



**BISCUITS FRANÇAIS
D'ORIGINE
GOURMANDE**

CATALOGUE APE/ASSOCIATIONS Du 01/09/24 au 31/08/25

Nom de l'établissement :

Vente au profit de :

A rendre avant le :

**Financez
vos projets
scolaires ou
associatifs**



**BROCHURES TÉLÉCHARGEABLES ET COMMANDABLES
SUR NOTRE SITE www.stmichel.fr**



LES GÔUTERS

La meilleure heure, c'est le 4h!



1 DOONUTS NAPPÉS X 40 1,200Kg
12,20€ 10,17€/kg



2 TRONCHES DE CAKE X 40 1,160Kg
12,20€ 10,52€/kg



3 DOOMINO X 40 1,200Kg
12,20€ 10,17€/kg



4 MIX 4 GOUTERS X 60 1,785Kg
24,70€ 13,84€/kg



5 TAM TAM X 60 1,650Kg
12,20€ 7,39€/kg



6 BROWNIE À LA FRANÇAISE X 24 720g
8,00€ 11,19€/kg



7 GALETTE MOELLEUSE X 40 1,200Kg
13,80€ 11,50€/kg



8 LA GALETTE GOURMANDE AU BON CHOCOLAT X 25 756g
9,90€ 13,10€/kg

Sachet fraîcheur

Quantité de produits



100% des usines
en France

Les biscuits incontournables!

FORMATS XXL BISCUITS



9 GALETES ST MICHEL X 16 520g
4,30€ 8,27€/kg



10 ÉTUI GÉANT ROUDOR X 24 900g
12,90€ 14,33€/kg



11 LA GRANDE GALETTE 1905 X 18 900g
9,10€ 10,11€/kg

Les pâtisseries incontournables!

FORMATS XXL PÂTISSERIES



12 MADELEINES NAPPÉES CHOCOLAT X 48 1,200kg
10,95€ 9,13€/kg



13 MADELEINES MOELLEUSES X 54 1,350kg
9,20€ 6,81€/kg



14 SAVAROISES AU CHOCOLAT X 68 1,870kg
20,95€ 11,20€/kg



15 MADELEINES PUR BEURRE DE COMMERCE X 50 1,250Kg
14,95€ 11,96€/kg



16 AMANDINES X 16 400g
4,95€ 12,38€/kg



17 MIRABELLES X 16 360g
4,95€ 13,75€/kg

Sachet fraîcheur
Quantité de produits





Laissez-vous surprendre par notre gamme de **recettes exclusives** réalisées par des **passionnés** du **biscuit** et de la **pâtisserie** ! L'Atelier St Michel vous **ouvre ses portes** toute l'année au Controis-en-Sologne.

ENEZ-NOUS VISITER !!

18



PETITS FINANCIERS
citron & zestes
de citron X 12
135g
4,70€ 34,81€/kg

19



PETITS FINANCIERS
framboise & fleur
de sureau X 12
135g
4,70€ 34,81€/kg

20



PETITS FINANCIERS
amande & pointe
de vanille X 12
135g
4,70€ 34,81€/kg

21



PETITS FINANCIERS
praliné & éclats
de noisettes X 12
135g
4,70€ 34,81€/kg



22

PALETS
pur beurre
4,80€ 150g
32,00€/kg



24

SABLÉS
pépites caramel
7,60€ 275g
27,64€/kg



26

LES P'TITES COCOTTES
pépites de
chocolat au lait
4,90€ 130g
37,69€/kg



23

PALETS
pépites de chocolat
4,80€ 150g
32,00€/kg



25

SABLÉS
vanille naturelle
7,60€ 275g
27,64€/kg



27

LES P'TITES COCOTTES
pépites de
chocolat noir
4,90€ 130g
37,69€/kg



28

LONGUETS
pépites de chocolat
4,20€ 150g
28,00€/kg



29

LONGUETS
noisettes
4,20€ 150g
28,00€/kg



ACCOMPAGNEMENTS CAFÉ

La petite galette "bord de tasse"



30

PETITES GALETTES
au bon
beurre 3,5g
X 200
700g
16,70€ 23,86€/kg



31

PETITES GALETTES
pépites de
chocolat 3,5g
X 200
700g
16,70€ 23,86€/kg



32

PETITES GALETTES
éclats de
caramel 3,5g
X 200
700g
16,70€ 23,86€/kg



L'apéritif à grignoter!

