





Lancée en 2012 par Alexis de Galember, La Fabrique Cookies a su conquérir les palais des plus gourmets ! Spécialisée dans les recettes de cookies clean label, les gammes se sont élargies au fil de la croissance et la marque propose aujourd'hui des cakes et des madeleines !

Et puisque nous ne sommes jamais à court de nouveaux challenges, La Fabrique Cookies a racheté en décembre 2023 un nouveau site de production à Ardin, spécialisé dans les sablés pur beurre, connus régionalement comme les Broyés du Poitou.

L'entreprise, qui se concentre toujours autant sur la qualité des ses produits et sur le sourcing ingrédients français, propose maintenant une gamme snacking à DLC courte mais également tout un assortiment de produits snacking et épicerie avec une DDM de 9 mois à réception !

2 ATELIERS DE FABRICATION

ATELIER DE GENNEVILLIERS
1650 m² Certifié IFS

ATELIER D'ARDIN
1400 m² Certifié IFS



NOS INGRÉDIENTS

FARINE
FABRIQUÉE EN
POITOU-CHARENTES /
CENTRE-VAL DE LOIRE

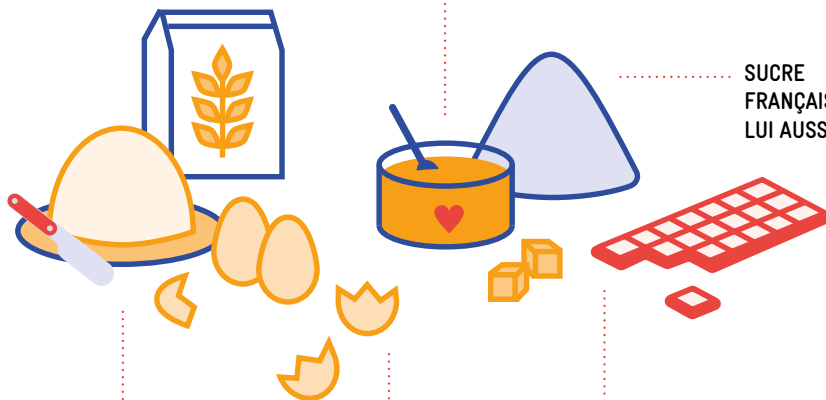
CARAMEL
AU BEURRE SALÉ
FRANÇAIS

SUCRE
FRANÇAIS
LUI AUSSI !

BEURRE
FRAIS FRANÇAIS

ŒUFS BIO
D'ÉLEVAGES PLEIN AIR
DU SUD-EST

CHOCOLAT FABRIQUÉ
EN BELGIQUE,
AVEC UN CACAO
CERTIFIÉ DURABLE



GAMME SNACKING À DLC COURTE

NOS COOKIES

- Colis de 16 cookies
- Poids net : 75 g
- DDM : 28 jours à réception
- DLC surgelé : 1 an puis 5 jours après décongélation
- Franco : 100 € pour Paris et petite couronne, 150 € pour la province
- Conservation en ambiant (ou au frais)

