



C'EST  
*l'heure*  
DU GÔÛTER



Collez ici  
votre étiquette  
personnalisée

*Les*  
*Chocolâts du cœur*  
Alex Olivier • MAÎTRE CHOCOLATIER DEPUIS 1927



# Faites UNE BONNE ACTION!



Vous profitez d'un large choix de brioches, gâteaux et chocolats pour toute la famille.



Vous commandez grâce au bon de commande joint.



Vous aidez à financer les projets de l'association.

Merci pour votre soutien !



# Les Chocolats du cœur

Alex Olivier • MAITRE CHOCOLATIER DEPUIS 1927



Depuis 1927, la chocolaterie Alex Olivier, située à Neuville-aux-Bois (Loiret 45) vous propose de découvrir des recettes gourmandes au goût unique issues de l'exigence et du savoir-faire français.



Afin de vous offrir une gamme plus gourmande, Alex Olivier a fait appel aux meilleurs spécialistes français. Retrouvez, grâce à ce logo, les douceurs qu'Alex Olivier a sélectionnées pour vous.



# Notre ENGAGEMENT QUALITÉ

De bons ingrédients sélectionnés avec soin pour vous proposer des recettes gourmandes que l'on prend plaisir à déguster et à partager au petit déj', au goûter...



C'est fait avec le



# Une DÉMARCHE BIOLOGIQUE



Consommer des produits issus de l'Agriculture Biologique, c'est pour chacun de nous l'occasion de contribuer à la protection de l'environnement.

Fabriqués selon des méthodes respectueuses de l'environnement, nos produits marqués de ce logos font l'objet d'un contrôle indépendant et sont certifiés par Ecocert FR-BIO-01.



# PETITS GÂTEAUX

Faciles à transporter dans leur sachet individuel



Une sélection  
**ALEX OLIVIER**

**10,40€**

## Mølleux BIO cœur fraise

Pur Beurre - 16 sachets individuels  
REF. B001 : 10,40€ les 600 g  
soit 1,73€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



Une sélection  
**ALEX OLIVIER**

**10,40€**

## Mølleux BIO cœur pomme

Pur Beurre - 16 sachets individuels  
REF. B002 : 10,40€ les 600 g  
soit 1,73€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



Une sélection  
**ALEX OLIVIER**

**8,90€**

## Madeleines longues caramel

Aux œufs frais - 16 sachets de 2 madeleines  
REF. B003 : 8,90€ les 600 g  
soit 1,48€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



Une sélection  
**ALEX OLIVIER**

**10,90€**

## Brownies aux noix de pécan

Aux œufs frais - 16 sachets individuels  
REF. B004 : 10,90€ les 560 g  
soit 1,95€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



Une sélection  
**ALEX OLIVIER**

**7,90€**

## Boîte à goûter garnie BIO

Boîte en polypropylène (12 x 16 x 6 cm) contenant 5 sachets individuels de 4 sablés au chocolat au lait BIO  
REF. B005 : 7,90€ les 195 g  
soit 4,05€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



# À CROQUER



Une sélection  
**ALEX OLIVIER**

**6,50€**

## Bonbons rétro

Arômes naturels. Lot de 2 boîtes métal (9,5 x 6,5 x 2,5 cm) contenant 80 g de tranches citron / orange ou de berlingots.

REF. B006 : 6,50€ les 160 g  
soit 4,06€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



**2,00€**

## Choc'oo'bar

Barre au praliné gianduja enrobée de chocolat au lait, emballée individuellement.

REF. B007 : 2,00€ la barre de 25 g  
soit 10,00€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE  
NEUVILLE-AUX-BOIS (LOIRET)



## Tablette au chocolat au lait sans sucres ajoutés

REF. B008 : 3,95€ les 80 g  
soit 4,94€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE  
NEUVILLE-AUX-BOIS (LOIRET)

**3,95€**

## Tablette au chocolat noir sans sucres

REF. B009 : 3,95€ les 80 g  
soit 4,94€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE  
NEUVILLE-AUX-BOIS (LOIRET)

**3,95€**



### UN CHOCOLAT SANS SUCRES

Seul le sucre est remplacé par le maltitol, un édulcorant apportant une saveur sucrée. Ce chocolat allégé en sucre est très proche gustativement d'un chocolat traditionnel.