St Michel s'invite chez vous à l'heure de l'apéritif

Fort de notre savoir-faire biscuitier et pâtissier, Saint Michel innove et réinterprète dans des recettes salées ses iconiques Madeleines et Galettes.

Retrouvez nos Mini Galettes et nos Mini Madeleines salées, fabriquées en France dans nos ateliers, avec toujours les meilleurs ingrédients : farine de blé français, emmental français, comté AOP, Parmesan AOP, sel de Guérande... et toujours sans huile de palme.



33

SABLÉS LA BRETONNE
sarrasin & fleur de sel
de Guérande

3,60€ X 18 120g
30,00€/kg



34

SABLÉS LA PROVENÇALE
tomate & herbes
de Provence

3,60€ X 18 120g
30,00€/kg



35

SABLÉS LA MONTAGNARDE
emmental & poivre noir
concassé

3,60€ X 18 120g
30,00€/kg



36

SABLÉS LA CHAMPÊTRE
chèvre & thym

3,60€ X 18 120g
30,00€/kg



37

LES MINI GALETTES
tomate, herbes de Provence

1,95€ 100g
19,50€/kg



38

LES MINI GALETTES
comté AOP

1,95€ 100g
19,50€/kg



39

LES MINI GALETTES
emmental français

1,95€ 100g
19,50€/kg



40

LES MINI MADELEINES
Provençale

1,95€ 100g
19,50€/kg



41

LES MINI MADELEINES
Pesto

1,95€ 100g
19,50€/kg



Liste d'ingrédients!

1 DOONUTS NAPPÉS

Gâteau nappé de chocolat au lait

Ingédients : farine de **blé** 20%, huile de colza, sucre, blancs d'**œufs** de poules élevées en plein air 15%, chocolat au lait 14% (sucre, **beurre** de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), stabilisant : glycérol, **lait** écrémé en poudre, sirop de sucre inverti, arôme naturel (**lait**), poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1891kJ – 453kcal – matières grasses : 25g dont saturés : 4.5g – glucides : 54g dont sucres : 31g – fibres alimentaires : 1.1g – protéines : 5.7g – sel : 0.33g.

2 TRONCHES DE CAKE

Gôdter fourré au chocolat, saveur chocolat

Ingédients : farine de **blé** 26%, sucre, huile de colza, **œufs** de poules élevées en plein air 14%, sirop de glucose-fructose, eau, **beurre** de cacao, pâte de cacao, stabilisants : glycérol et sorbitols, cacao maigre en poudre, **noisettes**, sirop de sucre inverti, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et lécithines de **soja**, huile de **noisettes**, arômes, poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel. Traces éventuelles de **lait**, de **soja** et d'autres fruits à coque. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1900kJ – 455kcal – matières grasses : 25g dont saturés : 5.4g – glucides : 52g dont sucres : 31g – fibres alimentaires : 2.3g – protéines : 5.3g – sel : 0.35g.

3 DOOMINO

Gâteau avec nappage au chocolat en poudre

Ingédients : nappage au chocolat en poudre (sucre, chocolat en poudre 5.5%), huile de tournesol, **lait** écrémé en poudre, **beurre** de cacao, lactose, pâte de cacao, pâte de **noisettes**, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), huile de **noisettes**, arômes, farine de **blé** 15%, **œufs** de poules élevées en plein air 13%, stabilisant : glycérol, **lait** écrémé en poudre, fécule, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), blancs d'**œufs** en poudre de poules élevées en plein air, sel, arôme. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1911kJ – 458kcal – matières grasses : 26g dont saturés : 3.4g – glucides : 52g dont sucres : 31g – fibres alimentaires : 1.3g – protéines : 6.4g – sel : 0.73g.

