

 \mathcal{O} S 3322A430 3TAO

6 B

Aviez-vous remarqué que vos gourmandises Bijou sont « à consommer de préférence avant le…. »? Cette mention indique qu'avaels de cette date, si les conditions optimales de conservation du produit sont respectées et si son emballage n'est pas altéré, vos gâteau registairs à la restent partaitement consommables. Comme un gâteau registairs à la maissonte manique de la production de la consommable de mais vote consommables. le Gaspillage Alimentaire

Luttons ensemble contre

les meilleurs instants de plaisir et de partage autour de votre En bref, des engagements forts depuis toujours, pour vous garantir

Alimentaire, une mixité de nos effectifs quasi parlaite ou encore la promotion du covoiturage en interne sont autant d'exemples qui en de certains de nos produits, un partenariat historique avec la Banque Au-delà des engagements propres à notre activité, nous avons à cour d'infégrer l'ensemble de nos salariés esta une démarche RSE (Responsabilisté Sociétale des Entreprises). La valorisation d'ESAT (Responsabilisté Sociétale des Entreprises). La valorisation d'ESAT (ELabilissement et Service d'Aide par le Travail) pour le conditionnement the promptor of promoting the promoting state of the promoting state 52 pourquoi du plastique ? A ce jour il n'existe aucune solution physico-

Nous n'utilisons ni conservateurs (sauf fruits confits), ni pulvérisation

Bijou : Un Savoir-Faire engagé

81000 99E 00S 0// 138IS eN Afin d'améliorer notre qualité d'accueil, vos appeis téléphoniques peuvent être enregistrés. Conditions Générales de Vente consultables sur le site www.bijou.com Ou GE-60-52-60 uo mon.uoijibilisothe interate inter

> 2E 0E 80 SS S0 no Informations: visites@bijou.com à partir de 12 personnes. Les visites sont gratuites, sur rendez-vous,

pour 1 heure de découverte gourmande de la Visitez les coulisses Bijon : vous serez accueillis

Livraisons dans toute la France métropolitaine Où que vous soyez, Bijou vous accompagne! En entreprise, à la maison, en vacances...

sur mesure ! CICCONSTRUCES EL vos livraisons sont réalisées Bijou est à votre service en toutes

08481 - 46

BBINE

08481 - 46

TIMOGES

: ibames us ibnul ud

Tél. 05 55 18 00 02

77, av. Ribot - 19100

: ibames us ibnul ud

Tél. 05 55 32 46 75

17, Av. de Locarno - 87000

٥

service souhaité en composant le :

de votre code client et accédez directement au Cagnez du temps au téléphone, munissez-vous

OS SS OS 30 OZ pour la Comptabilité

OS 55 08 30 12 pour le Suivi de Livraison

moo.uojid@sabnemmoo Pour vos commandes:

moo.uo[id@soIni

moɔ.uojid.www

CSE, Entreprises, Particuliers, Associations... Chez Bijou, tout le monde peut passer commande!



Tél. 05 56 97 09 33 Sortie de Rocade nº9 Arret Le Haillan Rostand Tramway ligne A: Le Haillan · Eysines · 33320 Av. de Magudas

BORDEAUX

481 - 46 : ibames 9J Du lundi au vendredi : 8h30 - 18h30 Tél. 05 55 08 30 32 Les Lacs - 87500

38, route Louis Durand LA-PERCHE SAINT-YRIEIX

ouvertes à tous : Retrouvez vos BIJOU dans nos 4 boutiques

CONFECTIONNE

Bijou à votre service

Liste des ingrédients

libres végétales, arbme naturel. Peut contenir des traces de soja et de fruits à coque

um (Mé), sel, gluten de Mé, fait écrémé en poudre,

110 - Madeleines Chocol ait : 00N: 2 mois - 50 madeleines nappées de chocolat au liait (emballages individuels)-Puids net : 1 000 q - Inopfélients : finitine de Nél 27%, chocolat au liait 10% (sucre, beurre de caces, fait entier en pouter, palé de caces, demissitant : lécithines (suja), avien enturrel de vanities hait de critar, sur entra 14.5%, singo de glucose-fructures, stabilisant : glucieut, poudres à lever : carbonates d'ammonium carbonates de sodium-ctrates de sodium 16%, set, quiten de Nél, tait écrémé en poudre, fibres végitales, aviene naturet. Pout contenir des faces de fouts à couve.

120 - Madefeines ChaceNeir : 00M : 2 mois - 50 madefeines napples de chocelat noir femballages individuels) - Puids net : 1000 p - Ingrédients : farine de Mé 27%, chacelat noir 1876 (pâte de caces, sorre, beurre de caces, matière grasse tablése anhybre, émolrifiair : lécéthores (saja, autore entore de vanille), buile de caixa, sorre, awds 167%, singe de quoces firestores, stablisant : dyorine, poudres à l'ever : carbonales farmanieur - carbonales de sodium - citrates de sodium (Mé), set, gluten de Mé, lait écrémé en poutre, flores végitales, arbine naturel. Prut contenir des traces de faults à come.

130 - Madeleines Pripites: 00M: 2 mois - 50 madeleines aux pépites de chocolat (emballages individuels) - Puids net : 900 g. Normal de la company de la com

200 - Financiers Amandes : 00M : 2 mois - 30 pátisseries fondantes à la poutre d'amande anomatisées amande ambre (emballages indivisées) - Paids net : 660 q - Insprédients ; soure, blanc d'awais 19%, poutre d'amande 19%, beurre concentir, fairline de 36 19%, unais 5.5%, sion de placose fructus à stabilisant : glychol, set, anime naturet. Peut contenir des traces de soja et d'autres fruits à copue, Amandes origine UE.

