

CADEAUX DE FÊTES



LES BOÎTES DE DOUCEURS

Disponibles d'Octobre à Décembre

Découvrez nos gammes Cadeaux de Fêtes. Des spécialités originales signées Le Petit Duc alliant raffinement et gourmandise pour des fêtes tout en élégance...
Discover our Holiday Gift ranges. Original specialties from Le Petit Duc combining refinement for elegant celebrations...



JEU DE DAMES

Un véritable jeu de dames avec un assortiment de calissons classiques et de calissons fort en orange enrobés de chocolat noir.
Classic Calissons and Orange Calissons coated with dark chocolate



BOÎTE MÉTAL
40 CALISSONS - 250g



TABLETTE
18 CALISSONS - 115g



ÉTOILES DE NOËL **NOUVEAU**

Un assortiment composé de trois recettes gourmandes... Vous trouverez des Cœurs de Lintz au bon goût de cacao et de framboise, des Étoiles à la cannelle et des Calissons de Saint-Rémy.

Discover three gourmet specialties ideal for the Christmas holidays. You will find Hearts of Lintz with a good taste of cocoa and raspberry, but also very gourmet Cinnamon Stars and Calissons.



BOÎTE MÉTAL
250g



MENDIANTS **NOUVEAU**

Un chocolat noir généreux garni d'orange confite et recouvert de fruits secs, les Mendiants du Petit Duc sont assurément gourmands !

A generous dark chocolate garnished with candied fruit and covered with dried fruit, Les Mendiants of Le Petit Duc are certainly delicious and original !



BOÎTE MÉTAL
240g

LES OEUFS FABERGÉ 100g

Les œufs Fabergé sont une tradition dans notre magasin de Saint-Rémy-de-Provence depuis plus de 15 ans. Ce sont des œufs en métal décorés de 12cm de haut garnis de délicieuses céréales croustillantes enrobées de chocolat noir et de chocolat au lait saveur caramel...

Fabergé eggs have been a tradition in our store in Saint-Rémy-de-Provence over the past 15 years. They are filled with delicious crunchy cereals coated with dark chocolate and milk caramel chocolate ...



Sachets glacés + bolduc
+ étiquettes mentions légales
+ cartonnets marketing fournis





Gamme disponible de Mars à Avril

L'œuf coquille est une vieille tradition de chocolaterie aujourd'hui presque disparue et pour cause. La réalisation de ces œufs est longue et méticuleuse. L'œuf est toqué, vidé, lavé, stérilisé puis garni d'un délicieux chocolat au lait praliné...

LES OEUFS COQUILLES INDIVIDUELS 50g

Prêt à vendre 24 Oeufs (2x12 oeufs)
ou carton de 12 Oeufs (2x6 oeufs)



CHOCOLAT PRALINÉ CRÊPES DENTELLE

Coquille d'œuf blanche garnie.

Un œuf plein de gourmandise avec un bon chocolat au lait, un praliné noisette et une brisure de crêpes dentelle !

- ÉTUI 50g

Milk chocolate with a delicious hazelnut praline and crepes dentelle.

CHOCOLAT PRALINÉ ÉCLATS DE NOISETTES

Coquille d'œuf brune garnie.

Le chocolat au lait est sublimé par un praliné à l'ancienne très savoureux avec beaucoup d'éclats de noisettes.

- ÉTUI 50g

Milk chocolate with a delicious traditional and crunchy praline.