4 MIX 4 GÔUTERS voir réf. 1.2 et 3

Gâteau marbré au chocolat

Ingédients : farine de **blé** 24%, sucre, huile de colza, blancs d'**œufs** de poules élevées en plein air 18%, stabilisant : glycérol, chocolat 7.6% (sucre, pâte de cacao, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**)), sirop de sucre inverti, arôme naturel (**lait**), cacao en poudre, fécule, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1824kJ – 436kcal – matières grasses : 23g dont saturés : 3.1g – glucides : 55g dont sucres : 29g – fibres alimentaires : 1.6g – protéines : 4.9g – sel : 0.23g.

5 TAM TAM

Pâtisserie au chocolat et au lait entier

Ingédients : sucre, **œufs** 17%, huile de colza, farine de **blé** 15%, sirop de glucose, chocolat 5.6% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines (**soja**), **lait** 5.1%, stabilisants : glycérol et sorbitols, amidons, farine de riz, cacao en poudre, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme. Traces éventuelles de : fruits à coque. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1819kJ – 435kcal – matières grasses : 22g dont saturés : 3.2g – glucides : 55g dont sucres : 33g – fibres alimentaires : 1.5g – protéines : 4.9g – sel : 0.58g.

6 BROWNIE À LA FRANÇAISE

Brownie au chocolat

Ingédients : chocolat 21% (sucre, pâte de cacao, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**), **œufs**, huile de colza, sucre, farine de **blé** 11% stabilisant : glycérol, sirop de glucose, cacao en poudre, sel. Traces éventuelles de : fruits à coques, graines de sésame, **lait**. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1980kJ – 475kcal – matières grasses : 30g dont saturés : 6.7g – glucides : 47g dont sucres : 33g – fibres alimentaires : 2.4g – protéines : 5.2g – sel : 0.25g.

7 GALETTE MOELLEUSE

Gâteau nappé de chocolat au lait

Ingédients : **œufs** de poules élevées en plein air 21%, huile de colza, sucre, farine de **blé** 16%, chocolat au lait 12% (sucre, **beurre** de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), stabilisant : glycérol, **lait** écrémé en poudre, fécule, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (25°) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1893kJ – 453kcal – matières grasses : 26g dont saturés : 4.6g – glucides : 51g dont sucres : 26g – fibres alimentaires : 0.7g – protéines : 7.0g – sel : 0.78g.

8 LA GALETTE GOURMANDE AU BON CHOCOLAT

Galette au chocolat

Ingédients : farine de **blé** 43%, chocolat noir 21% (pâte de cacao, sucre, **beurre** de cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant : lécithines (**soja**), sucre, **beurre** 13%, amidon de **blé**, **œufs**, sel, arôme naturel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique, **lait** écrémé en poudre. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2024kJ – 482kcal – matières grasses : 20g dont saturés : 13g – glucides : 68g dont sucres : 30g – fibres alimentaires : 3.2g – protéines : 6.0g – sel : 0.64g.

9 GALETTES ST MICHEL

Galette pur beurre

Ingédients : farine de **blé** 66%, sucre, **beurre** 18%, **œufs**, arôme naturel, sel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, **lait** écrémé en poudre. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1976kJ – 470kcal – matières grasses : 16g dont saturés : 10g – glucides : 73g dont sucres : 26g – fibres alimentaires : 2.2g – protéines : 7.4g – sel : 0.87g.