200 - Fandants Citres: 00N: 2 mois - 30 pilosperies fondantes à la poutre d'amande et aux pépites au citron (194) (emballages individuels) - Paids net : 460 q : Impédients : sucre, Stanc Citres 1986, poutre d'amande 1996, beurre concentré, fairne de 464 (29), metrs 5.59%, sinep de plucose finutions, stabilisant : giudeni, jus et jus concentré de citres (équivalent à 4.59% de jus de citron), d'extrons, set matioderation, fisters viejetiaire, gélitaire; petitiens, arbens naturels de citron, correcteur d'acidité : citrates de potassium. Peut contenir des traces de soja et d'autres fruits à coque

220 - Meelleux Checolat : 00M : 2 mois - 30 páissaries moelleuses au chocolat et à la poutre d'amande (emballages individuels) - Poids et : 600 q - Ingrédients : soors, blanc d'audit 51%, beurre concentré, chocolat coir 12,5% (pâte de cacas, soors, beurre de cacas, marcher grosse latitée anabyte, évalibilité : l'échibilité sighal, airème native prosse latitée anabyte, évalibilité : l'échibilité sighal, airème native et vanible, poudre d'amande £1%, farine de blé 11%, estés 5.5%, strop de gluces-fructeur, stabilitent : glycrinsi, caces major en poudre, set, unione abstruit de caces. Per centenir des traces àvatres finats à cavatres finats à caratres fin

230 - Lingots Paire ChocoNair: 2001: 2 mais - 25 pătisseries fondantes aux pépites de poire semi confites (ILSNN nappées de chocolat noir tembullages individuels) - Poiss set 1.675 e; Impédients: suore, chocolat noir 18th (pide de cace, sorre, burre de cacea, maibre quess labilités employ, énuisificat in léctiones (ségla) mais naturel de sumitri, blanc d'empts 12%, farinc de bié 11%, beuere concentré, poutre d'amande, cubes de poires 8.51%, autrel de la sumitri, blanc d'empts 12%, farinc de bié 11%, beuere concentré, poutre d'amande, cubes de poires 8.51%, autrel de la sumitri, blanc d'empts 12%, farinc de bié 11%, beuere concentré, poutre d'amande, cubes de poires 8.51%, autrel de la sumitri, blanc d'empts 12%, farinc de bié 11%, beuere concentré, poutre d'amande, cubes de poires 8.51%, autrel de la sumitrie de l'autrel de la commande de la concentration de la concentration de la concentration de consentration de la concentration de la concentr

260 - Géneis ChocoLuit : 00% : 2 mois - 30 páticsories nappées de chocolat au luit (embattages individuels) - Puids net : 920 g - Ingrédients : farine de 866 30%, sucre, chocolat au lait 12% (sucre, beurre de cacao, lait entier en

250 - Cakes Fraits: DOM: 2 mois - 20 plicisseries aux fruits condids* (2016) et aux raisins secs au rhum (55%) (emballages individuels) - Paids net: 600 q - Ingrédients: farine de blé 24%, sirop de glucose-fructione, œufs 13%, hable de collar, raisins secs, socre, pastèque, fram, stabilisant : glycfend, doorce de célorat, bigarraeaux, éconce d'arrange, pouters à lever : carbonates d'ammonium - carbonates de sodium - citatra les sodium - Callarde se sodium - Callar écorce d'orange confite 3.2%

300 - Bijou Fraise: 00M: 2 mois - 20 pitisseries fourrées (24%) à la fraise (emballages ind ents : Tarine de Bill 25%, sucre, sirap de glucose-fructose, huile de coiza, œufs 14.5%, purée de fraise it ant : gylefrol, poufers à lever : carbonates d'ammonium - carbonates de sodium - citrates de sodium (Bil concentré de citra, bill d'eximé en poudre, glaine de Bill, fabres ségit aire, arôme naturei de fraise, gélifiar s, arôme naturei. Peut contenir des traces de soja et de fruits à copus.

300 - Bijou Caramet ChocoLait : 00M : 2 mois - 20 pătisseries fournées (21.6%) au lait et au caramel common en happers or concource ain in commonly a monovarior "rous est; , and "a "progression, since for a soon, since de glucose fruction, buile de collar, avais 13%, chocold a la lait 11% (sucre, beurre de cecas, lain poudre, plue de cecas, émplicitant l'électhère (saja), avine entairel de vanille, lait concentré sucré <5% (als sucre), stabilisant ; glycérol, poudres à lever : carlonates d'ammonium - carbonates de sodium - citrates de (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérinat : pectina (del), caranci aromatique 0.5%, subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de Mé, gérination (del), subil de l'arbines (del), subil d'orient es poudre, arbines saturels, guiten de l'arbines (del), subil d'orient es poudre, arbines (del), subil d'orient es poudre, arbine ore, beurre de cacao, fait enti végétales. Peut contenir des traces de fruits à coque.

320 - Bijou Cacao: 00M: 2 mois - 20 plitisseries fournées (24%) au cacao (emballages individuels) - Poids net: 660 qdiests : sucre, larine de SM 23%, huites végitains soiva, tournesoù, ewis 14.5%, singo de glucose-fructose, isant : gyelrol, cacea maigre en poutre 2.2%, lait écrimé en poutre, pâre de cacea 0,9%, exisatts, lactese, res laver : rationales d'ammonium carbonales de soine in chartos es dominalis), set, givene de SM, ensulsatus ines (saja), fònes végitales, arûme naturel. Peut contenir des traces d'autres fruits à caque. Chocalat origine U.

