



CATALOGUE LOCAVORE



Produits de
VOS
RÉGIONS

UNE AUTRE FAÇON DE CONSOMMER

Edito
2022

Cher client(e)s,

BDG+ a construit sa réputation de spécialiste du dessert grâce à une offre de produits gourmands différents et innovants vous permettant de proposer des alternatives aux produits traditionnellement disponibles en RHF.



Les **exigences de la Loi Egalim** nous offrent **l'opportunité** de poursuivre et d'intensifier cette démarche avec vous en mettant à votre disposition notre savoir-faire en sourcing pertinent et malin.

Vous trouverez dans ce catalogue **la réponse aux exigences de vos convives** qui priorisent **l'origine** et **la qualité** de ce qu'ils consomment et **une aide pour appliquer les normes en vigueur** qui vous sont dictées par les pouvoirs publics.

Ce catalogue est le fruit d'une **démarche globale vertueuse** initiée il y a plusieurs années puisqu'en 2015 déjà nous vous sensibilisions à la notion de consommation Locavore au travers d'animations locales et régionales.

Il a été élaboré en concertation avec vos interlocuteurs commerciaux afin d'être au plus près de vos besoins.

Classés par région vous pourrez à loisirs et de façon régulière valoriser votre prestation **avec des biscuits de votre région** ou **faire découvrir des spécialités d'autres régions françaises.**

Nous vous souhaitons un bon voyage au pays de la biscuiterie française !

L'équipe BDG+





DONNONS DU SENS A LA GOURMANDISE



Tour de France des saveurs notre sélection a pris les chemins de traverses pour vous faire découvrir des **petits bijoux du patrimoine biscuitier français** !

Proposer des **produits qui ont du sens** et qui contribuent à une **alimentation durable** a constitué le fil rouge de nos recherches.

Notre offre est bâtie sur **3 axes** :

- 1** **Soutenir l'économie locale et placer l'humain au centre** en dénichant des produits de VOS régions fabriqués par des acteurs locaux au savoir faire souvent ancestral.
- 2** **Proposer des produits gourmands qui associent saveurs et équilibre alimentaire** aux ingrédients naturels et rigoureusement sélectionnés privilégiant les matières premières françaises et régionales.
- 3** **Diversifier les présentations** pour répondre à l'ensemble de vos problématiques et besoins.

Sommaire	
Nord-est	pages
Hauts de France	4
Ile de France	5
Grand Est	6
Bourgogne - Franche Comté	7
Produits du catalogue général	8
Ouest	9
Bretagne	10
Normandie	11
Centre Val de Loire	12
Pays de la Loire	13-14
Produits du catalogue général	
Sud-ouest	
Nouvelle Aquitaine	15
Occitanie	16-17-18
Sud-est	
Auvergne - Rhône Alpes	19
PACA	20-21
Produits du catalogue général	22



HAUTS DE FRANCE



Nouveautés 2022



Implanté au cœur des Hauts de France depuis 1933 ce pâtissier élabore des recettes garanties sans colorant artificiel ni huile de palme.

A déguster nature ou fourré découvrez les pancakes moelleux du Vexin !



Labellisée Saveurs en Or, cette biscuiterie familiale artisanale et régionale créée en 1962 privilégie les fournisseurs de la région Hauts de France pour le choix des matières premières et des emballages.





ILE DE FRANCE



Nouveautés 2022



Héritage d'une famille de Pâtisseries de Père en Fils depuis 1888, cette biscuiterie s'est développée en conservant son esprit familial et un savoir-faire artisanal, avec des recettes traditionnelles.

Engagé dans une démarche éco-responsable : Farine, Sucre, Œuf Frais et Beurre sont fournis à proximité des ateliers de fabrication.



Photos non copyrightées

GRAND EST



Fondée en 1946, cette biscuiterie familiale est la plus ancienne fabrique de biscuits en Alsace encore en activité et perpétue une histoire alsacienne qui se transmet depuis trois générations,



Département de production

Nouveautés
2022



Traditionnels ces bretzels en version mini au bon goût de beurre donneront une touche alsacienne à toutes vos idées de desserts.