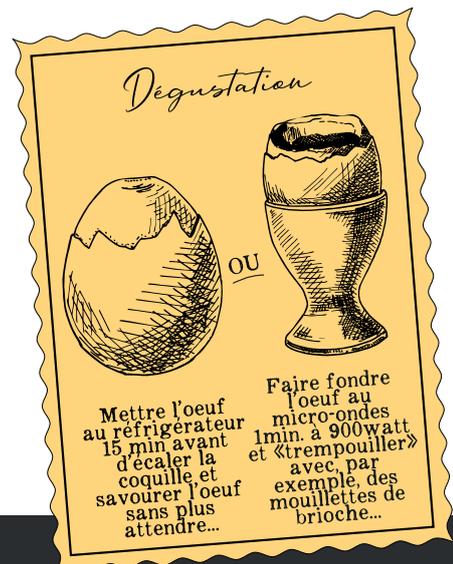
LA BOÎTE DE 6 OEUFS COQUILLES 50g

carton de 4 boîtes de 6 oeufs



Dans une boîte:

- 3 Oeufs chocolat praliné crêpes dentelle
- 3 Oeufs chocolat praliné éclats de noisettes



Le saviez-vous ? Poule brune = œuf brun et poule blanche = œuf blanc !

LES CALISSONS



Avant l'époque de la manufacture, soit fin XIXème siècle, le sucre restait une denrée rare, utilisée avec réserve. Nous avons suivi le même principe durant les heures que nous avons passées à étudier les recettes d'avant le calisson d'Aix pour aboutir enfin à notre Calisson de Saint-Rémy... peu sucré, extrêmement moelleux et au délicieux goût d'amande.

Slightly sweet, highly soft and a delicious almond taste.

CALISSONS DE SAINT-RÉMY RECETTE CLASSIQUE

Amande, orange et melon confits
Almond, candied orange and candied melon



POT EN VERRE
≈ 17 CALISSONS - 95g



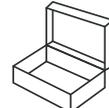
TABLETTE
18 CALISSONS - 100g



BOÎTE MÉTAL
20 CALISSONS
115g



BOÎTE MÉTAL
40 CALISSONS
230g



VRAC
360 CALISSONS
2kg



CALISSONS PISTACHES

Recette classique et pistaches finement hachées
Classic recipe with finely chopped pistachios

CALISSONS ROSE DE DAMAS

Recette classique et extrait naturel bio de rose de Damas + pétales de rose

Classic recipe with organic Damascus rose extract + rose petals

CALISSONS FORT EN ORANGE

Amande et orange confite
Almond and candied orange

CALISSONS LAVANDE

Disponible de juin à septembre
Amande et lavande
Almond and lavender

CALISSONS GINGEMBRE

Disponible d'octobre à décembre
Amande et gingembre confit
Almond and candied ginger

ASSORTIMENT DE CALISSONS

TABLETTE : CLASSIQUE + ROSE + PISTACHE
BOÎTE MÉTAL : CLASSIQUE + ROSE + PISTACHE + ORANGE
Assortment of Calissons in tablet and tin box

DAMIER DE CALISSONS & PÂTES DE FRUITS

Classic Calissons and Fruit jellies

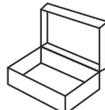
CALISSONS BIO

Amande, orange et melon confits
Almond, candied orange and candied melon

NOUVEAU



BOÎTE MÉTAL
20 CALISSONS - 115g



VRAC
360 CALISSONS - 2kg



TABLETTE
18 CALISSONS - 100g



BOÎTE MÉTAL
40 CALISSONS - 230g



BOÎTE MÉTAL
12 CALISSONS
12 PÂTES DE FRUITS
120g



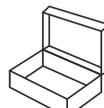
BOÎTE MÉTAL
27 CALISSONS
27 PÂTES DE FRUITS
275g



TABLETTE
18 CALISSONS - 100g



BOÎTE MÉTAL
40 CALISSONS - 230g



VRAC
360 CALISSONS - 2kg

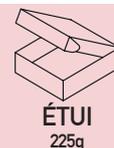
NOUVEAU



GÂTEAU CALISSON

Ce gâteau est réalisé à partir de notre pâte de Calisson qui donne un goût incomparable et une texture fondante en bouche ! Un délice à partager qui accompagnera café et thé à l'heure du dessert

Soft and moist Calisson cake to share



ÉTUI
225g

POURQUOI SONT-ILS CARRÉS?