400 • Farandole de Madeleines : DDM : 2 mois - Assortiment de madeleines - Composition : 5 Madeleines Chocolioir • 5 Madeleines Chocolioir • 5 Madeleines Chocol alt Caramet • 5 Madeleines Chocol alt Caramet • 7 Madeleines Chocol alt Caramet Madeleines Pécan & Sirop d'Érable (emballage individuels) - Poids net : 575 q - Ingrédients :

5 Waderleines Focan & Singo d'Evable emballages individuelle - Pools net 1975 à Ingrédients : Maderleines Knoedier - Vair laise d'impédients en elférience en 1920, Maderleines Roposités - Vair laise d'impédients en elférience en 1920, Maderleines Roposités - Vair laise d'impédients en elférience en 1920, Maderleines (Erone - Maderleines sur pépies au orbren féliën Larine de 186 à 2014, sourse, huile de ceixa, œufs 1616, sinsp de glucose frontees, stabilisant : épicérel, just els concentré de citron régularient à 496 de jus de citron, dentroses, poudres à liver : carbonates s'ammeniens - carbonates de sodium - Citros se sodium - Citros se de sodium - Citros de sodium - Citros se de sodium - Citros de sodium - Citros de sodium - Citros de sodium - Citros de citros de citros, correcteur d'acidificitates de postant. Peut content des storces de saje de finalis à coporte, arbines naturels de citros, correcteur d'acidificitates de postant. Peut content des storces de saje de finalis à coporte de pistante aromatisées pistante :

arine de 11é 23%, sucre, huile de colza, œufs 16.5%, poudre de pistache 7.5%, pépites de chocolat no Madeleines Pércan S. Singo d'Erable: Madeleines au singo d'écable de variets invest a coppe, concent drighe UL.

Madeleines Pércan S. Singo d'Erable: Madeleines au singo d'écable de var éclais de pécas i faine de 40 étal.

18%, huile de colza, sucre, singo d'érable Pfu, singo de glucose-fructose, éclats de noix de pécan S.5%, stabilisant :
glycérol, poutres à livert : carbonière d'ammonium - carbonières de sodium - citrates de sodium (Mèl. fait écrémé en
poutre, set, qu'en de 40 ét, sucre carallés, à fixes épécane; sucre inverti. Peut contenir des traces de squ'et d'autres
fruits à copue. Noix de pécan et sirup d'érable origines non UE.

Madeleines Caramel Chocotait - Madeleines au caramel d'isigny" aromatisées caramel et nappées de chocotat au lait : fairine de Mé 26%, chocotat au lait 13% Guorce, beurre de caces, lait entière en poodre, pôle de caces, émistificat : olicithines (saja), anôme naturel de vanille), huile de coita, œufs 13.5%, surse, poudre et éclus de caramel d'isigny 30% (sucre, siragé de glucose, lait elécer en poudre e constitué, crième fraiche d'isigny ADP, beurre said et l'appe ADP, sel de Golfande, émulsifiant: lécithines (soitail), siragé de glucose fractore, stabilisant : ojucérol, poudres à lever : carbonates d'immonium - carbonates de sodium - chitaite de sodium distil, sel, lait écrémé en poutre, gluten de Mé, arbine naturel, fibres végétales. Peut contenir des truces de fruits à capur.

410 - Panaché de Bijes Faults : 00M : 2 mois - 30 părisseries faunrées (24%) aus fruits - 10 fiamboise, 10 myrtite aromativies myrtilles, 10 banne aromativies banane (emballages individuels) - Poiss set : 590 y - Imprédients : Bijes framboise - Pétisseries fromes (24%) à la famboise : farine de 48 25%, suce : song de glucose d'entrées, baile de cotax, ewis 14.5%, pués de framboise telle, stabilisant : s'aprénd, poudres à lever : carbonates de sondium - chiract de sodium d'alli, sut la lidé d'entrée apoutper, poudres à lever : carbonates de comme chiract de sondium d'alli, sut la lidé d'entrée apoutper, poudres à lever : carbonates de sondium - chiract de sondium d'alli, sut la lidé d'entrée à poutper, poudres à lever carbonates de comme salurer de framboise, gélifiait : pectines, concentré de carotte pourgre, avoime naturer. Peut contenir de stource de saja et de fruits à carpois.

Bijos Myrtille - Pélisseries fourrées (24%) à la myrtille anomaticles myrtille : traine de 188 24%, suce, baile de cotax, evalut 15.5%, such act : duvelois contens à liver : carbonates à laver carbonates à la laver carbonates à la laver la lave

annum runsserens mourtes como a un implante anomásides myrtille: tárnie de MB 24%, socre, buile de colas, media 15.5%, side de places fricateses, punte de myrtilla 21%, sabalisat, dyplota, popular à l'aver candinat d'ammonium - carbonates de sodium - côrates de sodium (MR), arlime naturel de myrtille, glaten de MR, sel, fibres végitales, hait d'orient en poutre, jus concentré de côtron, arlime naturel, gélifiant ; pectines. Peut contenir des traces de sapa et de finit à copur.

oçue. Ties fourrées (24%) à la banane aromatisées banane : farine de **81**6 25%, sucre, huite de colza. eufs 14,5%, sings de glucose finctose, purie de hanne 12%, stabilisant : glucieri, poufers à liere : curbonater annuel de se de se de se de se de la companie de la companie de circa, et bes anuel saturent, last écrimie en poufer, gluce de Bill, l'hors ségliets, e, gilliant : pectiens. Pout contenir des traces de paja et de fuilst à caque.