La provenance des matières premières est au cœur de la qualité des produits : la farine et le sucre proviennent d'Alsace, le beurre de Normandie avec du lait de vaches françaises et les œufs sont à 100% issus d'élevages de poules plein air France.



Les biscuits sablés font partis de la tradition Alsacienne avec les bredeles. Laissez-vous tenter par leurs formes variées et leur bon goût de beurre.



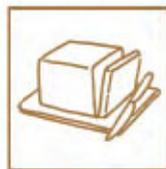
Cette entreprise fleuron du patrimoine biscuitier français travaille avec des fournisseurs régionaux, comme pour la farine élaborée à partir de blés de Bourgogne, le beurre extra-fin de la Meuse, les œufs frais de Bourgogne et de Rhône-Alpes.



Farine de blé française



Oeufs frais français



Beurre de baratte français

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Pur beurre et fourré en son cœur de fruits acidulés, ils nous rappellent les gâteaux de notre enfance. Un jeu de texture et de saveurs qui se déclinent en conventionnel et en bio !

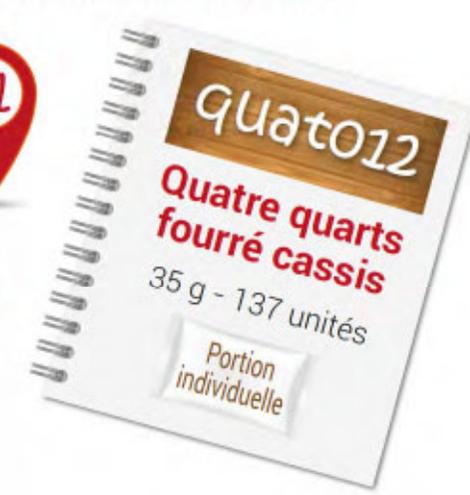
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



Nouveautés
2022



Département de production



Produits du catalogue général Nord-Est

HAUTS DE FRANCE



gauf012

59

**Gaufrettes amusantes
chocolat x 2**
20 g - 140 unités



gauf013

59

**Gaufrettes amusantes
vanille x 2**
20 g - 140 unités



gauf004

62

Gaufres fines x 3
30 g - 120 unités



gauf691

62

Gaufre flash poudrée
40 g - 80 unités



gauf751

62

**Gaufre liégeoise
nappée goût cacao**
65 g - 100 unités



gauf014

59

**Gaufrettes
Hypoglycémiques x 2**
20 g - 140 unités



ILE DE FRANCE



moel046

78

**Amandine Moelleux
amandes effilées
beurre et MGV**
40 g - 50 unités



made008

78

**Madeleines longues
aux œufs x2**
25 g - 150 unités



made011

78

**Madeleines longues
marbrées x2**
25 g - 150 unités



cake021

78

Cake aux fruits
33 g - 120 unités



made022

78

**Madeleine coquille
édulcorée**
25 g - 120 unités



BOURGOGNE FRANCHE - COMTÉ



fren001

39

**FRENCHY
Sablés céréales
nappés chocolat au lait
x2**
25 g - 100 unités

Bio, bon et Breton !

Une fabrication artisanale 100% Bretonne

Si les palets n'ont pas tous exactement la même forme c'est normal car ils sont uniques, issus d'une fabrication artisanale qui utilisent des ingrédients d'origine française à hauteur de 99%.



