





Lancée en 2012 par Alexis de Galembert, 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

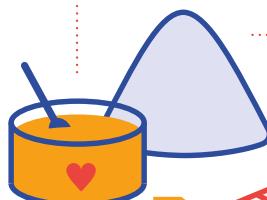
FARINE
FABRIQUÉE EN
POITOU-CHARENTES /
CENTRE-VAL DE LOIRE



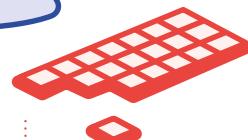
BEURRE
FRAIS FRANÇAIS

ŒUFS BIO
D'ÉLEVAGES PLEIN AIR
DU SUD-EST

CARAMEL
AU BEURRE SALÉ
FRANÇAIS



SUCRE
FRANÇAIS
LUI AUSSI !



CHOCOLAT FABRIQUÉ
EN BELGIQUE,
AVEC UN CACAO
CERTIFIÉ DURABLE



GAMME SNACKING À DLC COURTE

NOS COOKIES

- Colis de 16 cookies
- Poids net : 75g
- 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 12 G.



CARAMEL
BEURRE
SALÉ*



CHOCOLAT
NOIR*



CHOCOLAT
AU LAIT*



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 : 80g
- DLC : 28 jours à réception
- Conservation au frais



CAKE MARBRÉ



CAKE TOUT CHOCO



CAKE CITRON PAVOT

NOS MADELEINES

NATURE

- Poids net : 40g



NATURE

COQUES

- Poids net : 60g



COQUE CHOCOLAT NOIR



NOISETTE
COQUE CHOCOLAT
AU LAIT

- 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 : 220g
- 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