420 - Bouquet de Pâtisseries : 00M : 2 mois - Assortiment de pâtisseries - Composition : 5 Madelnines Pépites - 5 Bijou Caramet Chocol ait - 5 Génois Chocol ait - 5 Bijou Myrtille - 5 Financiers Amandes - 5 Cakes firuits iemballages individuels - Pátiss - 1150 e - 1160 prédéents : Madelnines Pépites - 1100.

Génois Chocol ait - Vair istat e d'impédents en rélièrence a' 200.

Bijou Caramet Chocol ait - Vair Istat e d'impédents en rélièrence a' 200.

Bijou Caramet Chocol ait - Vair Istat e d'impédents en rélièrence a' 200.

Bijou Caramet Chocol ait - Vair Istat e d'impédents en rélièrence a' 300.

Bijou Caramet Chocol ait - Vair Istat e d'impédents en rélièrence a' 300.

Bijou Myrtille - Pátisseries fournée 2000 à la myrtille 12M, stabilisant : glyciné, poudres à l'ever : carbonates d'armonium - contract de myrtille acture d'empédent pour le contract de myrtille : Caramet Chocol acture d'empédent - civitats de se doutin (Bibl. andre naturet de myrtille ; glatte de Bibl. set l'ex vigitates, talt écorient en poudre, jus concentré de côtron, anôme naturet, gélifiant : pectines. Peut content des stoces de nais et de révalt à couve.

430 - Méli-Mélo de Biscuits : 00M : 5 mais - Assortiment de biscuits - Composition : 8 étuis de 2 Rolinettes ChocoNaisettes - 10 étuis de 2 ChocoSablés - 8 étuis de 2 Petits-Bourne Tablette Chocolat - 10 étuis de 2 Craquants

Chocoksisettes « 10 étais de 2 Chocodadis » de étais de 2 Pedis-deuvre babetet foncaist « 10 étais de 2 Craquents Cocoula » 10 étais de 2 Gatetes Cananel rising» - Poiss est 1900 e ; impérielles s: Relicetes Chocodadis » Bours s'abril na des d'impérielles en référence n° 500. Chocodadis » Bours s'abril na pagé de chocola su duit : farince de 464 étils, chocolat au lait 25% (soure, beurre de caca, bait entire en poudre, pâte de caca, émulsifiant : léctiones (seja), arême anturel de vanifies, socre, huite de colax, beurre concentré, œufs 2 étis, lait écrémé en poudre, destrous, poudres à lever : carbonales de podum citrales de sodium (bibl), mait Carpe, set, arôme anturel, émulsifiant : léctiones (seja). Ared contenir de notes de notes de

es de afsame et de fruits à copo. Cleure Tallette Chocolat - Petits-beurre avec tablette de chocolat au lait : chocolat au fait 48% (sucre, beurre Lan, pile de casa, lait decriné de apoute, lactose, matière quass faitière anhyte, émultifant : léctimes (sejal anûme naturel de vanille), farine de blé, sucre, bearre concenté 7.4% (soit 8.0% en bearre recessitud), libé feniler en poudre, poudres à lever caubenales d'ammonium -carbonales de sodium -diphosphates, sel. Pred contenir des traces de praines de alsame, d'arus's el de fouls à couva. Craquants Cecclait - l'ascouts à la noius de coor algère nappés de chocolait au lait : farine de blé 27.5%, chocolait au fait 27% (sorre, beurre de cacca, tait entire en poudre, pâte de cacca, émuluifiant : lécithines (seja), arûme naturel de vanilles nares en la descant de cacca de la celler en poudre, pâte de cacca, émuluifiant : lécithines (seja), arûme naturel de vanilles nares en la decant de cacca de la celler en poudre, pâte de cacca, émuluifiant : lécithines (seja), arûme naturel de vanilles nares en la cacca de la celler en poudre, pâte de cacca , émuluifiant sur se la cacca .

22% (sorre, beurre de cacae, tait entire en poudre, pâte de cacae, émulations (il citibines sispin, alime naturel de vanille), sours, nois de coor algel et 10%, «sats 51%, severe concentre, huite de colas, poudres à lever ; carbonales de sodium citibates de sodium (bibl, tait écrimén en poudre, mait d'avep, set, émulations (il citibines (seigh, ardime naturel de coor. Part contenir des traces à qualises de sésame et de fraits à capen, bois de coor action (single non tit.) Galettes Caramet d'insigny : Escults au caramet d'insigny à aromatisés caramet ! tains de tiblé 41%, sotre, écluts et poudre de caramet d'insigny : Escults au caramet d'insigny à aromatisés caramet ! tains de tiblé 41%, sotre, écluts et poudre de caramet d'insigny s'été, source, rispe de plouses, lait etilier es poudre reconsible, chieme facthe trisique. Note de la caramet d'insigny s'été, source, signe de (ouser, tait etilier es poudre reconsible, chieme facthe trisique. Note de la caramet d'insigny s'été, source, signe de (ouser, tait etilier es poudre reconsible, chieme facthe trisique de poudre l'amande, poudre à l'aver; catendante de sodium - c'obstant se sodium (tait), and tier de poudre l'amande, poudre à l'aver; catendante de sodium - c'obstant se sodium (tait), and tier se poudre l'amande, poudre à l'aver; c'attendante de sodium - c'obstant se sodium (tait), and tier de poudre l'amande poudre à l'aver; c'attendante de sodium - c'obstant se sodium (tait), and tier de poudre d'amande que de l'avers d'autres fruits à coque.