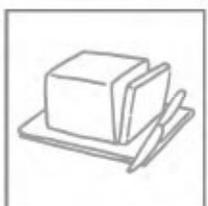
Farine de blé française



Oeufs frais français



Lait français



Beurre de baratte français



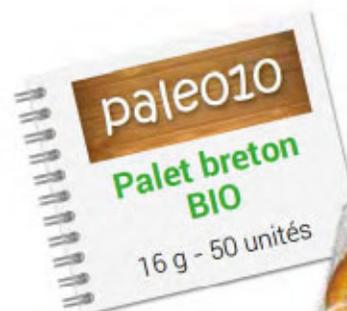
Sucre de canne équitable



Département de production



BRETAGNE



Nouveautés 2022



NORMANDIE



Carro08
Carré bio
pur beurre
aux pépites
de chocolat,
graines de
tournesol et de
sésame
15,5 g - 110 unités



Département de production

**Nouveautés
2022**



sablo33
Sablé pur beurre
aux céréales
nappé 1 face
chocolat lait
15,5 g - 110 unités
Portion individuelle



Animé par une volonté de concilier passion, respect du métier et création, cette biscuiterie familiale née de l'artisanat et créée en 1909 est un de nos partenaires historique qui a toujours eu à cœur de privilégier les produits normands et les fournisseurs régionaux. Il était donc naturel de vous proposer 2 de ses biscuits bio d'exception !



CENTRE VAL DE LOIRE

Depuis plus de 40 ans, cette **biscuiterie**, située aux portes du château de Chambord, s'engage, dans le respect de la **tradition biscuitière**.



Département de production

**Nouveautés
2022**



41

Un palet craquant pur
beurre agrémenté de
caramel beurre salé.



Une délicieuse tuile
traditionnelle, garnie
de myrtilles confites.



41

Les pâtisseries, véritables artisans du goût fabriquent avec **soin et passion** des biscuits alliant l'esprit des recettes d'autrefois et l'exigence d'une qualité irréprochable.



PAYS DE LA LOIRE



Département de production

Nouveautés
2022

Artisanat et authenticité obligent, ces palets épais, bien sablés et fondants ont un poids qui peut varier de +/- 3 gr.

Bien que présentés en emballage individuel ils sont donc vendus au poids.



C'est l'histoire de deux gourmands qui avaient découvert un vieux livre de recettes manuscrites de biscuits, de chocolats, et autres délicieuses confiseries et installés en 2006 leur premier atelier dans le garage familial.

Toujours entourés de leurs enfants (Arthur, Capucine et Juliette, qui sont les premiers « jurés » de dégustation), Ségolène et Stéphane ont désormais autour d'eux une équipe d'une quarantaine de femmes et d'hommes qui travaillent tous avec le même objectif : faire rayonner le savoir-faire traditionnel artisanal vendéen et réunir petits et grands autour de leurs gourmandes créations...