10 ÉTUI GÉANT ROUDOR

Palet pur beurre

Ingédients : farine de **blé** 52%, **lait** 30%, sucre, **œufs**, sel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique. Traces éventuelles de fruits à coque, graine de sésame, **soja**. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : 2154 KJ - 515 kcal - matières grasses: 26g dont acides gras saturés: 17g - glucides: 63g dont sucres: 26g - protéines: 6,2g - sel: 1,1g

11 LA GRANDE GALETTE 1905

Galette au beurre

Ingédients : farine de **blé** 62%, sucre, **beurre** 23%, **œufs**, sel de Guérande 0.8%, poudre à lever : carbonates d'ammonium, **lait** écrémé en poudre. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2100kJ – 501kcal – matières grasses : 21g dont saturés : 14g – glucides : 70g dont sucres : 25g – fibres alimentaires : 2.4g – protéines : 6.7g – sel : 0.75g.

12 MADELEINES NAPPÉES CHOCOLAT

Madeline nappée au chocolat

Ingédients : farine de **blé** 23%, chocolat 20% (sucre, pâte de cacao, **beurre** de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**), huile de colza, sucre, **œufs** 15%, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme. Traces éventuelles de : fruits à coque, **lait**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. **œufs** origine UE. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1919kJ – 460kcal – matières grasses : 27g dont saturés : 6.7g – glucides : 50g dont sucres : 28g – fibres alimentaires : 2.2g – protéines : 5.3g – sel : 0.65g.

13 MADELEINES MOELLEUSES

Madeline aux œufs

Ingédients : farine de **blé** 29%, huile de colza, sucre, **œufs** 18%, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), sel, fécule, arôme. Traces éventuelles de : fruits à coque, **lait**, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. **œufs** origine UE. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1938kJ – 465kcal – matières grasses : 28g dont saturés : 3.5g – glucides : 50g dont sucres : 22g – fibres alimentaires : 1.3g – protéines : 5.3g – sel : 0.86g.

14 SAVAROISES AU CHOCOLAT

Gâteau au chocolat

Ingédients : sucre, **œufs**, farine de **blé** 18%, **beurre** pâtissier, huile de colza, sirop de glucose, stabilisants : sorbitols et glycérol, chocolat 5.1% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines (**soja**), cacao en poudre, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme, dextrose. Traces éventuelles de : fruits à coque. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1945kJ – 466kcal – matières grasses : 26g dont saturés : 1.1g – glucides : 53g dont sucres : 32g – fibres alimentaires : 1.9g – protéines : 5.6g – sel : 0.28g.

15 MADELEINES DE COMMERCY

Madeline pur beurre

Ingédients : farine de **blé** 30%, sucre, **œufs** 21%, **beurre** pâtissier 20%, sirop de glucose, stabilisants : sorbitols et glycérol, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), arôme naturel de citron avec autres arômes naturels. Traces éventuelles de : fruits à coque, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. **œufs** origine UE. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1893kJ – 453kcal – matières grasses : 23g dont saturés : 14g – glucides : 57g dont sucres : 27g – fibres alimentaires : 1.1g – protéines : 5.8g – sel : 0.34g.

16 AMANDINES

Pâtisserie aux amandes 15%, avec arôme

Ingédients : sucre, **œufs**, amandes en poudre 15 %, farine de **blé** 12%, stabilisants : glycérol et sorbitols, **beurre** pâtissier, huile de colza, farine de riz, **lait** écrémé en poudre, amidon de **blé**, amandes 1.9%, arôme, poudre à lever : carbonates de sodium. Traces éventuelles de : fruits à coque, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2041kJ – 490kcal – matières grasses : 30g dont saturés : 8.2g – glucides : 48g dont sucres : 26g – fibres alimentaires : 2.3g – protéines : 8.7g – sel : 0.17g.

17 MIRABELLES

Pâtisserie moelleuse à la mirabelle avec arôme

Ingédients : farine de **blé** 25%, **œufs** 20%, sucre, huile de colza, stabilisants : sorbitols et glycérol, sirop de glucose, purée de mirabelles 5.6%, sirop de sucre inverti, arôme, amidon de **blé**, poudre à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), sel, fécules, correcteur d'acidité : acide ascorbique. Contient : gluten, **œuf**. Traces éventuelles de : fruits à coque, **lait**, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1734kJ – 414kcal – matières grasses : 18g dont saturés : 1.9g – glucides : 60g dont sucres : 31g – fibres alimentaires : 1.2g – protéines : 5.1g – sel : 0.62g.

