés au beurre de Normandie

Inspirés de son savoir-faire ancestral dans le biscuit sablé, la grande spécialité normande, la Biscuiterie de l'Abbaye propose des biscuits salés pur beurre, pour l'apéritif, au camembert Gillot, à la mimolette vieille d'Isigny, à la crème d'Isigny AOP, à la véritable Andouille de Vire et au chorizo Roches Blanches.

Little savory biscuits with Normandy Butter

Drawing on its ancestral expertise in traditional shortbread, Normandy's signature biscuit, Biscuiterie de l'Abbaye has created a range of all-butter savoury biscuits for aperitif, featuring Gillot Camembert, aged Isigny Mimolette, Isigny PDO cream, authentic Vire andouille sausage and Roches Blanches chorizo.



Sachet L'Apéritif Normand
Camembert 100g
EAN : 3226219011041



Sachet L'Apéritif Normand
Crème fraîche Ail Ciboulette 100g
EAN : 3226219011065



Sachet L'Apéritif Normand
Mimolette 100g
EAN : 3226219011058



Sachet L'Apéritif Normand
Chorizo 100g
EAN : 3226219014219



Sachet L'Apéritif Normand
Andouille de Vire 100g
EAN : 3226219013212



Sachet L'Apéritif Normand
Crème fraîche Oignon 100g
EAN : 3226219013618




AU BEURRE DE
Normandie
APÉRO
BILLES
BISCUITS CRAQUANTS & GOURMANDS
Biscuiterie
Poilâne
AU BEURRE DE
Normandie
APÉRO
BILLES
BISCUITS CRAQUANTS & GOURMANDS
COMTÉ
AOP
Poilâne
120g

Apéro BILLES, **biscuits craquants et gourmands !**

Apéro BILLES, ce sont de petites billes de vrai biscuit croustillantes qui se dégustent comme des cacahuètes, avec une explosion de saveurs raffinées, pour une expérience de dégustation unique. Leur forme ludique et unique, leur texture croustillante, les rendent irrésistibles pour tous les amateurs d'apéritif. Notre gamme est fabriquée avec de la farine de blé CRC® et du beurre de Normandie.
Et pourquoi se limiter à l'apéritif? Réveillez vos plats et vos salades avec l'énergie contagieuse de ces billes de biscuits.

Apéro BILLES, crunchy and delicious biscuits !

Apéro Billes are small crunchy biscuit balls which can be savoured like peanuts, with an explosion of refined flavours for a unique tasting experience. Their fun and unique shape, and crispy texture make them irresistible for all aperitif lovers. Our range is made with CRC® wheat flour and butter from Normandy.
And why limit them to just aperitif? Bring your dishes and salads to life with the contagious energy of these biscuit balls.



Sachet Apéro Billes
Chèvre & Piment d'Espelette AOP 120g
EAN : 3226219015049



Sachet Apéro Billes
Comté AOP & Poivre 120g
EAN : 3226219015063



Sachet Apéro Billes
Roquefort AOP 120g
EAN : 3226219015070



Saveurs de NORMANDIE



DISPONIBLE POUR LA VENTE EN VRAC





NOS COFFRETS





Coffret KS Bains de Mer
Enfants/Falaise
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226210100065



Coffret KS 6 Juin
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219014899



Coffret KS Carte Postale de Normandie
Assortiment 310g
EAN : 3226219008171



Coffret KS Claude Monet
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219015230



Coffret KS Bayeux
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226210100089



Coffret KS Le Mont
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219006955



Coffret KS Le Village des Blainvillais
Assortiment 310g
EAN : 3226219013809



Coffret KS Seine-Maritime
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219013922



Coffret KS Manche
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219009048



Coffret KS Orne
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219008409

Existe également :
Coffret KS Calvados et Coffret KS Eure



Coffret KS Normandie
Assortiment 310g
EAN : 3226219002117



Coffret KS Affiche Mont St Michel
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219015926



Coffret KS Affiche Honfleur
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219015919



Coffret KS Affiche Etretat
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219015902



Coffret KS Affiche Lonlay l'Abbaye
Sablés de l'Abbaye 315g
EAN : 3226219013267

AUTRES BOÎTES





Boîte Sucrette Normande
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219007853



Boîte Sucrette Etretat
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219014417



Boîte Sucrette Terre & Mer
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219014585



Boîte Sucrette Mont St Michel
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219011034



Boîte Sucrette Normandie
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219011027



Pot Signature
Sablés de l'Abbaye 375g
EAN : 3226219015896



Pot Années 40
Galettes Normandes 130g
EAN : 3226219015100



Pot Pêche en Normandie
Galettes Normandes 130g
EAN : 3226219004128



Petite boîte ronde Printemps
Trouvillais Pomme 150g
EAN : 3226219014615



Coffret rond Tradition Normande
Trouvillais Pomme 150g
EAN : 3226219013991



Boîte Spécialités de Normandie
Sablés de l'Abbaye 560g
EAN : 3226210100645


OFFRE NOËL



Coffret KS Paillettes
Sablés de l'Abbaye Chocolat Lait & Noir 325g
EAN : 3226219015254



Coffret KS Lonlay Neige
Sablés de l'Abbaye Chocolat Lait & Noir 325g
EAN : 3226219015933



Mini Boîte Neige
Sablés de l'Abbaye 125g
EAN : 3226219015629



Pot Nuit Etoilée
Sablés de Noël 120g
EAN : 3226219015636



Petite boîte ronde Hiver
Sablés de l'Abbaye 90g
EAN : 3226219015292



Étui Sablés de Noël
Epices & Chocolat Lait 95g
EAN : 3226219015223



Étui Fins Sablés
Chocolat Noir 135g
EAN : 3226219015889

Cacao
Plus d'informations sur ra.org




GEORGES
LAUTOUR
BISCUITIER
EPICERIE
FINE

Retrouvez notre gamme dédiée aux épiceries fines !

Georges Lautour Biscuitier perpétue un savoir-faire familial normand hérité de la tradition boulangère.
Nos recettes sincères, pur beurre, sont élaborées avec patience, pour une gourmandise
Simple et Authentique.

Georges Lautour Biscuitier preserves a Norman family know-how passed down through generations of baking tradition.
Our genuine pure-butter recipes are patiently crafted to offer simple, authentic indulgence.



Carrés Vanille Bourbon
140g
EAN 322621901 5742



Sablés Citron Amandes
150g
EAN 322621901 5735



Fines Crêpes
Chocolat au Lait 90g
EAN 322621901 5773



Sablés Pur Beurre
160g
EAN 322621901 5759



Fins Sablés Chocolat Noir
135g
EAN 322621901 5766

Cacao
Plus d'informations sur ra.org

Cacao
Plus d'informations sur ra.org



Petits Sablés Apéritifs
Saveur Truffe
100g
EAN 322621901 5797



Petits Sablés Apéritifs
Mimolette Vieille d'Isigny
100g
EAN 322621901 5780



Saveurs de NORMANDIE

Biscuiterie de l'Abbaye



BISCUITERIE DE L'ABBAYE

15 Lotissement Le Val - 61700 Lonlay l'Abbaye
France

Tel. : +33 (0)2 33 30 64 64

contact@biscuiterie-abbaye.com

France : commercial@biscuiterie-abbaye.com
Export : bfouquet@biscuiterie-abbaye.com
Autre contact : .....@biscuiterie-abbaye.com

www.biscuiterie-abbaye.com

07/26

FR BAC DE TRI