Produits du catalogue général Ouest

BREIZH
Pacquet

BRETAGNE



sabl100

Grand Sablé nature
pur beurre
22 g - 100 unités

56



pale124

Palet breton x2
pur beurre
37 g - 100 unités

56



sabl101

Grand Sablé pépites
chocolat pur beurre
22 g - 100 unités

56



Crepo24

Crêpes bretonnes
artisanales x10
290 g - 16 unités

29



sabl102

Grand Sablé pépites
fruits rouges pur beurre
22 g - 100 unités

56



briso01

Brisure de palets
bretons pur beurre
850 g - 4 unités

56



sabl103

Grand Sablé pépites
caramel pur beurre
22 g - 100 unités

56



briso02

Brisure de galettes
bretonnes pur beurre
1000 g - 4 unités

56



made133

Madeleine pur beurre
30 g - 100 unités

56



cbsa001

Moelleux Caramel
Beurre Salé
40 g - 100 unités

29



pale114

Palet breton x1
pur beurre
18,50 g - 120 unités

56

GAVROCHE
Pacquet

BRETAGNE



mame311

Mameluk gâteau
tout chocolat
40 g - 120 unités

56



feli176

Féline moelleux
fourré fraise
40 g - 100 unités

29



fli302

Flibustier moelleux
fourré chocolat
noisettes
40 g - 100 unités

29



marm001

Marmotine moelleux
fourré myrtilles
40 g - 100 unités

29



brico01

Bricotine moelleux
fourré abricot
40 g - 100 unités

29

BRETAGNE



made034

Madeleine
coquille bio
25 g - 120 unités

35



Crepo11

Crêpe fourrée
chocolat
32 g - 120 unités

44



made006

Madeleine coquille
chocolat
25 g - 100 unités

56



etoio01

Etoile au beurre
fourrée abricot
32 g - 100 unités

56



etoio02

Etoile au beurre
fourrée framboise
32 g - 100 unités

56



etoio03

Etoile au beurre
marbrée chocolat
32 g - 100 unités

56



moeio03

Moelleux goût citron
40 g - 100 unités

56

Produits du catalogue général Ouest

BRETAGNE



made001

56

**Madeleine coquille
aux oeufs**

25 g - 100 unités



disco001

35

Discor marbré chocolat

31 g - 120 unités



pompo02

56

Pompéi marbré cacao

40 g - 100 unités



carro06

56

Carré cacao édulcoré

30 g - 120 unités



gale021

56

**Galettes bretonnes
pur beurre x2**

19 g - 160 unités



petio07

29

**Petit beurre tablette
chocolat lait x2**

25 g - 160 unités



petio09

56

Petit Louis nature x2

20 g - 180 unités



petio10

56

Petit Louis coco x2

20 g - 180 unités



petio11

56

**Petit Louis
pépites choco x2**

20 g - 180 unités



petio14

29

Petit beurre x2

16,8 g - 180 unités



petio16

29

Petit beurre x3

25 g - 140 unités



crepo03

35

**Crêpes dentelles
x120**

1250 g - 4 unités



sablo24

56

Sablé au beurre x2

15 g - 250 unités



gale030

56

**Galettes bretonnes
pur beurre x3**

22,5 g - 150 unités



ourso06

29

**Oursons bio nappés
chocolat lait**

35 g - 40 unités

NORMANDIE



sablo06

61

**Sablés grillés
Normand x2**

15 g - 100 unités



sablo07

61

**Sablés nappés
chocolat noir x2**

20 g - 100 unités



cook001

61

**Cookie nougatine et
pépites de chocolat**

16,6 g - 90 unités



cook002

61

Cookie tout chocolat

16,6 g - 90 unités



pate004

61

**Pâtes de fruits
parfumés assortis**

20 g - 220 unités



sablo10

61

**Sablé amandes
citron bio**

16,6 g - 100 unités



cook007

61

**Cookie bio
tout chocolat**

16,6 g - 90 unités



gale004

61

Galette bio pur beurre

12,5 g - 120 unités



sablo17

61

**Sablé nappé chocolat
noir bio x2**

20 g - 100 unités



sablo15

61

Sablé Sésame bio x2

22,6 g - 90 unités

PAYS DE LOIRE



gout012

03

**Goûters ronds
fourrés choco**

Vrac - 15 unités
300 g - 24 unités



gout013

03

**Goûters ronds
fourrés vanille**

Vrac - 15 unités
300 g - 24 unités



Goulibeur a reçu en 2016 le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) qui est une marque de reconnaissance de l'État, mise en place pour distinguer des entreprises Françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français



NOUVELLE AQUITAINE

Originaire des fermes du Poitou, le Broyé, grande galette pur beurre croustillante et fondante est **toujours fabriqué selon la tradition**.

Depuis 40 ans, Goulibeur perpétue la tradition de sa recette de famille transmise par Paulette.

Garanti sans conservateur ni colorant

Nouveautés
2022



OCCITANIE

Une gaufrette extrêmement légère préparée depuis plus d'un siècle !
Sa recette est très simple et ne contient **ni oeuf, ni produit laitier et est faible en matières grasses**.
Au début du XX^e siècle un pâtissier d'Albi a souhaité remettre au goût du jour la recette originale des chalumeaux, semblables aux «oublies», venant du grec obolios, qui désignaient des gaufrettes légères et très croustillantes données en offrandes lors de fêtes.