18 PETITS FINANCIERS CITRON

Petit gâteau à l'orange et au citron, avec zestes de citron

Ingédients : sucre, blancs d'**œufs**, amandes en poudre 22%, **beurre**, farine de **blé** 7.7%, huile de colza, miel, stabilisant : glycérol, zeste de citrons 2.3%, sel, huile essentielle de citron 0.3%, arôme naturel de citron vert. Contient : amandes, gluten, **lait**, **œuf**. Traces éventuelles de : fruits à coque, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1828kJ – 439kcal – matières grasses 27g – dont acides gras saturés:6.5g –glucides 40g – dont sucres 34g – fibres alimentaires 3g – protéines 9g – sel 0.5g

19 PETITS FINANCIERS FRAMBOISE & FLEUR DE SUREAU

Petit gâteau à l'orange et à la framboise avec arôme naturel de fleur de sureau

Ingédients : blanc d'**œufs**, sucre, poudre d'amande 22%, huile de colza, farine de **blé** 7.3%, miel, stabilisant : glycérol, pépites déshydratées à base de framboise 3% (équivalent fruit 6%) (sucre, framboise, fécule, jus concentré de framboise), sel, arôme naturel de framboise, arôme naturel de fleur de sureau. Traces éventuelles de **lait**, de fruits à coque et de **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : 1921 KJ - 458 kcal - matières grasses: 27g dont acides gras saturés: 2,6g - glucides: 43g dont sucres: 34g - protéines: 9,2g - sel : 0,57g

20 PETITS FINANCIERS AMANDE & POINTE DE VANILLE

Petit gâteau à l'orange et à la vanille

Ingédients : sucre, blanc d'**œufs** 26%, poudre d'amande 22%, **beurre**, farine de **blé** 7.7%, miel, stabilisant : glycérol, arôme naturel de vanille, sel, gousse de vanille épuisée broyée 0.1%. Traces éventuelles de fruits à coque et de **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1981kJ – 473kcal – matières grasses : 28g dont saturés : 11g – glucides : 46g dont sucres : 36g – protéines : 9.4g – sel : 0.6g

21 PETITS FINANCIERS PRALINÉ & ÉCLATS DE NOISETTES

Petit gâteau à l'orange et au praliné avec éclats de noisettes

Ingédients : blanc d'**œufs**, sucre, poudre d'amande 13%, pralin (éclats de **noisettes** 5%, sucre, sirop de glucose), huile de colza, praliné 8.3% (sucre, **noisettes**, huile de **noisettes**) farine de **blé** 7.4%, **noisettes** en poudre, stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, fécule, sel, arôme naturel. Traces éventuelles de fruits à coque et de **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1795kJ – 431kcal – matières grasses : 26g dont saturés : 2g – glucides : 41g dont sucres : 34g – fibres alimentaires : 3g – protéines : 8.5g – sel : 0.49g

22 PALETS PUR BEURRE

Biscuit pur beurre

Ingédients : farine de **blé** 43%, **beurre** 28%, **œufs**, amande en poudre, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel. Traces éventuelles de fruits à coque. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : 2150 kJ - 514 Kcal - matières grasses: 28g dont acides gras saturés: 17g - glucides: 57g dont sucre: 28g - fibres alimentaires : 2,6g - protéines : 7,3g - sel: 1,2g.

