

Une entreprise artisanale et familiale



**CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES**
PLAINFAING



Fabrication artisanale des célèbres
Bonbons des Vosges CDHV®



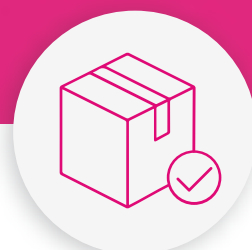
Catalogue 2022/2023



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS
TOUTE LA FRANCE & UE

L'Édito



Fabienne et Pascal

“ Fiers de notre histoire, de notre terroir et de nos bonbons, nous vous remercions de tout cœur pour votre fidélité ! ”

Fabienne PICARD, PDG

Fabrication artisanale

La Confectionnerie Des Hautes Vosges (CDHV) est spécialisée dans la fabrication du sucre cuit à feu nu dans des chaudrons en cuivre comme autrefois. Le sucre cuit à 150°C coulé sur un marbre (table chauffante refroidissante) est aromatisé puis travaillé à main nue une quarantaine de fois. Le mélange ainsi obtenu est formé dans des cylindres en bronze.



Naturel & Proximité

Les huiles essentielles et les arômes naturels utilisés, perpétuent la qualité gustative des bonbons d'autrefois. **Nos matières premières proviennent essentiellement de notre Région « GRAND EST »** : le sucre de betterave vient d'Erstein (Alsace) et le sirop de glucose de maïs (SANS OGM) de Marckolsheim (Alsace). Les bonbons que nous fabriquons sont SANS GLUTEN.

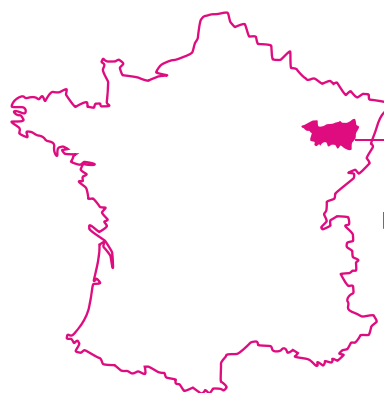
LA QUALITÉ AU NATUREL DEPUIS 1986

Visites gratuites toute l'année



Visites et dégustations gratuites, guidées et commentées
toute l'année du lundi au samedi (sauf dimanches et jours fériés)

LA CONFISERIE ACCUEILLE
250 000 visiteurs par an !
—
**L'entreprise agroalimentaire
la plus visitée de France !**



à Plainfaing
DANS LES VOSGES
44 Habeaurupt
88230 Plainfaing



Découvrez la fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges



CIRCUIT-COURT
Vente directe

- Sur place à Plainfaing -

Magasin ouvert toute l'année !



Ouverture du Lundi au Samedi de 9h à 18h30
Dimanches & jours fériés de 10h à 18h

FERMÉ LES 25/12 ET 01/01



- À distance -

Livraison sur toute la France
& l'Union Européenne

Sur internet ou par catalogue.
Retrouvez l'ensemble de nos
confiseries sur notre site internet :

www.cdhv.fr

Plus de 40 sortes
de confiseries

Plus de 40 sortes de confiseries sont fabriquées à Plainfaing : le véritable bonbon des Vosges au sapin des Vosges, la Bergamote de Nancy IGP, le bonbon au miel de sapin, les cacahuètes, noisettes et amandes grillées et bien sûr les plaques à l'ancienne et les brisures de bonbons qui permettent de faire de savoureuses infusions !



CIRCUIT-COURT
Vente directe

- Foires & Marchés -

Les marchés hebdomadaires

Vosges et Alsace

Lundi matin	Senones • Corcieux • Kaysersberg
Mardi matin	Remiremont • Munster
Jeudi matin	Gérardmer • Rambervillers • Colmar • Obernai
Vendredi matin	Fraize • Saint-Dié des Vosges
Samedi matin	Gérardmer • Epinal • Munster
Dimanche matin	La Bresse

--

Les foires & salons gastronomiques

Région Grand Est et Parisienne

**Salon International de l'Agriculture,
 Foire de Paris, Foire Internationale de Metz,
 Salon de l'Habitat à Epinal,
 Salon des Vignerons à Reims ...**

