

BiscuitsBox

Le goût de l'authentique



Votre prénom et nom

Date du jour

SI BISCUITSBOX M'ÉTAIT CONTÉ...

C'est en 2013 que l'entreprise familiale voit le jour à Lausanne.

Créée par une famille d'artisans et commerçants de père en fils, l'objectif de notre entreprise est de proposer des biscuits artisanaux lors des plus importantes manifestations commerciales de Suisse romande mais également au sein de nos trois échoppes.

C'est, en effet, en 2013 que la première échoppe a ouvert au cœur de Lausanne, à laquelle viendra s'ajouter durant les années suivantes celles de Morges et de Genève... Un concept est né, une franchise désormais lancée.

Si le Biscuit traditionnel reste aujourd'hui le produit phare de l'enseigne, BiscuitsBox propose également tout un univers réunissant Confitures, Miels et Sirops artisanaux...

EN QUELQUES DATES...

- | | |
|-------------|--|
| 2013 | David Floriachanta, jeune confiseur de l'Oberland bernois, crée l'entreprise familiale à Lausanne |
| | Du point de vue actuel, cette étape constitue la première pierre de BiscuitsBox. Dès le début, tout le savoir du confiseur est mis au profit de sa jeune entreprise artisanale |
| 2013 | Création du concept BiscuitsBox |
| 2013 | Implantation de stands itinérants sur les foires et expositions de Suisse romande |
| 2014 | Ouverture de BiscuitsBox Lausanne |
| 2015 | Ouverture de BiscuitsBox Morges |
| 2016 | Ouverture de BiscuitsBox Genève |
| 2016 | Construction de notre nouvelle unité de fabrication à Morges. Rapidement, l'établissement devient trop étroit pour l'entreprise en pleine expansion, de sorte qu'elle déménage à Morges dans des locaux plus vastes. |
| 2016 | BiscuitsBox reçoit le 1er prix du Salon des chocolatiers et du chocolat à Genève |

LA FABRICATION

Tous nos produits sont fabriqués dans notre atelier et résultent d'un long travail de préparation. Une fois le pétrissage terminé et après le repos des pâtes, nos biscuits sont détaillés ou dressés sur plaque. Ils sont ensuite cuits au four puis contrôlés un à un avant d'être mis en sachet. Pas de conservateur, pas d'additif et aucun colorant. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées auprès des producteurs locaux de la région.

NOTRE GAMME DE BISCUITS EN UN CLIN D'ŒIL

Nos biscuits sucrés aux saveurs authentiques vous replongeront pendant quelques instants dans l'agréable souvenir des sorties d'école et de l'incontournable goûter des quatre heures.

Présentation de nos produits phares ¹			
Produits	Poids	Prix	Particularités
Sablé à la Fleur de sel	Sachet de 110 g.	10.—	Sablé au goût délicat de la Fleur de sel
Biscuit amande-cannelle	Sachet de 200 g.	18.—	Biscuit craquant à la cannelle et amandes effilées
Biscuit chocolat noir	Sachet de 115 g.	15.—	En forme de baguette et cuit au four traditionnel
Tuiles raisins	Sachet de 150 g.	17.—	Délicieux mélange avec du raisin et un peu de rhum...

NOS VALEURS

Parce que nous avons fait le choix de travailler avec des produits frais, notre atelier répond aux normes alimentaires et de sécurité les plus strictes. Notre ambition est en effet d'offrir à nos consommateurs des produits d'une qualité irréprochable.

Cette volonté de fabriquer nous-mêmes répond directement à nos valeurs de :

- ☼ Transparence,
- ☼ Authenticité,
- ☼ Proximité.

Selon nous, avoir une maîtrise complète de la chaîne de fabrication et être au plus près de nos consommateurs sont des gages forts de confiance.

Si, grâce à cette brochure, nos produits vous ont intéressés, n'hésitez pas à nous rendre visite dans nos différentes échoppes, à Lausanne, Morges ou Genève.

BiscuitsBox
Rue Marterey 11
1005 Lausanne

BiscuitsBox
Grand-Rue 56
1110 Morges

BiscuitsBox
Bd Carl-Vogt 88
1205 Genève

¹ Cette liste n'est pas exhaustive. Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site www.biscuitsbox.ch