23 PALETS PÉPITES DE CHOCOLAT

Biscuit aux pépites de chocolat

Ingédients : farine de **blé** 36%, **beurre** 24%, sucre, pépites de chocolat noir 13% (sucre, pâte de cacao, **beurre** de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiants : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), **œufs**, amande en poudre, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel. Traces éventuelles de fruits à coque. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : 2134 kJ - 511 Kcal - matières grasses : 28g dont acides gras saturés: 16g - glucides : 56g dont sucre : 31g - fibres alimentaires : 3,4g - protéines : 7,0g - sel : 1,0g

24 SABLÉS PÉPITES CARAMEL

Sablé aux éclats de caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, arôme naturel

Ingédients : farine de **blé** 34%, **beurre** 31%, sucre, **œufs**, éclats de caramel 7.3% (sirop de glucose, sucre, **beurre** demi-sel AOP d'Isigny, crème fraîche, **lait** concentré stérilisé), arôme naturel (**lait**), sel. Traces éventuelles de fruits à coque et **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2239kJ – 536kcal – matières grasses : 30g dont saturés : 19g – glucides : 60g dont sucres : 36g – fibres alimentaires : 1.7g – protéines : 5.6g – sel : 0.54g

25 SABLÉS VANILLE

Sablé pur beurre à la vanille

Ingédients : farine de **blé** 39%, sucre, **beurre** 30%, **œufs**, arôme naturel de vanille, sel, gousse de vanille épuisée en poudres 0.1%. Traces éventuelles de fruits à coque et **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : 2191 KJ - 524 kcal - matières grasses: 28g dont addes gras saturés: 18g - glucides: 61g dont sucres: 35g - fibres alimentaires 1,8g - protéines: 6,1g - sel: 0,41g

26 LES P'TITES COCOTTES LAIT

Biscuits aux céréales, aux pépites de chocolat au lait et aux noisettes

Ingédients : **beurre**, pépites de chocolat au lait 19% (sucre, **lait** entier en poudre, **beurre** de cacao, pâte de cacao émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), farine de **blé** 16%, sucre de canne, farine d'avoine 13%, flocons d'avoine 11%, **noisettes** 6.7%, sucre, **œufs**, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme naturel de vanille. Traces éventuelles de fruits à coque. Malgré tout le soin apporté à la confection de nos produits, quelques morceaux de coques de noisettes peuvent subsister. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : 2161 KJ – 517kcal – Matières grasses 28g dont acides gras saturés 15g – Glucides 57g dont sucres 30g – Fibres 3.6g – Protéines 7.5g – Sel 0.85g

27 LES P'TITES COCOTTES NOIR

Biscuit aux céréales, aux pépites de chocolat noir et aux amandes

Ingédients : **beurre**, pépites de chocolat noir 19% (sucre, pâte de cacao, **beurre** de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), farine de **blé** 16%, sucre de canne roux, farine d'avoine 13%, flocons d'avoine 11%, amandes hachées grillées 6.7%, **œufs**, sucre, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), cacao en poudre, sel, arôme naturel de vanille. Contient : amandes, gluten, **lait**, **soja**, **œuf**. Traces éventuelles de : fruits à coque. Malgré tout le soin apporté à la confection de nos produits, quelques morceaux de coques d'amandes peuvent subsister. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2136kJ – 511kcal – matières grasses 28g – dont acides gras saturés15g –glucides 54g – dont sucres 27g – fibres alimentaires 5.3g – protéines 8.2g – sel 0.81g

28 LONGUETS PÉPITES CHOCOLAT

Biscuit aux pépites de chocolat

Ingédients : farine de **blé** 28%, pépites de chocolat 19% (sucre, pâte de cacao, **beurre** de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), **beurre** 17%, sucre, amandes en poudre, **œufs**, pépites de chocolat au lait 6,6% (sucre, **lait** entier en poudre, **beurre** de cacao, pâte de cacao, lactose, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithines (**soja**)), sucre de canne, arôme, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel. Contient : amandes, gluten, **lait**, **soja**, **œuf**. Traces éventuelles de : fruits à coque. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 3185kJ – 523kcal – matières grasses 30g – dont acides gras saturés15g –glucides 52g – dont sucres 32g – fibres alimentaires 4.5g – protéines 9.1g – sel 0.75g

