

La biscuiterie de l'ESAT Ménilmontant

Implantée sur le site du Café Championnet, la Biscuiterie de l'ESAT Ménilmontant a ouvert ses portes en septembre 2017. Elle est née de la volonté de proposer aux travailleurs en situation de handicap une activité professionnelle valorisante et porteuse d'avenir pour leur parcours d'intégration socio-professionnelle.

Le biscuit de Marcelle

De fabrication artisanale, le Biscuit de Marcelle est entièrement produit et emballé sur place par une équipe composée de cinq travailleurs et un encadrant.

Il s'agit d'un délicieux sablé qui se décline en cinq parfums : écorce **d'orange**, écorce de **citron**, pépites de **chocolat**, noix de **coco** et **orange-chocolat**.



Il est proposé dans un **emballage individuel** ou dans un **ballotin de 10 biscuits** et se conserve **6 mois** après sa fabrication.



Tarifs :

Ballotin de 10 biscuits : 4,50€

Individuel : 0,50€

Les nouvelles saveurs



VIN BLANC

Un biscuit traditionnel Corse, à base de vin blanc, d'huile de Colza, de sucre et farine de froment.

Une texture friable et unique qui vous fera sans nul doute voyager sur l'île de beauté d'où est originaire notre biscuitière.

DLUO : 1 mois

Tarifs :

Ballotin de 10 biscuits : 4,50€

Sachet de 4 biscuits : 2,50€



DIAMANTS BIO SANS GLUTEN

Un biscuit traditionnel que nous avons souhaité sans gluten et pour lequel nous avons utilisé des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

En le dégustant vous découvrirez les saveurs très particulières des farines de banane verte et de patate douce, associées à celles de riz complet et de lupin. Cette dernière farine a l'avantage de remplacer les œufs.

Du beurre, du sucre glace sans gluten et de la cassonade complète cette recette unique.

DLUO 3 mois

Tarifs :

Ballotin de 7 diamants : 5,50€

Sachet de 4 diamants : 3,20€



MACARONS D'AMIENS

Ce macaron de nos régions est réalisé avec de la poudre d'amandes, de la pâte de pistache, du sucre glace, des blancs d'œufs et de la confiture d'abricot.

Il est sans gluten pour être dégusté par le plus grand nombre !

DLUO 3 semaines

Tarifs :

Ballotin de 7 macarons : 5,50€

Sachet de 4 macarons : 3,20€



CASTAGNA

Une texture dense et fondante...
De la farine de châtaignes naturellement sucrée, du miel, de la farine de froment, du beurre et des œufs sont les ingrédients utilisés pour confectionner ce biscuit surprenant et réconfortant.

DLUO : 3 mois

Tarifs :

Ballotin de 7 biscuits : 5,50€

Sachet de 4 biscuits : 3,20€



ARBOUSIN

Ce biscuit est une création originale de notre biscuiterie parisienne. La farine de sarrasin apporte douceur et fibres. Laissez-vous voyager jusqu'en Chine avec le subtil parfum de rose des arbouses séchées. Un biscuit tendre et réconfortant à déguster dès le matin.

Ce biscuit contient également de la farine de froment, de la levure, du beurre et des œufs.

DLUO : 2 mois

Tarifs :

Ballotin de 10 biscuits : 4,50€

Sachet de 4 biscuits : 2,50€



ANIS VERT

Un biscuit fondant au subtil parfum d'anis en grains, enveloppé d'un nuage de sucre glace...

Notre biscuiterie parisienne utilise également de la farine de froment, du beurre, des œufs et du sucre pour confectionner ces biscuits à l'accent provençal.

DLUO 3 mois

Tarifs :

Ballotin de 10 biscuits : 4,50€

Sachet de 4 biscuits : 2,50€

N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse commercial@championnet-asso.fr pour obtenir plus d'informations.