Réponse courte : parce qu'ils sont CARRÉment bons !

Réponse longue: Quand, il y a 20 ans, nous avons commencé à fabriquer des calissons, nous n'étions pas équipés d'une presse à calissons... Nous passions la pâte à calissons au laminoir avant de la découper «en carrés» à la guitare. Ces calissons ont eu alors un tel succès que nous n'avons jamais osé en changer la forme, qui depuis est devenue notre signature.



LES NOUGATS



Notre nougat est le produit d'une recette provençale ancestrale que l'on réalise toujours dans des bassines en cuivre pour un gage d'authenticité. Le résultat, c'est un nougat tendre, ni trop dur, ni trop mou, qui ne colle pas aux dents et qui est toujours moins sucré qu'à l'habitude révélant ainsi le délicieux goût du fruit...



NOUGAT DE SAINT-RÉMY RECETTE CLASSIQUE

Notre propre recette de nougat aux amandes !

- BARRE 100g

Nougat with almonds from Provence

NOUGAT PISTACHES 100% PISTACHES

Jusqu'au milieu du XIXème siècle, la région de Brignoles était couverte de pistachiers ce qui nous a donné l'idée de ce nougat 100% pistaches tellement gourmand...

- BARRE 100g

Nougat 100% pistachios

NOUGAT DES CÉVENNES

Nougat aux amandes et aux noix avec du miel de châtaignier.

Ce nougat est réservé aux amateurs de goûts corsés, âmes sensibles s'abstenir...

- BARRE 100g

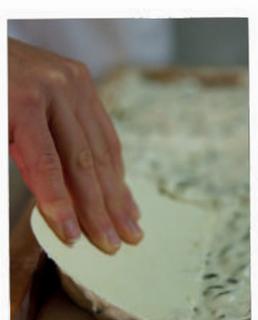
Nougat with almonds, walnuts and chestnut honey

NOUGAT PIGNONS 100% PIGNONS

Un nougat richement garni en pignons de pin !

- BARRE 100g

Nougat 100% pine nuts



LES BISCUITS



Le Petit Duc vous propose de vous plonger dans l'histoire de la gastronomie en découvrant des recettes oubliées au fil des siècles. Des recettes peu sucrées, aux saveurs intenses et fabriquées selon des savoir-faire anciens.

ENTRE CONFISERIE ET BISCUIT...

TRIANGLES AUX AMANDES CRÉATION SIGNATURE

Cet incontournable du Petit Duc est à mi chemin entre une confiserie et un biscuit! Trois cuissons successives sont nécessaires pour assembler les différents éléments. Le mélange amandes, miel et beurre réduit doucement dans un cul de poule en cuivre pendant qu'une base de sablé est enfournée un moment pour enfin être unis lors d'un ultime passage au four. Une découpe au couteau, à chaud, termine le marathon pour obtenir ces délices...

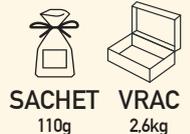
This triangles are halfway between a candy and a biscuit! Three successive firings are necessary to assemble the different elements. The mixture of almonds, honey and butter reduces gently in a copper bowl while a base of shortbread is baked a moment to finally be united during a final baking. A hot knife cut ends the marathon to get these delights ...



DÉSIRÉS RECETTE DE POL ADAM, CHEF PÂTISSIER DU ROI ALBERT 1ER DE BELGIQUE DU DÉBUT XX^e SIÈCLE

Les Désirés sont de délicieux biscuits aux amandes, à la quantité déraisonnable de vanille, nappés d'une glace royale rappelant celle des Calissons. C'est cette couche fondante qui sublimerait leur dégustation alliant croquant et extrême douceur...

Désirés are delicious almond shortbreads, with lot's of vanilla, topped with royal icing. Crunchy, but also smooth...



BISCUITS D'ANTAN

BÂTONS AU CHOCOLAT RECETTE DU XX^e SIÈCLE

La rondeur de l'amande associée aux notes épicées du chocolat...