--

Les marchés de Noël

De mi-Novembre à fin Décembre

Retrouvez-nous sur les marchés de Noël du Grand-Est

**Reims • Metz • Nancy • Obernai • Colmar
 Mulhouse • Strasbourg • Riquewihr • Bouxwiller**

--



Retrouvez l'actualité sur :
www.cdhv.fr/agenda



CONFISERIE DES HAUTES VOSGES 44 HABAURUPT 88230 PLAINFAING

✉ contact@cdhv.fr ☎ 03 29 50 44 56 @ www.cdhv.fr

FABRICATION ARTISANALE

Plaques entières à l'ancienne



401-0

PLAQUE ENTIÈRE
Eucalyptus
8,90 €



402-0

PLAQUE ENTIÈRE
**Bourgeons de Sapin
des Vosges**
8,90 €



403-0

PLAQUE ENTIÈRE
Briquette
8,90 €



404-0

PLAQUE ENTIÈRE
Coquelicot
8,90 €

BONBONS SANS GLUTEN

Poids net minimum de 650 g la plaque - Soit 13,69 € le kg

401-0 - Plaque entière Eucalyptus
«extrafort»

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

402-0 - Plaque entière Bourgeons de
sapin des Vosges «extrafort»

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

403-0 - Plaque entière Briquette

Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, anéthol, colorant (charbon végétal médicinal).

404-0 - Plaque entière Coquelicot

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

FABRICATION ARTISANALE

Plaques cassées à l'ancienne



PLAQUES CASSÉES
Eucalyptus
8,00 €



PLAQUES CASSÉES
**Bourgeons de Sapin
des Vosges**
8,00 €



PLAQUES CASSÉES
Résine des Vosges
Assortiment de 4 parfums : eucalyptus,
sapin des Vosges, coquelicot, briquette
(régilisse, anis).
8,00 €



PLAQUES CASSÉES
Briquette
8,00 €



PLAQUES CASSÉES
Coquelicot
8,00 €



BONBONS SANS GLUTEN

Sachets de 500 g - Soit 16 € le kg

**401-1 - Plaques cassées Eucalyptus
«extrafort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

**402-1 - Plaques cassées Bourgeons
de sapin des Vosges «extrafort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

403-1 - Plaques cassées Briquette

Régilisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, anéthol, colorant (charbon végétal médicinal).

404-1 - Plaques cassées Coquelicot

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

**410-1 - Plaques cassées Résine des
Vosges «extrafort»**

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (régilisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), anéthol.

FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons des Vosges



Bourgeons de Sapin des Vosges

3,70 € • **7,00 €**
Sachet de 250g Sachet de 500g



Eucalyptus

3,70 € • **7,00 €**
Sachet de 250g Sachet de 500g



Bonbons au miel de Sapin*

4,00 €



Résine des Vosges

3,70 € • **7,00 €**
Sachet de 250g Sachet de 500g



Bergamote

3,70 € • **7,00 €**
Sachet de 250g Sachet de 500g



Bonbons au miel de Fleurs

3,70 €

BONBONS SANS GLUTEN

3,70 € le sachet de 250 g - Soit 14,80 € le kg - **7,00 € le sachet de 500 g** - Soit 14,00 € le kg

101-0 101-1 - Bourgeons de Sapin

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

102-0 102-1 - Résine des Vosges

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge

de betterave), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, anéthol.

103-0 103-1 - Eucalyptus

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

104-0 104-1 - Bergamote

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote*. Sans colorant.
*L'essence de Bergamote est un produit naturel.

202-0 - Bonbons au miel de Sapin*(1)

Le sachet de 250 g. Soit 16,00 € le kg.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

105-0 - Bonbons au miel de Fleurs(1)

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de fleurs 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

FABRICATION ARTISANALE

Nos boîtes de poche



Briquettes
2,90 €



Fraises des bois
2,90 €



Framboises
2,90 €



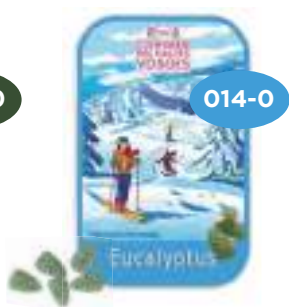
Violettes
2,90 €



Bourgeons de Sapin des Vosges
2,90 €



Résine des Vosges
2,90 €



Eucalyptus
2,90 €



Bonbons au miel de Sapin
2,90 €



Coquelicots
2,90 €



Mirabelles
2,90 €

BONBONS SANS GLUTEN

Boîtes de poche de 70 g - Soit 41,42€ le kg

008-0 - Briquettes

Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, anéthol, colorant (charbon végétal médicinal).