***EXISTE AUSSI
EN MINI FORMAT 12G.**



**CHOCOLAT
NOIR***



**CHOCOLAT
AU LAIT***



**CARAMEL
BEURRE
SALÉ***



**CHOCOLAT
BLANC &
MACADAMIA**



**CHOCOLAT
AU LAIT &
NOISETTE**



**SUPER
CHOCO**



**CACAHUÈTE
CARAMEL**



**COCO &
CHOCOLAT
NOIR**



**CHOCOLAT BLANC &
THÉ MATCHA BIO**



**PRALINE
ROSE**



**CHOCO
NOISETTE
AVOINE**



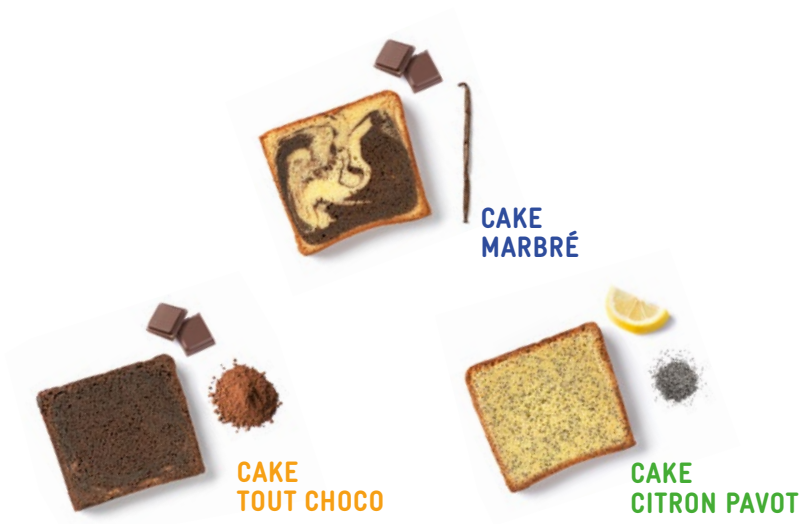
**DULCE
DE LECHE**



**CHOCOLAT
AU LAIT &
BANANE**

NOS CAKES FRAIS

- Colis de 16 cakes
- Poids net : 80 g
- DLC : 28 jours à réception
- Conservation au frais



NOS MADELEINES

- NATURE**
 - Poids net : 40 g
- COQUES**
 - Poids net : 60 g
 - DLC : 28 jours à réception
 - Colis de 12 madeleines
 - Conservation au frais



GAMME ÉPICERIE À DLC LONGUE

NOS SABLÉS PUR BEURRE

3 FORMATS EN SACHET INDIVIDUEL :

LE BORD DE TASSE 4 G, LE CLASSIQUE 18 G ET LE GOURMAND 35 G

DLC : GARANTI 8 MOIS À RÉCEPTION

4 G

- Nature : 20€ le PAV de 250 unités

18 G

- Nature = 0,26€ l'unité
 - Caramel = 0,28€ l'unité
 - Pépites de chocolat = 0,27€ l'unité
 - Tout chocolat = 0,29€ l'unité
- Colis de 145 unités

35 G

- Nature = 0,47€ l'unité
 - Caramel = 0,52€ l'unité
 - Pépites de chocolat = 0,52€ l'unité
 - Tout chocolat = 0,54€ l'unité
- Colis de 90 unités



ET AUSSI D'AUTRES RECETTES COMME CITRON PAVOT, FRAMBOISE, PAIN D'ÉPICE, SARRASIN...

FORMAT ÉPICERIE

- PA HT Nature : 2,51€
- PA HT Pépites de Chocolat : 3,14€
- PA HT Caramel : 2,81€
- Poids net : 220 g
- Colis de 14 UVC
- DDM : 9 mois à réception





NOS CONTACTS COMMERCIAUX

ALEXIS DE GALEMBERT

Fondateur

alexis@lafabrique-cookies.fr

09 86 50 70 72

ANNE GÉRARDIN

Directrice générale adjointe

anne@lafabrique-cookies.fr

09 86 50 70 72

CLÉMENTINE ANGUY

Responsable du développement
commercial RHF

clementine@lafabrique-cookies.fr

09 86 50 70 72

MAXINE BOURGEOIS

Chargée du développement
commercial

maxine@lafabrique-cookies.fr

09 86 50 70 72

MARIE MAUPETIT

A.D.V. - S.A.V. - Logistique

marie@lafabrique-cookies.fr

05 49 04 37 18

NOS LABOS

GENNEVILLIERS

22 BOULEVARD LOUISE MICHEL

92230 GENNEVILLIERS

ARDIN

19 RUE LE CHAMP LAMERAUD

79160 ARDIN

NOTRE SITE

WWW.LAFABRIQUE-COOKIES.FR

SUIVEZ-NOUS