The sweetness of almond combined with the spicy notes of chocolate ...

- SACHET 110g
- VRAC 2kg

CACAO-AMANDES RECETTE DU XVIII^e SIÈCLE

Sablé au cacao et amandes entières

Cacao and almond shortbreads

- SACHET 125g
- VRAC 2,6kg

COEURS GINGEMBRE RECETTE DU XVII^e

Le gingembre à l'honneur dans cette recette de sablés

Ginger shortbreads

- SACHET 110g
- VRAC 1,7kg

COEURS DU PETIT-ALBERT RECETTE DU XIV^e SIÈCLE

Des coeurs sablés au safran tirés du traité du Petit Albert !

Saffron biscuits

- SACHET 125g
- VRAC 2,4kg

FEUILLES DE HOUX

Un biscuit aux délicieux éclats de pralines roses...

A biscuit with delicious pieces of pink pralines...

- SACHET 120g
- VRAC 2kg

FLEURS ANGLAISES RECETTE DU XVIII^e SIÈCLE

Un sablé bien beurré à la texture fondante en bouche

Butter shortbreads

- SACHET 110g
- VRAC 2,2kg

FOLIES DE PAULETTE RECETTE DU XX^e SIÈCLE

Un harmonieux mélange de miel, d'amande, d'orange confite et de citron confit

Honey, almond, candied orange and candied lemon biscuits

- SACHET 110g
- VRAC 2,7kg

LUNES RECETTE DU XX^e SIÈCLE

L'amande mariée à l'anis... cette saveur tellement appréciée en Provence

When almond meets anise in a biscuit

- SACHET 110g
- VRAC 2,9kg

TRÈFLES RECETTE DU XVII^e SIÈCLE

Au bon goût de Muscat de Lunel, sublimé par un mélange sucre cannelle...

Muscat and Cinnamon biscuits

- SACHET 100g
- VRAC 1,8kg

LES ASSORTIMENTS DE BISCUITS



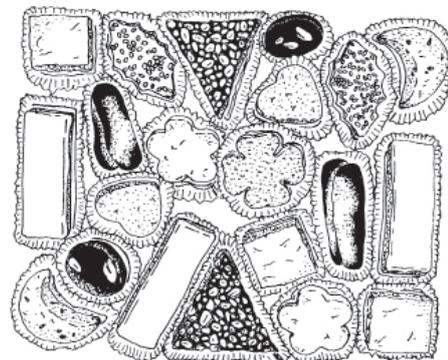
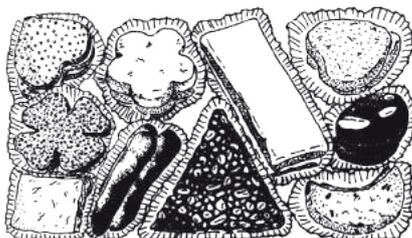
C'est avec beaucoup de minutie que les mains expertes des «dames du Petit Duc» confectionnent ces délicates collections d'assortiment de biscuits. Découvrez des boîtes élégantes garnies de biscuits fins et raffinés pour des instants de dégustation autour d'un thé ou pour offrir aux plus fins gourmets...

It is with great care that the expert hands of the «ladies of Le Petit Duc» make these delicate collections of assorted biscuits. Discover elegant tin boxes filled with fine and refined biscuits to enjoy with a tea or to offer the finest gourmets ...

ASSORTIMENTS DE BISCUITS



Un assortiment de douceurs tendrement régressives ... Découvrez les 10 recettes phares de biscuits du Petit Duc: Cœurs de Russie, Triangles, Désirés, Cacao-amandes, Bâtons, Lunes, Cœur du Petit Albert, Folies de Paulette, Trèfles et Fleurs Anglaises.