L'authenticité des produits naturels



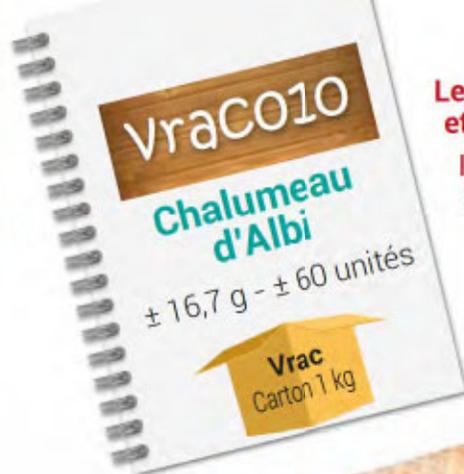
La farine, un des principaux ingrédients, provient d'une minoterie familiale située à quelques pas de la biscuiterie



Le sucre est cultivé en France



Les parfums et arômes utilisés sont tous naturels, aucun colorant ou additif n'est utilisé.



Le chalumeau est un biscuit roulé, fin, léger et croustillant, parfumé à la vanille Bourbon.

Il se déguste aussi bien seul qu'accompagné de crème glacée, d'entremets ou de salades de fruits. Il se marie également bien avec une boisson chaude à tout moment de la journée.

Nouveautés 2022

Département de production

81



OCCITANIE



Médaille d'or Militant du Goût du Gard 2019

Ce diplômé de l'école hôtelière d'Avignon, chef cuisinier et pâtissier chocolatier à l'étranger, ayant travaillé pour la restauration collective a étudié et adapté ses recettes pour les gourmands de tout âge désirant **associer plaisir, qualité et équilibre alimentaire**. Un pied en Occitanie où se situe le siège de l'entreprise et certains de ses fournisseurs et l'autre en PACA pour le reste des fournisseurs et la fabrication **c'est un vrai produit du sud sans conservateur, sans additif, sans colorant**.



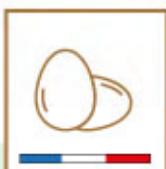
OCCITANIE



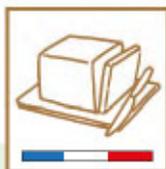
LE BIO D'OCCITANIE



Farine de blé filière régionale Occitanie



Oeufs français



Pur beurre de baratte



Sucre de canne et cacao issus du commerce équitable

Le Croquantin est le biscuit gourmand par excellence ! La poudre d'amandes lui donne sa texture à la fois croquante et sablée et son nappage au bon chocolat au lait 40% de cacao finira de vous faire fondre... Fabriqué avec des matières premières sélectionnées chez des producteurs qui partagent nos valeurs. Sans huile de palme, sans arôme artificiel, sans conservateur et sans lécithine de soja.

Nouveautés 2022



Département de production



Le secret de ce délicieux biscuit, c'est l'alliance de la farine de blé gerso, moulue à la meunerie de Montricoux (Tarn-et-Garonne), avec une noix de beurre de baratte et du bon lait demi-écrémé local, une pointe de jus de citron pour le goût et du sucre de canne non raffiné issu du commerce équitable. A savourer à tout moment de la journée.