29 LONGUETS NOISETTES

Biscuit aux noisettes

Ingédients : **noisettes** 28%, farine de **blé** 26%, **beurre**, sucre, **noisettes** en poudre, **œufs**, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme naturel, sucre de canne. Contient : gluten, **lait**, **noisettes**, **œuf**. Traces éventuelles de : fruits à coque, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 2434kJ – 585kcal – matières grasses 41g – dont acides gras saturés12g –glucides 42g – dont sucres 20g – fibres alimentaires 4.2g – protéines 10g – sel 0.68g

30 PETITES GALETTES AU BON BEURRE

Galette pur beurre

Ingédients : farine de **blé** 66%, sucre, **beurre** 18%, **œufs**, arôme naturel, sel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, **lait** écrémé en poudre. Contient : gluten, **lait**, **œufs**. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame, **soja**. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1976kJ – 470kcal – matières grasses : 16g dont saturés : 10g – glucides : 73g dont sucres : 26g – fibres alimentaires : 2.2g – protéines : 7.4g – sel : 0.87g.

31 PETITES GALETTES PÉPITES DE CHOCOLAT

Galette pur beurre saveur chocolat aux pépites de chocolat

Ingédients : farine de **blé** 53%, sucre, pépites de chocolat 18%, (sucre, pâte de cacao, **beurre** de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), **beurre** 13%, **œufs**, chocolat en poudre (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre), poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique, arôme ; sel, **lait** écrémé en poudre. Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Valeurs nutritionnelles pour 100g : 1974 kJ - 470kcal – matières grasses : 17g dont saturés : 11g – glucides : 70g dont sucres : 30g – fibres alimentaires : 3.9g – protéines : 7.3g – sel : 0.76g.

32 PETITES GALETTES ÉCLATS DE CARAMEL

Galette au beurre et au caramel avec arôme naturel

Ingédients : farine de **blé** 50%, sucre, **beurre** 20%, amidon de **blé**, éclats de caramel 5% (sucre, sirop de glucose, crème fraîche, **lait** écrémé en poudre, sel, dextrose, arôme naturel de vanille), **œufs** de poules élevées en plein air 1.5%, sel, arôme naturel, sucres caramélisés en poudre (caramel(sirop de glucose, sucre) maltodextrine), poudre à lever : carbonates d'ammonium, **lait** écrémé en poudre. Contient : **blé**, **œufs**, **lait**. Traces éventuelles de fruits à coque et de graines de sésame. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : 1974 KJ - 470 kcal - matières grasses: 18g dont acides gras saturés: 12g - glucides: 71g dont sucres: 29g - fibres: 2,0g - protéines: 5,0g - sel: 1,0g

33 LES SABLÉS LA BRETONNE

Biscuit sablé salé à la farine de sarrasin et à la fleur de sel de Guérande

<



BON DE COMMANDE INDIVIDUEL

- À retourner à votre Association -

Nom :

Classe de l'élève :

Téléphone :

Email :