500 - Galettes: 00M: Smais - 94-galettes au beurre et au set de Guérande (48 étuis de 2) - Poids net : 850 q - Inquédient farine de 569 50%, sucre, beurre concentré (soit 25% en beurre reconstitué), œuts 3.2%, fait écrémé en pout ries de sodium - citrates de sodium (BNE), dextrose, mait d'arge, sel de Guérande O.816. Peu contenir des traces de soja, de praines de sésame et de fruits à coque.

510 - Relinettes ChocoNoisettes: 00M; 5-mois - 90 biscuits pâtissiers fournés chocolat noisette (55%) (45 étuis de 2) heids net : 515 q - Ingrédients : chocalat en poutre 24% (sucre, cacao en poutre), sucre, graisses végétales (nois de coca, palmoite, copari), l'amine de sid 25 ce, néaleste «Till, suit écrimé en poutre, destrose,caramet aramatique multifants : l'éclines (sigla, set, arbme. Peut content des traces fraue et d'autres fraits à capue, Chocald et d'ajone (Ci.

520 - Sablés Viennais: 00tf: 2 mois - 64 bisouits sablés nappés de chocolat noir (32 étuis de 2) - Poids net: 620 q logrédients: l'arine de 346 39%, chocolat noir 22% (pièc de caras, sours, beurre de caras, métiène grasse laifiliée anhytre, émipé l'ant: l'échines (sabla, anime naturel de vanillet, sours, beurre concentré, huile de colas, laif écrêmé en poudre, sel, poudres à l'ever : controlates de sodium - c'étates de sodium (34%, anime naturel. Peut contenir des traces d'avufs, de graines de sésame et de fruits à caque.

\$30 - Brias Framboise : 00N : 5 mois - 49 biscuits routés nappés (35%) à la framboise aromatisés framboise (7 étais de 17 - Palds net : 425 - Impédients: farine de 346 21%, soors, sing de qiuces, stabilisant : glycérol, purée de framboise 8.5%, destrous, purée de framboise concentrée 2.5%, lalléctrée en poure, graisse de copant, arinns, correcteurs d'acidé : acide chôrge - citates de sooitin, beurre, géliant : pectines, concerté de cardite poupre, caramé aromatique, émolafilant : lécithines (seja), set. Peut contenir des traces d'arufs, de graines de sésame et de duités (comme.)

600 - Boite Cullector Madeleines ChacelNoir : DDM : 2 mais - 12 madeleines nappées de chocelat noir (emballages individuels) - Puids net : 260g - Voir liste d'ingrédients en référence n° 120.

La sélection saisonnière de Casse-Noisette :

140 - Madrieines Écris: 00M: 2 mois - 20 madrieines aux pépites de chocolat enrobées de chocolat noir (emballage individuosis) - Poids net : 400 q. · Ingrédients : chocolat noir 20% (gaite de cacos, sorre, teurre de cacos, matière quisse l'attière ambrigne, émplication : l'Octobies (sagla, andre nature de vanille), faire de bit 20%, buile de colla grasse manter amprium, unansonant, indumento suppa, unum course or ambure, a nome or se et crea-sone, easts 12th, pépilos de charolat 99 (sucre, pilo de cacao, beunre de cacao, émulsiliant; léciti arbien exturel de vanilles, simp de glucose-fructuse, stabilisant; glucéral, poudres à lever ; carbonates d' carbonates de sodium - citrates de sodium (bibli, gluten de bibl, set, fait écrémé en poudre, fiones végit naturel, freu contenir des s'aces de fruits à coque.

180 - Madeleines Pécan & Sing d'Érable : DOM : 2 mois - 20 madeleines au sing d'érable et aux éclats de pécan (emballages individuels) - Poids net : 180 q : Impélienes : fairine de Mé 2916, euts 1916, haile de colas, soons, sing d'érable 716, singo de quocos-d'ructone, éclats de naix de pécan 5.516, stabilisant : glycéral, poudres à lever : carboneles d'ammonlum - carbonales de sodium - Câtrides de sodium Balls, lait écrénie de poudre, set, quiten de Mé. sucre caramélisé, l'Ores végétales, sucre inverti. Peut contenir des traces de seja et d'autres fruits à coque. Noix de pécan et sirog d'érable origines non UE.

260 - ShowCoos : 2001 : 2 mois - 25 pătisseries moetievase à la noix de coco răpée et enrobées de chocolat au lait (emballages individuello - Poiss set : 1700 e - Ingrédients : chocolat au lait 2756 (surce, beurre de caca, lait entier en poutre, plès de cace, minuficial mi léchiènes (segial, autiene alturel de vanitie), autien 15%, jource, nois de coca, lait entier en 17%, beurre concentré, poudre d'amande, farine de 186 7%, sirop de glucose-fructuse, stabilisant ; giycérol, set, arbine naturel de coca, poudres à lever : carbonales de sodium : citrates de sodium (186), Peut contenir des traces d'autres fruits à coper. Noix de coca origine non UC.