Filière blé régionale



SANS OEUFS



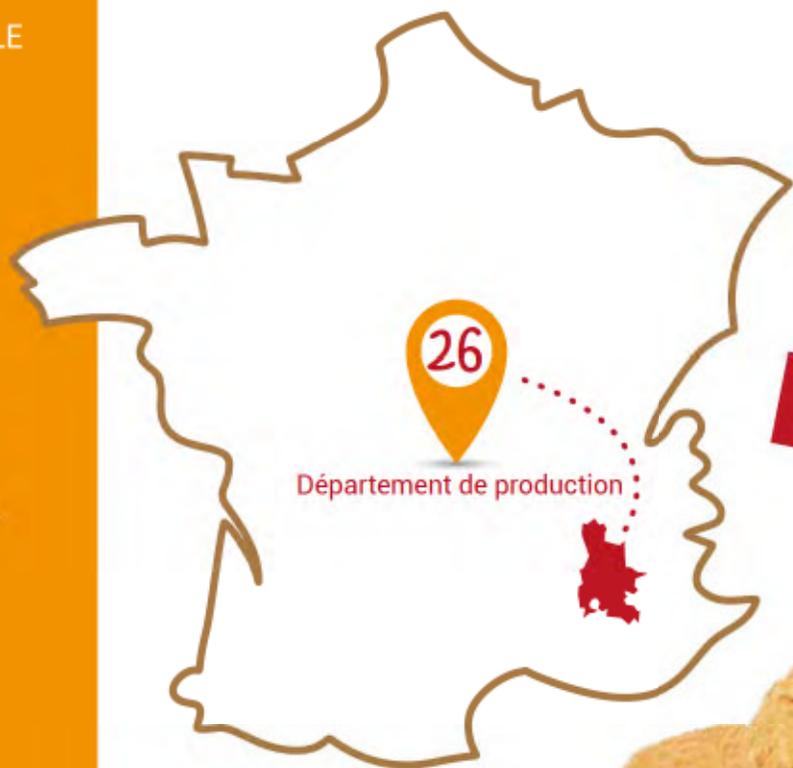
SANS HUILE DE PALME



UNE HISTOIRE DE FAMILLE
DEPUIS 1833

Forte d'un savoir-faire
autour des amandes
depuis 1833, transmis
depuis 6 générations,
cette Biscuiterie a
construit sa réputation
autour de **recettes très
gourmandes, réalisées
avec 100% d'ingrédients
nobles d'origine naturelle,**
sans additif, colorant,
conservateur ou encore
huile de palme.
De bons ingrédients
rigoureusement
sélectionnés issus,
le plus possible,
de productions locales
par amour de ce beau et
riche terroir.

AUVERGNE RHÔNE ALPES



**Nouveautés
2022**



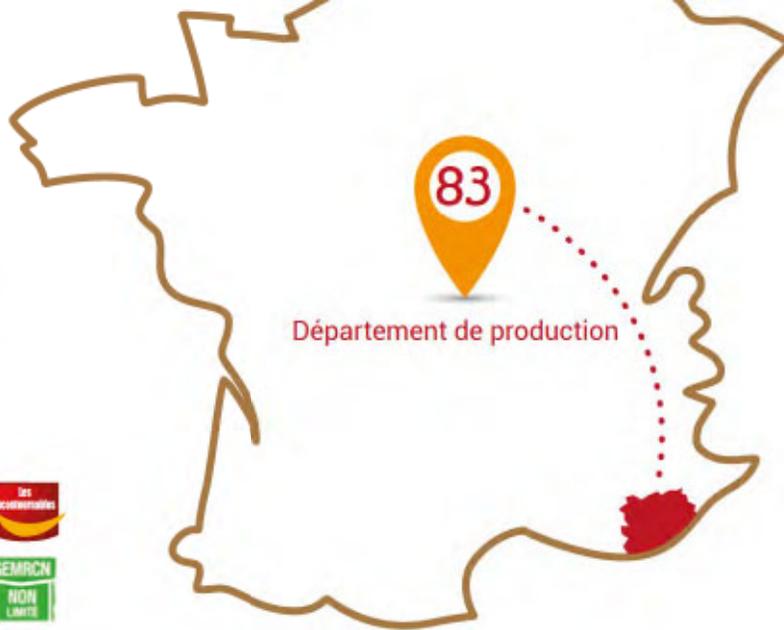

**LA MAISON
DU CITRON**
MENTON

Le sablé aux bons ingrédients du soleil !
Sablés à l'amande et au citron de la célèbre maison du citron de
Menton. Cette recette est le fruit d'un **partenariat local avec la
Maison du Citron de Menton** experte dans la production d'agrumes.
Retrouvez dans ce biscuit Bio et original le mariage du citron de
Menton et de l'amande pour une exceptionnelle finesse en bouche !