BOÎTES MÉTAL JUNIORS

- Assortiment 210g

1 étage de biscuits

BOÎTE H30 (19,6 x 13 x 3cm)

- Assortiment 470g

2 étages de biscuits

BOÎTE H60 (19,6 x 13 x 6cm)

BOÎTE MÉTAL SENIOR

- Assortiment 720g

2 étages de biscuits

BOÎTE 1/5 (24 x 22 x 5,4cm)

MADE IN FRANCE



Un assortiment aux couleurs de la France, regroupant bonbons, biscuits et calissons... De haut en bas, découvrez: Bonbons à la Violette, Fleurs Anglaises, Tour Eiffel, Cœurs de Russie, Cœurs du Petit Albert, Coquelicots de Némours et Calissons de Saint-Rémy.

BOÎTES MÉTAL JUNIOR

- Assortiment Made in France 265g

1 étage de biscuits et confiseries

BOÎTE H30 (19,6 x 13 x 3cm)



LES CHOCOLATS



Aucun secret dans cette gamme de tablettes de chocolat BIO: une couverture issue d'un artisan couvreur de talent, dénichant les meilleures fèves à travers le monde, les fruits secs et fruits confits que la Provence peut encore proposer, et la main de notre chocolatier pour mettre ces recettes en musique. Le résultat est une gamme très gourmande habillée de jolis papiers artisanaux traditionnels...

LES TABLETTES PURE ORIGINE 70g

NOIR 100%
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
SANS SUCRE AJOUTÉ
Notes végétales et de fruits secs

Intense dark chocolate with dried fruits notes

NOIR 70%
MADAGASCAR SAMBIRANO
Notes d'agrumes et d'amande douce,
arôme caramélisé et touche cacaotée
Citrus, almond and caramelized notes

NOIR 63%
PÉROU CHANCHAMAYO
Notes d'agrumes et de miel
Citrus and honey notes

NOIR 63%
PANAMA
Notes de fruits jaunes et légèrement
vanillées
With taste of vanilla

LAIT 48%
ÉQUATEUR ESMERALDA
Goût subtil de biscuit beurré
et de caramel
Taste of butter caramelized biscuit

LES TABLETTES CRÉATION 70g

C'est avec soin que nous avons sélectionné un chocolat au profil aromatique idéal pour des recettes créations. Associé aux meilleurs ingrédients, qu'ils soient fruités ou épicés, le chocolat est sublimé par des mariages de saveurs authentiques et raffinés.

NOIR 60%
POIVRE TIMUT
*Dark chocolate with
Timut pepper*

NOIR 60%
FRAMBOISE

*Dark chocolate with
raspberries*

NOIR 60%
**PRALINÉ NOISETTE
MAISON**

*Dark chocolate with
hazelnut praliné*

NOIR 60%
**AMANDES &
NOISETTES**

*Dark chocolate with
almonds & hazelnuts*

NOIR 60%
GINGEMBRE

*Dark chocolate with
ginger*

NOIR 60%
ORANGE

*Dark chocolate with
orange*

LAIT 48%
FLEUR DE SEL

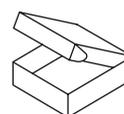
*Milk chocolate with
salt crystals*

GÂTEAU AU CHOCOLAT

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR 63% PURE ORIGINE PANAMA

Un gâteau, prêt à déguster pour 4/5 personnes, pâtissé à partir de notre chocolat noir 63% Panama, issu de fèves de cacao cultivées en forêt tropicale...

A cake, ready to eat for 4/5 people, baked with an exceptional chocolate



ÉTUI
225g



Le Petit Duc

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LES BONBONS



Le Petit Duc, fabricant de douceurs est également découvreur de trésors.

Cette collection de confiseries rassemble nos douceurs préférées, toutes issues de savoir-faire traditionnels et toujours réalisées selon les règles de l'art par des artisans passionnés.

This confectionery collection brings together our favorite sweets, all of which come from traditional know-how and are always produced by passionate artisans.