# CAFÉ GOURMAND



Une sélection  
**ALEX OLIVIER**

**9,60€**

## Petites madeleines pur beurre

REF. B010 : 9,60€ les 360 g  
soit 2,67€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



# À TARTINER



6,60€

## Tart'in CHOCO

49% de noisettes - Sans huile de palme  
Verre Duralex (31 cl) contenant 300 g de  
pâte à tartiner noisettes et chocolat.

REF. B011 : 6,60€ les 300 g

soit 2,20€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE  
NEUVILLE-AUX-BOIS (LOIRET)



6,40€

## Tart'in CROUSTI

49% de noisettes - Sans huile de palme  
Verre Duralex (31 cl) contenant 300 g de pâte  
à tartiner noisettes et crêpes dentelle.

REF. B012 : 6,40€ les 300 g

soit 2,13€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE  
NEUVILLE-AUX-BOIS (LOIRET)



Une sélection  
ALEX OLIVIER

8,95€

## Miel crémeux BIO de France

Goût très doux - Issu des fleurs de luzerne,  
de phacélie, de trèfle, de ronce et d'autres  
fleurs de printemps.

REF. B013 : 8,95€ les 250 g

soit 3,58€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



3,50€

## Mister tartine

Spatule cuillère en silicone (19 x 3 cm)  
REF. B014 : 3,50€



# BRIOCHES

Une sélection  
ALEX OLIVIER



5,00€

## Brioche tressée à la main

Aux œufs frais - Sans huile de palme

REF. B015 : 5,00€ les 600 g

soit 0,83€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



Une sélection  
ALEX OLIVIER



5,00€

## Gâche pur beurre

Aux œufs frais - Crème fraîche

REF. B016 : 5,00€ les 500 g

soit 1,00€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



Une sélection  
ALEX OLIVIER



5,50€

## 10 Pains au lait pur beurre

Aux œufs frais

REF. B017 : 5,50€ les 350 g

soit 1,57€ les 100 g

FABRICATION FRANÇAISE



## POUR UN GOÛTER D'ANNIVERSAIRE RÉUSSI !



3,50€

### Bougies «SUPER-HÉROS»

Bougies décoratives. Mèche en  
coton. Boîte contenant 5 bougies.  
REF. B018 : 3,50€



3,50€

### Bougies «LICORNES»

Bougies décoratives. Mèche en  
coton. Boîte contenant 5 bougies.  
REF. B019 : 3,50€



## INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

**B001 - MCELLEUX BIO CŒUR FRAISE** : Farine de **blé\***, sucre de canne\*, **œufs\***, **beurre\***, sirop de **blé\***, purée de fraise\* 5,4%, sirop de sucre inverti\*, arômes naturels (contient alcool), poudre à lever (farine de **blé\***, tartrate de potassium, carbonates de sodium), sel marin, lécithine de **soja\***, jus concentré de citron\*, arôme naturel de vanille\*, gomme d'acacia\*, bicarbonate d'ammonium, gélifiant : pectines, jus de sureau concentré\*. **Traces possibles de fruits à coque.** \*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Pour 100 g : énergie 1513 kJ (361 kcal), matières grasses 15 g (dont acides gras saturés 9 g), glucides 51 g (dont sucres 34 g), protéines 4,5 g, sel 0,49 g.

**B002 - MCELLEUX BIO CŒUR POMME** : Farine de **blé\***, sucre de canne\*, **œufs\***, **beurre\***, sirop de **blé\***, purée de pomme\* 5,6%, sirop de sucre inverti\*, arômes naturels (contient alcool), poudre à lever (farine de **blé\***, tartrate de potassium, carbonates de sodium), sel marin, lécithine de **soja\***, jus concentré de citron\*, arôme naturel de vanille\*, gomme d'acacia\*, bicarbonate d'ammonium, gélifiant : pectines, jus de sureau concentré\*. **Traces possibles de fruits à coque.** \*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Pour 100 g : énergie 1520 kJ (362 kcal), matières grasses 15 g (dont acides gras saturés 9 g), glucides 51 g (dont sucres 34 g), protéines 4,4 g, sel 0,49 g.

**B003 - MADELEINES LONGUES Caramel** : Farine de **blé**, **beurre** extra fin, **œufs** frais, sucre, caramel au beurre salé 5,6% (sirop de glucose-fructose, **lait** concentré sucré, **beurre** salé, sucre, eau, sel), sirop de sucre inverti, humectant : glycérol, arômes naturels (contient alcool), sel marin, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. **Traces possibles de soja et de fruits à coque.** Pour 100 g : énergie 1595 kJ (381 kcal), matières grasses 20 g (dont acides gras saturés 12 g), glucides 44 g (dont sucres 25 g), protéines 5,5 g, sel 0,83 g.