RÉF.	PRODUITS	DDM* en jours	Prix unitaire TTC	QUANTITÉ	TOTAL TTC
7257	1 Doonuts nappés	105	12,20 €		
7852	2 Tronches de Cake	105	12,20 €		
9016	3 Doomino	105	12,20 €		
9646	4 Mix 4 goûters	60	24,70 €		
7258	5 Tam Tam	60	12,20 €		
8341	6 Brownies à la française	60	8,00 €		
9112	7 Galette moelleuse	105	13,80 €		
8274	8 La Galette gourmande au bon chocolat	165	9,90 €		
7169	9 Galettes St Michel	165	4,30 €		
6974	10 Étui géant Roudor	165	12,90 €		
7896	11 La grande galette 1905	165	9,10 €		
7851	12 Madeleines nappées chocolat	45	10,95 €		
7854	13 Madeleines moelleuses	45	9,20 €		
10000093	14 Savarises au chocolat	60	20,95 €		
10000086	15 Madeleines pur beurre de Commercy	60	14,95 €		
10000064	16 Amandines	45	4,95 €		
10000061	17 Mirabelles	45	4,95 €		
10490	18 Petits financiers citron & zestes de citron	52	4,70 €		
7072	19 Petits financiers framboise & fleur de sureau	52	4,70 €		
7071	20 Petits financiers amande & pointe de vanille	52	4,70 €		
8270	21 Petits financiers praliné & éclats de noisettes	52	4,70 €		
405000512	22 Palets pur beurre	150	4,80 €		
405000513	23 Palets pépites de chocolat	150	4,80 €		
6254	24 Sablés pépites caramel	60	7,60 €		
6255	25 Sablés vanille naturelle	60	7,60 €		
9807	26 Les p'tites cocottes pépites de chocolat au lait	90	4,90 €		
9808	27 Les p'tites cocottes pépites de chocolat noir	90	4,90 €		
7695	28 Longuets pépites chocolat	150	4,20 €		
7858	29 Longuets noisettes	150	4,20 €		
100000087	30 Petites galettes au bon beurre	165	16,70 €		
100000066	31 Petites galettes pépites de chocolat	165	16,70 €		
4923	32 Petites galettes éclats de caramel	165	16,70 €		
9167	33 Sablés La Bretonne sarrasin & fleur de sel de Guérande	150	3,60 €		
9168	34 Sablés La Provençale tomate & herbes de Provence	150	3,60 €		
9169	35 Sablés La Montagnarde emmental & poivre noir concassé	150	3,60 €		
9880	36 Sablés La Champêtre chèvre & thym	150	3,60 €		
10498	37 Les mini galettes tomate herbes de Provence	150	1,95 €		
10499	38 Les mini galettes comté AOP	150	1,95 €		
10537	39 Les mini galettes emmental français	150	1,95 €		
10501	40 Les mini madeleines Provençale	52	1,95 €		
10502	41 Les mini madeleines Pesto	52	1,95 €		
			Total		

Chèque à établir à l'ordre de l'Association

*DDM : Date de durabilité minimale



APE

Pour vous aider à
financer vos projets scolaires ou associatifs,
St Michel vous propose une opération
de vente de gâteaux, clé en main !

Comment ça Marche ?

- 1 MISE À DISPOSITION DES SUPPORTS DE VENTE ET DE COMMANDE**
en libre téléchargement sur notre site : www.stmichel.fr
- 2 ORGANISEZ UNE VENTE EN LIGNE** toute l'année.
- 3 PAS DE MINIMUM** de commande, **Franco de port** à partir de 150€, sinon forfait frais de port de 15€.
- 4 LIVRAISON EN FRANCE** métropolitaine, sous 3 semaines maximum (Hors Corse)
Rendez-vous de livraison défini ensemble.
- 5 SACS KRAFT FOURNIS**, pour faciliter votre distribution
- 6 FACTURE REMISÉE, JUSQU'À -25%** au profit de votre Association :
 - De 0€ à 3000,99€ 15% de remise
 - De 3001,00€ à 6000,99€ 20% de remise
 - Supérieur à 6001,00€ 25% de remise

Votre contact Asso :



L'ATELIER ST MICHEL CHEF CHEF

8 rue du Chevecier, 44730 St Michel Chef Chef
contact.vad@stmichel.fr

Il peut exister un risque de brisure des produits, sans altérer leur qualité. Soucieux d'améliorer constamment nos produits, notre gamme est susceptible de connaître des modifications durant la période de validité du catalogue. DLUO à 30 jours minimum. Photos non contractuelles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à St Michel Magasins. Les destinataires des données sont : St Michel Magasins. Conformément à la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser à St Michel Magasins. Conditions générales de ventes consultables sur notre site : www.stmichel.fr

Imprimerie Nouvelle Porcic IMPRIM'VERT® Ref. 20981-2503



**BROCHURES TÉLÉCHARGEABLES ET COMMANDABLES
SUR NOTRE SITE www.stmichel.fr**