NOUVEAU

Apportant plus de raffinement à la gamme, ce nouveau contenant a également été sélectionné par notre service R&D pour d'autres raisons : une recyclabilité à l'infini dans la plupart des pays du monde, le réemploi du contenant par le consommateur ainsi que sa provenance en sélectionnant un fournisseur français pour un approvisionnement responsable ! C'est donc dans ces superbes pots en verre, épais et solides, sans augmentation tarifaire tout en conservant le même poids, que nos bonbons seront les plus gourmands, à la fois pour les yeux et les papilles...
Nb: Les codes articles et les regroupements par carton restent inchangés !

Our candies goes from a plastic cylinder to a magnificent glass jar! Bringing more refinement to the range, this new container was also selected by our R&D department for other reasons: infinite recyclability in most countries of the world, reuse of the container by the consumer! We also have chosen to turn to a French supplier making our supply responsible! It is therefore in these superb glass jars, thick and solid, and without any price increase or change of weight, that our sweets will be the most delicious, both for the eyes and the taste buds...

Un savoir-faire unique, fruit d'une tradition datant du Moyen Âge !

Les feuilles, délicates dans un thé ou une infusion ...



...les fleurs, surprenantes dans une coupe de Champagne !

LES POTS EN VERRE DE FLEURS ET FEUILLES CRISTALLISÉES

ROSES ENTIÈRES CRISTALLISÉES

CYLINDRE 50g

Crystallized Roses

VIOLETTES ENTIÈRES CRISTALLISÉES

CYLINDRE 70g

Crystallized Violets

FEUILLES DE MENTHE CRISTALLISÉES

CYLINDRE 70g

Crystallized Mint leaves

ASSORTIMENT DE FEUILLES ET FLEURS CRISTALLISÉES

CYLINDRE 70g

Crystallized Flowers and Leaves assortment

LES POTS EN VERRE DE BONBONS

BERLINGOTS DE CARPENTRAS

CYLINDRE 130g - Un mélange de bonbons anis, orange, citron, framboise, réglisse et caramel... le temps de retomber en enfance. Simplement incontournables !

BONBONS AU MIEL

CYLINDRE 125g - Un classique indémodable et tellement bon

Honey candies

BONBONS FRUITS DES BOIS

CYLINDRE 120g - Délicieux bonbons framboise et mûre

Wild Raspberry and Blackberry candies

BONBONS À LA VIOLETTE

CYLINDRE 110g - La fameuse violette de notre enfance au parfum délicat sans aucune acidité

Violet candies

COQUELICOTS DE NEMOURS

CYLINDRE 100g - Créés par François Etienne Desserey en 1850, les fleurs de Coquelicot sont, aujourd'hui encore, cueillies à la main puis incorporées au sucre

Poppy candies

TRANCHES D'AGRUMES

CYLINDRE 120g - Délicieux bonbons fabriqués à base d'huile essentielle d'orange et de citron

Citrus candies

RÉGLISSES DE MONTPELLIER

CYLINDRE 90g - La tradition de la réglisse de Montpellier remonte au XVe siècle... Ici un mélange de pâtes de réglisse nature et vanillée

Traditional and vanilla liquorices

LES POTS EN VERRE DE SPÉCIALITÉS DE PROVENCE

AMANDES DE PROVENCE ENROBÉES

CYLINDRE 115g - Délicieuses amandes de Provence enrobées de chocolat noir

Almonds covered in dark chocolate

NOISETTES DE PROVENCE ENROBÉES

CYLINDRE 90g - Noisettes de Provence enrobées de chocolat au lait

Hazelnuts covered in milk chocolate

PÂTES DE FRUITS DE PROVENCE

CYLINDRE 115g - Assortiment de pâtes d'abricot, de framboise, de myrtille et de miel de lavande

Fruits jellies

PRALINES DE PROVENCE

CYLINDRE 85g - Recette traditionnelle oubliée avec 66% d'amande...

Caramelized almonds