**B004 - BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN** : **Œufs** frais, chocolat 25% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme vanille), sucre, farine de **blé**, **noix de pécan** 9%, stabilisant : sorbitol, **beurre** extra fin, huile de colza, humectant : glycérol, arôme naturel (contient alcool), poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, sel marin. Pour 100 g : énergie 1811 kJ (434 kcal), matières grasses 25 g (dont acides gras saturés 9 g), glucides 44 g (dont sucres 29 g), protéines 6 g, sel 0,41 g.

**B005 - BOÎTE À GOÛTER GARNIE BIO** : Farine de **blé\***, chocolat au lait\* 25% (sucre\*, beurre de cacao\*, poudre de **lait** entier\*, pâte de cacao\*, arôme naturel de vanille\*), **beurre\*** 14%, sucre\*, poudre de **lait** écrémé\*, sirop d'orge malté\*, noix de coco\*, poudres à lever : carbonates de sodium - carbonates d'ammonium, sel marin, arôme naturel de vanille\*. **Traces possibles de sésame, arachides, soja et fruits à coque.** \*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Pour 100 g : énergie 2054 kJ (490 kcal), matières grasses 22 g (dont acides gras saturés 14 g), glucides 62 g (dont sucres 29 g), protéines 9,5 g, sel 0,75 g.

**B006 - BONBONS RÉTRO** : TRANCHES GIVRÉES ORANGE-CITRON : Sucre, sirop de glucose, acidifiant : acide citrique, huiles essentielles d'orange et de citron, colorants naturels : extrait de paprika, curcumine. **Traces possibles d'arachides, lait et fruits à coque.** Pour 100 g : Energie 1630 kJ (389 Kcal), matières grasses <0,1 g (dont acides gras saturés <0,1 g), glucides 95,6 g (dont sucres 68,6 g), protéines <0,1 g, sel <0,1 g.

BERLINGOTS : Sucre, sirop de glucose, acidifiant : acide citrique, huiles essentielles d'orange et de citron, arômes naturels, colorants naturels : curcumine, complexes cuivre chlorophylles et chlorophyllines, extrait de paprika, carmins, agent d'enrobage : cire de carnauba. **Traces possibles d'arachides, lait et fruits à coque.** Pour 100 g : Energie 1630 kJ (389 Kcal), matières grasses <0,1 g (dont acides gras saturés <0,1 g), glucides 95,6 g (dont sucres 68,6 g), protéines <0,1 g, sel <0,1g.

**B007 - CHOC'OO'BAR** : Praliné noisettes 30% (**noisettes**, sucre), sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, chocolat aux noisettes gianduja 2% (sucre, **noisette**, pâte de cacao, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de **soja**), **noisette**, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de sésame et autres fruits à coque.** Pour 100 g : énergie 2317 kJ (553 kcal), matières grasses 35 g (dont acides gras saturés 16 g), glucides 52 g (dont sucres 49 g), protéines 6,9 g, sel 0,39 g.

**B008 - TABLETTE AU CHOCOLAT AU LAIT SANS SUCRES AJOUTÉS** : Edulcorant : maltitol 42%, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de sésame, céréales et fruits à coques.** Chocolat au lait 34% de cacao minimum. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. Pour 100 g : énergie 2355 kJ (562 kcal), matières grasses 37 g (dont acides gras saturés 22 g), glucides 50 g (dont sucres 8 g), protéines 6,8 g, sel 0,20 g.

**B009 - TABLETTE AU CHOCOLAT NOIR SANS SUCRES** : Pâte de cacao, édulcorant : maltitol 43,5%, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille. Chocolat noir 54% de cacao minimum. **Traces possibles de lait, sésame, céréales et fruits à coques.** Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs. Pour 100 g : énergie 2280 kJ (545 kcal), matières grasses 36 g (dont acides gras saturés 22 g), glucides 46 g (dont sucres 0 g), protéines 5,1 g, sel 0,01 g.