009-0 - Fraises des bois

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

010-0 - Framboises

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

011-0 - Violettes

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

012-0 - Bourgeons de Sapin

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

013-0 - Résine des Vosges

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, anéthol.

014-0 - Eucalyptus

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

015-0 - Bonbons au miel de Sapin⁽¹⁾

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

016-0 - Coquelicots

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

018-0 - Mirabelles

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g.

Cuisine-moi un bonbon !



Retrouvez nos recettes sur



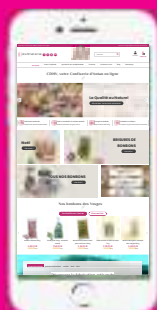
À l'origine, pour éviter tout gaspillage, les brisures de bonbons étaient récupérées à la fabrication et lors de la casse des plaques, puis concassées pour faciliter leur dissolution dans l'eau chaude.

Aujourd'hui, pour subvenir à la demande grandissante de notre fidèle clientèle, nous fabriquons spécialement des bonbons destinés à être broyés, nous les sélectionnons par leur granulométrie, classique ou extrafine !

Les brisures extrafines, connaissent un réel succès, sélectionnées pour leur finesse, elles sont idéales pour personnaliser les recettes de cuisine.

Plus d'idées recettes sur Youtube ou notre blog culinaire : www.cdhv.fr

Les brisures de bonbons CDHV® se consomment en infusion chaude ou en boisson froide et sont conditionnées en sachet de 250g ou en dosettes individuelles, fortes ou fruitées !



Le Blog

MUGS

4 nouveaux décors

Choisissez le mug de votre coffret dégustation

Mug + dosettes
10,90 €

Assortiment de 10 dosettes jaunes (fortes, expectorantes), 10 dosettes rouges (douces et fruitées) et 1 mug, décor au choix



170-5

Printemps



170-6

Été



170-7

Automne



170-8

Hiver



2 variétés de brisures de bonbons pour infusions :

BRISURES FORTES ET EXPECTORANTES aux parfums d'eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis)

BRISURES DOUCES ET FRUITÉES aux parfums de mûre, framboise, myrtille.

Mug
(disponible sur notre site
ou par téléphone)
5,90 €

FABRICATION ARTISANALE

Brisures de bonbons CDHV pour infusions[®]

BRISURES FORTES
ET EXPECTORANTES

140-0



FORTES ET EXPECTORANTES

**Boîte de
40 dosettes de
brisures classiques**
14,90 €

BRISURES DOUCES
ET FRUITÉES

120-0

FORTES ET EXPECTORANTES

Classiques
3,70 €



125-0

Extrafine

FORTES ET EXPECTORANTES

Extrafines
3,70 €



130-0

FORTES ET EXPECTORANTES

**20 dosettes de
brisures classiques**
5,00 €



165-0

DOUCES ET FRUITÉES

Classiques
3,70 €



166-0

Extrafine

DOUCES ET FRUITÉES

Extrafines
3,70 €



160-0

DOUCES ET FRUITÉES

**20 dosettes de
brisures classiques**
5,00 €

BONBONS SANS GLUTEN

120-0 - 125-0 - Brisures classiques
& Brisures extrafines

BRISURES FORTES ET EXPECTORANTES

Le sachet de 250 g. Soit 14,80 € le kg.

Assortiment de plusieurs parfums : sapin des Vosges, eucalyptus, briquette (réglisse, anis), coquelicot, bergamote, menthe, miel.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave, bleu patenté V), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, essence de Bergamote, anéthol, miel.

130-0 - Sachet de 20 dosettes
de Brisures classiques

BRISURES FORTES ET EXPECTORANTES

Sachet de 20 dosettes individuelles.

Poids net : 160 g. Soit 31,25 € le kg.

