

LA BISCUITERIE Gourm'handi'ses



Fort de son expérience et de sa renommée, l'ESAT de Colombelles vous propose désormais une gamme de biscuits traditionnels dans le respect des fabrications d'antan. La qualité de nos fabrications repose sur une sélection **rigoureuse des matières premières** pour leur **qualité gustative** et leur attachement à notre **terroir normand**. L'équipe des biscuitiers vous **invitent à déguster** ces biscuits, **fruits de leur création**.

SABLÉ DE CAEN NATURE :

La recette historique de 1870 du sablé de Caen. Richesse des arômes du beurre frais normand, croquant exceptionnel, une valeur sûre de la tradition normande.



SABLÉ DE CAEN AUX ÉCLATS DE Caramel :

La recette historique de 1870 du sablé de Caen. Un semis d'éclats de caramel maison relève le goût et la texture croquante de ce sablé hors norme. Une invitation au voyage gourmand en Normandie.



SABLÉ DE CAEN CANNELLE :

La recette historique de 1870 du sablé de Caen. Arômes subtils d'une cannelle relevée par la richesse gustative du beurre frais normand, croquant exceptionnel. Une valeur sûre de la tradition normande.



SABLÉ ENROBÉ AU CHOCOLAT NOIR :

Un biscuit de caractère, pour les amoureux de l'intensité du chocolat noir de grandes origines et la douceur du sablé traditionnel. De quoi vous surprendre.



SABLÉ ENROBÉ CHOCOLAT AU LAIT :

Du pur plaisir. Le sablé se pare d'un enrobage au chocolat au lait selon la recette exclusive développée par la chocolaterie. La rencontre de nos savoir-faire.



SPÉCULOOS :

Recette traditionnelle héritée de nos voisins belges. Savant mélange d'épices réalisé par les biscuitiers afin de vous faire découvrir toute la complexité aromatique de ce biscuit hors norme.



COOKIE :

Le grand classique de la tradition culinaire anglo-saxonne. Un incontournable adoré par petits et grands, saveurs de chocolats et noisettes grillées pour un goût inoubliable.



PALET :

Emprunté à nos amis bretons, mais avec du beurre normand, cette recette est un vrai régal. Une saveur et un croquant incomparable à la mode normande.



DIAMANT :

Biscuit d'antan, à la texture fine et savoureuse en bouche, entre le fondant du sablé léger et le croustillant du sucre cristal. Une recette à redécouvrir.



SABLÉ NATURE :

Le sablé de l'enfance. Un goût et une texture évocateurs de beaux souvenirs, la douceur des saveurs normandes.



MAGASIN GOURM'HANDI'SES

10 rue de la Fontaine - 14000 CAEN

Tél. : 02 31 86 43 78 - Fax : 02 31 86 43 92

E-mail : gourmhandises@apaei-caen.org

Site : <http://www.gourmhandises.apaei-caen.org>



Agréée « **Entreprise Solidaire** »
en date du 28/07/2015 pour 5 ans
selon art. L.3332-17-1 du Code du Travail

ESAT DE L'APAEI DE CAEN

Site de Colombelles

ZAC Lazzaro - Rue de l'Europe

14460 COLOMBELLES

Tél. : 02 31 52 17 05 - Fax : 02 31 52 50 71

E-mail : esat-colombelles@apaei-caen.org