**B010 - PETITES MADELEINES PUR BEURRE** : Farine de **blé**, sucre, **beurre** pâtissier 18,5%, **lait** en poudre, **œufs**, sucre inverti, maltose, bicarbonate et pyrophosphate de soude, arôme. **Traces possibles de fruits à coque, et soja.** Pour 100 g : Energie 1950,5 kJ (462,2 kcal), matières grasses 24 g (dont acides gras saturés 15,14 g), glucides 57 g (dont sucres 22,3 g), protéines 5,5 g, sel 0,56 g.

**B011 - TART'IN CHOCO** : **Noisettes** 49%, sucre, **lait** entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, céréales, sésame, œuf et autres fruits à coques.** Pour 100 g : énergie 2289 kJ (547 kcal), matières grasses 36 g (dont acides gras saturés 6 g), glucides 46 g (dont sucres 41 g), protéines 8,2 g, sel 0,04 g.

**B012 - TART'IN CROUSTI** : **Noisettes** 49%, sucre, **lait** entier en poudre, beurre de cacao, brisures de crêpes 2,5% (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, **lait** écrémé en poudre, malt d'orge, sel), pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille. **Traces possibles de soja, sésame, œufs et autres fruits à coques.** Pour 100 g : énergie 2276 kJ (544 kcal), matières grasses 35 g (dont acides gras saturés 6 g), glucides 47 g (dont sucres 41 g), protéines 8,1 g, sel 0,06 g.

**B013 - MIEL CRÊMEUX BIO DE FRANCE** : Miel de fleurs\*. \*Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Pour 100 g : énergie 1365 kJ (321 kcal), matières grasses 0 g (dont acides gras saturés 0 g), glucides 80 g (dont sucres 80 g), protéines 0,3 g, sel <0,01 g.

**B015 - BRIOCHE TRESSÉE À LA MAIN** : Farine de **blé** 47,6%, eau, sucre, **œufs** frais 8,5%, **beurre** concentré reconstitué 5,8%, matière grasse végétale [huile de colza, émulsifiants : lécithine de tournesol - mono et di-glycérides d'acides gras, arôme (contient du **lait**)], levain (farine de **blé**, eau, sel), sirop de sucre inverti, arômes (contient alcool), levure, sel, émulsifiants : mono et di-glycérides d'acides gras, Stearoyl-2-lactylate de sodium, **gluten de blé**. Pour 100 g : énergie 1516 kJ (360 kcal), matières grasses 12 g (dont acides gras saturés 4,4 g), glucides 56 g (dont sucres 13 g), protéines 7,2 g, sel 1,20 g.

**B016 - GÂCHE PUR BEURRE** : Farine de **blé** 45,4%, sucre, **beurre** concentré (12,3% en **beurre** reconstitué), **œufs** frais 10,1%, eau, **crème** fraîche 5,0%, levain (farine de **blé**, eau, sel), levure, sel, arômes (contient **blé** et alcool), émulsifiants : mono et di-glycérides d'acides gras - Stearoyl-2-lactylate de sodium, **gluten de blé**. Pour 100 g : énergie 1507kJ (359 kcal), matières grasses 14 g (dont acides gras saturés 9,3 g), glucides 51 g (dont sucres 14 g), protéines 7,2 g, sel 1,03 g.

**B017 - 10 PAINS AU LAIT PUR BEURRE** : Farine de **blé**, **beurre** concentré (13,5% en **beurre** reconstitué), **œufs** frais, sucre, levain (farine de **blé**, eau, sel), levure, sirop de sucre inverti, **crème** fraîche, émulsifiants (E471, E481), poudre de **lait** entier 1,4%, arômes (contient alcool), sel, jus de citron, farine de **blé** fermenté, correcteur d'acidité (glucono delta lactone), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), **gluten de blé**. Pour 100 g : énergie 1609 kJ (383 kcal), matières grasses 15 g (dont acides gras saturés 10 g), glucides 54 g (dont sucres 12 g), protéines 8,5 g, sel 1,3 g.

## BIEN SE NOURRIR POUR VIVRE MIEUX...

Source : Ministère de la Santé et des Solidarités (arrêté du 27 février 2007) [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé.

**Comment faire en pratique ?** Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies.

Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments a sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve ;

Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets) ;

Manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 ou 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine ;

Boire de l'eau à volonté, au cours et en dehors des repas. Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis).

Consommer 3 produits laitiers par jour (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété ;

Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé ;

Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.) ;

Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes-desserts, etc.) ;

Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible...).