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), anéthol.

140-0 - Boîte en métal 40 dosettes
de Brisures classiques

BRISURES FORTES ET EXPECTORANTES

Poids net : 320 g. Soit 46,56 € le kg.

Assortiment de 4 parfums de brisures de bonbons pour infusions : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), anéthol.

165-0 - 166-0 - Brisures classiques
& Brisures extrafines

BRISURES DOUCES ET FRUITÉES

Le sachet de 250 g. Soit 14,80 € le kg.

Assortiment de 3 parfums de brisures de bonbons pour infusions : mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (charbon végétal médicinal, rouge de betterave).

160-0 - Sachet de 20 dosettes
de Brisures classiques

BRISURES DOUCES ET FRUITÉES

Sachet de 20 dosettes individuelles.

Poids net : 160 g. Soit 31,25 € le kg.

Assortiment de 3 parfums de brisures de bonbons pour infusions : mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (charbon végétal médicinal, rouge de betterave).

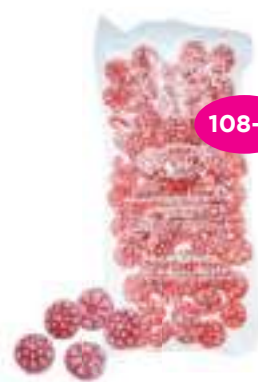
FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons des Vosges



106-0

BONBONS D'ANTAN
Briquette
3,70 €



108-0

BONBONS D'ANTAN
Framboises
3,70 €



109-0

BONBONS D'ANTAN
Mûre & Framboise
3,70 €



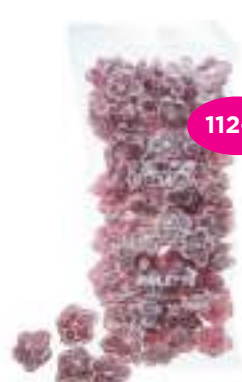
110-0

BONBONS D'ANTAN
Mirabelle
3,70 €



111-0

BONBONS D'ANTAN
Fraise des Bois
3,70 €



112-0

BONBONS D'ANTAN
Violette
3,70 €



113-0

BONBONS D'ANTAN
Menthe
3,70 €



114-0

BONBONS D'ANTAN
Coquelicot
3,70 €

BONBONS SANS GLUTEN

Sachets de 250 g - Soit 14,80 € le kg.

106-0 - Briquette

Régliasse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, anéthol, colorant (charbon végétal médicinal).

108-0 - Framboises

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

109-0 - Mûre & Framboise

Assortiment de 2 parfums : Mûre & framboise. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

110-0 - Mirabelle

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

111-0 - Fraise des Bois

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

112-0 - Violette

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

113-0 - Menthe

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, colorant (bleu patenté V).

114-0 - Coquelicot

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons des Vosges



115-0

BONBONS D'ANTAN

Anis**3,70 €**

116-0

BONBONS D'ANTAN

4 Fleurs**3,70 €**

117-0

BONBONS D'ANTAN

Boules de Fruits**3,70 €**

118-0

BONBONS D'ANTAN

Quartiers de Fruits**3,70 €**

119-0

BONBONS D'ANTAN

Mélange spécial**Hiver - 3,70 €**

201-0

BONBONS D'ANTAN

Myrtille***4,00 €**

203-0

BONBONS D'ANTAN

Gingembre**3,70 €**

204-0

BONBONS D'ANTAN

Verveine-Citron**3,70 €**

BONBONS SANS GLUTEN

115-0 - Anis

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, anéthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

116-0 - 4 Fleurs

Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

117-0 - Boules de Fruits

Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

118-0 - Quartiers de Fruits

Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

119-0 - Mélange spécial hiver

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), anéthol.

201-0 - Myrtille*

Le sachet de 250 g. Soit 16,00 € le kg.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

203-0 - Gingembre

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel de gingembre. Sans colorant.

204-0 - Verveine - Citron

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

Sachets de 250 g - Soit 14,80 € le kg.