PACA

Nouveautés
2022



Cette petite biscuiterie chocolaterie artisanale située dans le Var élabore dans son laboratoire de 200 m² toutes ses recettes avec l'amour et l'attention qui se retrouvent dans chaque bouchée de ces biscuits d'exception.



VraC002
Abricotine
Biscuit
cœur abricot
± 5,21 g – ± 288 unités

Vrac
Carton 1,5 kg



VraC003
Framboisine
Biscuit
cœur framboise
± 5,21 g – ± 288 unités

Vrac
Carton 1,5 kg



VraC004
Myrtine
Biscuit
cœur myrtilles
± 5,21 g – ± 288 unités

Vrac
Carton 1,5 kg



VraC005
Délice
aux amandes
± 6,06 g – ± 330 unités

Vrac
Carton 2 kg



PACA



Médaille d'or Militant du Goût du Gard 2019

Ce diplômé de l'école hôtelière d'Avignon, chef cuisinier et pâtissier chocolatier à l'étranger, ayant travaillé pour la restauration collective a étudié et adapté ses recettes pour les gourmands de tout âge désirant **associer plaisir, qualité et équilibre alimentaire**. Un pied en Occitanie où se situe le siège de l'entreprise et certains de ses fournisseurs et l'autre en PACA pour le reste des fournisseurs et la fabrication **c'est un vrai produit du sud sans conservateur, sans additif, sans colorant**.



Produits du catalogue général Sud-est

Auvergne Rhône Alpes

GAVROCHE
Pâtisseries



Chen323

01

CHENAPAN
Mini biscuits
talon chocolat lait x6

42 g - 90 unités

GAVROCHE
Céréales



bles002

07

Blé soufflé au miel

650 g - 8 unités



boul006

07

Boules maïs-miel

750 g - 8 unités



cere006

07

**Céréales fourrées
choco noisettes**

750 g - 10 unités



boul010

07

Boules chocolat

750 g - 8 unités



peta009

07

Pétales chocolat

750 g - 8 unités



rizs005

07

Riz soufflé chocolaté

750 g - 8 unités



lucu001

26

Lucullus x2

13 g - 360 unités



lune020

26

**Lunettes de Romans
fraise de la Drôme**

50 g - 40 unités



lune021

26

**Lunettes de Romans
myrtilles françaises**

50 g - 40 unités



lune022

26

**Lunettes de Romans
choco noisettes**

50 g - 40 unités



boud002

03

**Boudoirs
aux œufs frais x2**

11,6 g - 190 unités



sablo09

26

Sablés sportifs x 3

18 g - 240 unités



lune024

26

**Mini Lunettes
de Romans
choco noisettes**

26 g - 72 unités



cui1006

03

Biscuits cuillers

Vrac
10 sachets fraîcheur
de 10 unités
400 g - 1 unité



cake007

42

Cake aux fruits bio

35 g - 90 unités



cake008

42

**Cake aux pépites
choco bio**

35 g - 90 unités



cake009

42

Cake nature bio

35 g - 90 unités



cake024

42

**Cake tout chocolat
bio**

35 g - 90 unités



lune025

26

**Mini Lunettes
de Romans
fraise bio**

26 g - 72 unités



lune026

26

**Mini Lunettes
de Romans choco
noisettes bio**

26 g - 72 unités



bat0002

73

**Bâton de chocolat
au lait bio**

10 g - 200 unités




**DONNONS DU SENS
A LA GOURMANDISE**





Régalez-vous !



www.bdgplus.com

3 rue du sous-marin Vénus
CS 90016 - 56324 LORIENT Cedex

Email : contact@bdgplus.com

Tél : 02 97 86 48 38

Fax : 02 97 86 06 97