280 - Lingets Grange ChecoNeir: DOM: 2 mois - 25 plötsseries à la poudre d'amande, aux pépites à l'orange 6.6/6 nappées de chocolat noir temballages individuelno - Polds net 1:645 q - Ingrédients : poudre d'amande 21%, œufs 21%, soore, chocolat noir 15% (pláte de cace, soore, beunre de cace), maître grasse l'abilité anhydre, émutifaint: l'écolhais soore, chocolat noir 15% (pláte de cace, soore, beunre de cace), maître grasse l'abilité anhydre, émutifaint: l'écolhais soore, chocolat noir 15% (pláte de cace), soore beunre de la 15.1%, just de l'annape à base de concentre. Sont concentre 3.5%, sing de glucose-fructose, stabilisant : glycérol, set, jus de citron à base de concentre, soore inverti, gentose, fibres d'ananas, pucose-fiructose, stabilisant : glycérol, sel, jus de citron à base de concentré, sucre inverti, de Irômes naturels d'orange. Peut contenir des traces d'autres fruits à coque. Amande origine UE.

580 - Craquants Meisette ChocoLait: DDM: 5 mois - 48 biscuits à la noisette nappés de chocolat au lait (24 étuis de 2) Poids net : 360 g - Ingrédients : farine de blé 27%, chocolat au lait 22% (sucre, beurre de cacas, lait entier en poudre its de cacea, émissiblest: lécitaines (ségit, artime naturel de vanille), sucre, exécute 1214, euts 516, beurr uille de colas, poutres à lever : carbonates de sodium - citrates de sodium (blé), lait écrémé en poutre, ma el, émissiblest : lécitaines (ségit), arôme naturel. Peut contenir des traces de graines de aésame et d'autre

650 - Coffret Madeleines Écrin : DDM : 2 mais - 18 madeleines aux pépites de chocolat enrobées de chocolat noir (emballages individuels) - Poids net : 430 g - Yoir liste d'ingrédients en rélérence n° 140.

640 - Coffret Brins Prati*Choc: DOM: 2 mois - 20 biscuits enrobés de chocolat au lait avec nappage sa (1976) et écuts de resiste caraméliules (1970) ES évais de 4) - Pales net 1,285 q - Inspédients s'chocolair au lait 36,576 (Suora, bourre de caca, lait entér en poudre, pâte de cacas, émplificant : Héchines (saja), antime estame es asilité, simple de glucose fluidose et glucosa, farine de 18 27%, soora, esbette 4,54%, stabilisarie, gipéroti, forcisos, lait concentré sauré (lait lesters, suora), lait écrèmé en poudre, prisse de capral, baurre, arline, gélifiant ; pections, carameil somafique, émbisitiant 1 (Hollines (saja), sair, Paré continé des proces à l'autre, de paines de sésame et carameil somafique, émbisitiant 1 (Hollines (saja), sair, Paré continé des pares à l'autre, de paines de sésame et de l'autre de la la laison de l'autre de l'au

720 - Tuites et Paiets Geurmands: 00M: 10 mois - Assortiment de 20 Tuites et paiets gourmands au chocolait et aux feuits secs - Paiets gourmands au chocolait et aux feuits secs - Paiets set 2000 - Insprédients :
Tuiles de chocolait neier (70% de cacea minimum) : chocolait noir (pâte de cacea, sucre, beurre de cacea, poudre de cacea), éclais se ensistate ou d'amande caramitient 10% (existette ou amande, sucre).
Tuiles de chocolait au lait (40% de cacea minimum) : chocolait au lait (toure, beurre de cacea, poudre de fait entier, pâte de cacea), éclais de ensistate ou d'amande caramitique 110% (existette ou amande, sucre).
Tuiles de chocolait blanc (20% de cacea minimum) : chocolait blanc (sourre, beurre de cacea, poudre de fait écrémé, de cacea), éclaits - Michigae de la lait de paiet de la lait écrémé, de chocolait blanc (20% de cacea) minimum) : chocolait blanc (sourre, beurre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait blanc (sourre, beurre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait blanc (sourre, beurre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait planc (sourre, beurre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait plancit (sourre, beurre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait de sourre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait de sourre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait de sourre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait de sourre de cacea, poudre de fait écrémé, de chocolait de cacea de cacea de chocolait de cacea de chocolait de cacea de chocolait de cacea de chocolait de cacea de cacea de chocolait de cacea de chocolait

Talles de c'hocalet blanc (27% de cacea minimum) : chocalet blanc (burne, beurre de cacea, poudre de hait dorfené, matilire, quant latinitére, demuldirant l'élothine de seja, arbine naturel de vanillet, éclats de naiset et d'amande caramilisées "15% (aelsette et amande, sucre).

Pariet sourmands chocalet et alle violet de cacea minimum): chocalet noir (gête de cacea, sucre, beurre de cacea, poudre de cacea), raisini s'his quains, haite vegletar alimentaire d'enrobuge (brunness), colza ou coten non hydrogénéral, dictar d'amande, caramilisée l'alle (amande, sucre).

Pariet sourmands chocalet a las (chile de cacea minimum) : chocalet au fait (sucre, beurre de cacea, poudre de fait entire, pâte de cacea), raisini 15% (s'asians, buile végletar alimentaire d'enrobage (brunness), colta ou coten non hydrogénéral, catica de naissette caramilisée l'alle (banchette, sorre).

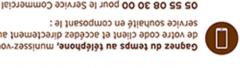
Pariet sourmands chocalet blanc (25% de cacea minimum) : chocalet blanc (sycre, beurre de cacea, poudre de fait correin, matilière present faitaire, émulsifiant : l'éctinise de est, arabine naturel de vaniller, raisins 15% (s'asians, buile de tournesso), clotte de maissette est d'amande caramilisée l'ils (bancel est), arabine paramée, surce, ""arabine d'un traite, "Fout contenir des traces de gloten, evuls, arabides, graines de sésame et d'autres firstà à coque."

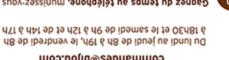
730 - Petits Flocons: 00M: 2 mois - Assortiment de 10 biscuits moelleux à l'amande - Poids net : 120q - Ingrédients

itan : amande 38.7%, sucre, nappage concentré fisings de glacose d'octose, eux, socre, épaixissant spectius ur d'acidité : acide citriquel, écorce d'orange et de citron confit 7.6% (sings de glucose, écorce d'orange 2%, r citron 2%, sucre), sucre inversi, **avet**, jus de citron 1.4%, fécule, huite essentielle : citron 0.2%, anticuydant

n de enmara. Antocald-canolle: amande 39,5%, sucre, nappage concentré Ginop de glucose-fructione, eau, sucre, épaississant: Ne, correcteur d'acidité : acide c'érique), sucre invertir, eau, eauf, pure pâte de cacae 4%, nivel, lécule, cacae 0,7%, lie 0,5%, jus de câtron, canoelle, anticaydant : extrait de remarin. contient des troces de fait, graines de sérame, archiviles, spia, gluten, suitites et autres fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	Pour 100 q												-	Par p	ortion		_	_	_
	Valeur énergétique			1.3	(d) 5		3 3			Wateur e énergétique			ovasses.	60	9	9	3	3	ı
	AJoules	heal	Matières grasses (q)	dont acide gras saturés	Clucides (dont sucres	Fibres	Pretéines	Set (g)	Polds portion	*Joules	kcal	Matières gra	dont acides saturés (i	Clucides (dont sucres	Filtres	Proteines	
100 - Madeleines Nature	1.871	447	23	2.2	53	25	1.3	6.4	0.53	17.6	326	78	4.0	0.4	9.3	4.4	< 0.5	IJ	0
10 - Madeleines ChocoLait	1961	469	25	5.6	54	31	1.3	6.3	0.45	21.6	430	103	5.4	1.2	12	6.7	< 0.5	1.4	ŀ
120 - Madeleines Chocellisir	1952	467	25	5.7	53	29	2.4	6.3	0.43	21.6	415	99	5.4	1.2		6.3	0.5	1.4	ŀ
30 - Madeleines Pripites	1877	449	23	3.6	53	29	2.0	6.4	0.45	18	337	81	43	0.7	9.5	5.2	< 0.5	1.2	ľ
200 - Financiers Amandes	1901	455	24	10	50	38	2.1	8.6	0.46	22	419	100	5.3	2.2		8.4	0.5	1.9	ı
210 - Fendants Citron	1661	450	24		49	37	2.4	8.3	0.65	22	418	100	5.3	2.4		8.3	0.5	1.8	ı
220 - Moelleux Chocolat	1907	457	26	13.	46	34	3.4	8.0	0.65	22	417	100	5.7	2.9	10	7.5	0.7	1.8	ı
230 - Lingots Paire ChocoNair	1905	455	23	12	54	42	2.0	6.7	0.36	27	521	125	6.2	3.2	15	11	0.8	1.8	ı
240 - Géneis CheceLait	1769	421	17	7.8	60	35	2.2	6.0	0.55	30.7	535	127	5.2	2.4	18	11	0.7	1.8	ı
250 - Cakes Fruits	1566	373	14	1.4	56	35	1,4	5.0	0.48	30	473	113	4.2	0.4	17	9.6	10.5	1.5	ı
300 - Bijou Fraise	1694	404	17	1.6	57	31	1.2	53	0.55	33	562	134	5.6	0.5	19	10	10.5	U	ı
310 - Bijou Caramel ChocoLait	1774	423	19	4.0	57	35	1.0	5.5	0.63	37	653	156	7,0	1.5	21	-	10.5	2.0	ı
320 - Bijou Cacae	1946	465	25	2.9	53	31	1.8	6.2	0.55	33	635	152	8.3	1.0	17	10	0.6	2.0	ı
400 - Farandole de Madeleines - Madeleines Chocolioir	1952	467	25	5.7	53	29	2.4	63	0.43	21.6	415	99	5.4	12		63	0.5	1.4	ı
Madeleines Prinites Madeleines Prinites	1877	449	23	3.6	53	29	2.0	6.4	0.45	18	337	81	43	67	95	5.2	10.5	12	ı
Madeleines Pepties Madeleines Citron	1788	427	20	2.0	55	30	1.6	5.9	0.48	18	323	77	3.6	0.4	99	5.4	10.5	U	ı
Madeleines Choroffistache Madeleines Choroffistache	1883	450	25	3.7	48	27	2.5	7.2	0.44	10	339	81	4.5	0.7	8.6	4.9	0.5	13	ı
Madeleines Caramel Chocol ait	1905	455	23	5.9	55	31	13	6.4	0.85	21.7	415	99	5.0	13	12	67	10.5	14	ı
Madeleines Pécan & Sirap d'Érable	1844	441	23	2.3	51	27	17	6.6	0.45	18	331	79	43	0.4	92	4.9	10.5	12	ı
110 - Paneché de Bijou Fruits	1904	441	47	2.5	31	4.7		0.0	0.49	-	331		-	414	74	-37	143	1.4	ı
- Bliou framboise	1699	405	17	16	57	31	16	52	0.55	33	563	134	5.6	0.5	19	10	0.5	1.7	ı
- Bijou Myrtiile	1737	414	18	1.0	57	33	12	5.2	0.43	33	575	137	5.9	0.6	19	11	0.6	12	ı
- Bijou Benane	1698	405	10	1.6	57	32	14	5.2	0.58	33	563	134	5.6	0.5	19		0.5	w	ı
420 - Beugust de Pútisseries	1474	-47	-	- 10		-		200	4,50	**			244	41.5	.,		40.0		۱
- Madeleines Pripites	1827	449	23	3.6	53	29	2.0	6.4	0.45	18	337	81	43	67	9.5	5.2	10.5	1.2	ı
- Géneis ChocoLait	1769	421	17	7.0	60	35	2.2	6.0	0.55	30.7	535	127	5.2	2.4	18	11	0.7	1.0	ı
- Bijou Caramet Chocolait	1774	423	19	4.0	57	35	1.0	5.5	0.63	37	653	156	7.0	1.5	21	13	10.5	2.0	ı
- Bijou Myrtille	1737	414	18	1.0	57	33	17	5.2	0.43	33	575	137	5.9	0.6	19	11	0.6	1.7	ı
- Financiers Amandes	1901	455	24	10	50	38	2.1	8.6	0.46	22	419	100	5.3	2.2		8.4	0.5	1.9	ı
- Cakes Fruits	1566	373	14	1.4	56	32	1.4	5.0	0.48	30	473	10	4.2	0.4	17	9.6	10.5	1.5	ı
430 - Méli-Mélo de Biscults																			١
- Rolinettes ChocoNoisettes	2 041	487	22	16	64	48	4.0	6.3	0.13	12.8	261	62	2.8	2.0	8.2	63	0.5	0.8	ı
- ChocoSabrés	2 086	499	26	12	58	29	2.0	7.2	0.90	23	476	114	6.0	2.8	13	6.7	0.5	1.7	ı
- Petits-Beurre Tablette Chocolat	2110	504	23.4	14,4	65	38.9	2.5	6.3	0.54	25	528	126	5.9	3.6	16.3	9.7	0.6	1.6	ı
- Craquants CocoCalt	2 197	526	30	17	56	35	2.8	6.6	0.73	20	436	104	6.0	3.4		7.0	0.6	1.3	ı
- Galettes Caramet d'Isigny	2 026	483	21	8.8	66	33	2.1	6.5	0.83	16.7	338	81	3.5	1.5		5.5	10.5	IJ	ı
500 - Calettes	2 018	482	22	15	63	27	1.8	7.0	1.00	18.3	377	90	4.0	2.7	12	4.9	10.5	1.3	١
510 - Rutinettes ChocoNoisettes	2 041	487	22	16	64	48	4.0	6.3	0.13	12.8	261	62	2.8	2.0	8.2	63	0.5	0.8	١
520 - Sablés Viennois	2 244	537	31	16	57	29	3.2	6.0	0.68	19.4	434	104	6.0	3.1		5.6	0.6	1.2	ı
530 - Brins Framboise	1 616	381	2.4	19	84	45	1.5	53	0.28	17,4	288	68	10.5	0.3	15	7.8	< 0.5	0.9	١
600 - Boite Collector Madeleines ChocoNoir	1952	467	25	5.7	53	29	2.4	6.3	0.43	21.6	415	99	5.4	1.2	11	6.3	0.5	1.4	ı
La sélection salsonnière de Casse-Noisette																			ı
140 - Madeleines Corin	1942	465	25	8.4	52	33	3.4	6.2	0.35	24	458	110	6.0	2.0	12	7.9	0.8	1.5	ı
180 - Madeleines Pécan & Sirep d'Érable	1844	441	23	2,3	51	27	U	6,6	0,45	18	331	79	40	0,4	9.2	4,9	<0.5	1,2	
260 - ShowCoce	2106	506	34	21	40	33	4.0	8.0	0.65	29.2	629	149	9.9	6.3	12	9.6	1.2	2.3	1
280 - Lingots Orange ChocoNeir	2078	499	32	14	41	33	3,6	9,9	0,53	25.9	546	131	8,3	3,6		8,5	0,9	2,6	I
580 - Craquants Noisette ChocoLait	2198	526	30		55	34	2,6	7,8	0,68	15	331	79	4.5	U	8.3	53	<0.5	1,2	1
650 - Colfret Madeleines Ecrin	1942	465	25	8.4	52	33	3.4	6.2	0.35	23.9	458	110	6.0	2.0	12	7.9	0.8	1.5	1
660 - Cottret Brins Proli*Choc	1965	468	17	,	72	49	U	5,8	0,18	14,3	274	65	2,4	U	10	,	<0.5	0,8	1
720 - Tulles et Palets Gourmands	2291	550	36	20	45	43	5.2	9.5	0.03	12	219			0.6		5		U	1



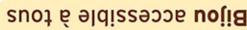


Pour vos demandes de renseignements:

00 08 80 98 90 Un Service Client à votre écoute 6 jours/7:

Un site de vente en ligne rapide et efficace:

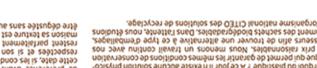












à l'aicool pour allonger la durée de vie de nos produits, Les sachets individuels permettent de conserver leurs qualités organoleptiques, vos aventures en toute sécurité !

Nos pâtisseries sont préparées depuis toujours avec des ingrédients de qualité, sélectionnés avec soin et rigueur auprès de fournisseurs français, voire régionaux autant que possible.

notre patrimoine culinaire français. Pâtissiers de père en fils depuis 1845, nous couvrons au quotidien pour vous proposer des produits de qualité irréprochable, qui répondent à vos envies et aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels. Chez Bijou, nous cultivons un savoir-faire ancestral qui s'inscrit dans

Suon-sammos iup