Les croquants

**Cacahuètes Grillées**

4,00 € • **7,50 €**
Sachet de 250g Sachet de 500g

Amandes Grillées

6,00 € • **11,50 €**
Sachet de 250g Sachet de 500g

Noisettes Grillées

6,00 € • **11,50 €**
Sachet de 250g Sachet de 500g

**Glaçons des Hautes-Vosges**

5,00 €

Pralines Roses aux cacahuètes

4,20 €

Jin' Amandes

6,00 €

Croquante aux Amandes

4,60 €

Croquante aux Cacahuètes

4,10 €

BONBONS SANS GLUTEN

Décor des sachets en cours de changement

301-0 301-1 - Cacahuètes grillées⁽¹⁾

Sachet de 250 g. Soit 16,00 € le kg.
Sachet de 500 g. Soit 15,00 € le kg.

Ingrédients : cacahuètes 49% (graines d'arachides), sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.

302-0 302-1 - Amandes grillées⁽²⁾

Sachet de 250 g. Soit 24,00 € le kg.
Sachet de 500 g. Soit 23,00 € le kg.

Ingrédients : amandes 49%, sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.

303-0 303-1 - Noisettes grillées⁽³⁾

Sachet de 250 g. Soit 24,00 € le kg.
Sachet de 500 g. Soit 23,00 € le kg.

Ingrédients : noisettes 49%, sucre, sirop de glucose de maïs, poudre de cacao. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.

020-0 - Glaçons des Hautes-Vosges⁽⁴⁾

Sachet de 300 g. Soit 16,67 € le kg.

Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace.

Ingrédients : sucre, cacahuètes (graines d'arachides), sirop de glucose de maïs, colorant naturel de vanille, arôme. Sans colorant. Fabriqués dans un atelier qui utilise des fruits à coques.

211-0 - Pralines roses aux cacahuètes⁽⁵⁾

Sachet de 250 g. Soit 16,80 € le kg.

Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace.

Ingrédients : sucre, cacahuètes (graines d'arachides), sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel de vanille, arôme. Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.

304-0 - Jin' amandes⁽⁶⁾

Sachet de 200 g. Soit 30,00 € le kg.

Amandes finement grillées, caramélisées et chocolatées.

Ingrédients : sucre, amandes, sirop de glucose

de maïs, chocolat, poudre de cacao, arômes naturels. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.

310-0 - Croquante aux amandes⁽⁷⁾

Sachet de 250 g. Soit 18,40 € le kg.

Amandes grillées caramélisées, concassées.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, amandes, arôme naturel de vanille. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.

311-0 - Croquante aux cacahuètes⁽⁷⁾

Sachet de 250 g. Soit 16,40 € le kg.

Cacahuètes grillées caramélisées, concassées.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, cacahuètes (graines d'arachides), arôme naturel de vanille. Sans colorant. Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2218 kJ / 530 kcal / Matières grasses 28 g dont acides gras saturés 5 g / Glucides 53 g dont sucres 37 g / Protéines 16 g / Sel <0,03 g (2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2341 kJ / 561 kcal / Matières grasses 34 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 51 g dont sucres 38 g / Protéines 14 g / Sel <0,02 g (3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2481 kJ / 596 kcal / Matières grasses 40 g dont acides gras saturés 4 g / Glucides 50 g dont sucres 38 g / Protéines 9 g / Sel <0,01 g (4) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1991 kJ / 473 kcal / Matières grasses 17 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 70 g dont sucres 66 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g (5) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1977 kJ / 470 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 3,4 g / Glucides 72 g dont sucres 70 g / Protéines 9 g / Sel <0,01 g (6) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2179 kJ / 521 kcal / Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 6 g / Glucides 58 g dont sucres 54 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g (7) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1752 kJ / 414 kcal / Matières grasses 4,5 g dont acides gras saturés 0,4 g / Glucides 92 g dont sucres 58 g / Protéines 1,9 g / Sel <0,02 g

FABRICATION ARTISANALE

Confiseries gélifiées & Nougats



CONFISERIE GÉLIFIÉE

Gromalisée à l'alcool de Mirabelle

7,20 € • **13,90 €**

Sachet de 350g • Sachet de 700g



CONFISERIE GÉLIFIÉE

Gums arômes naturels assortis

6,00 € • **11,50 €**

Sachet de 350g • Sachet de 700g

Confiseries gélifiées fabriquées artisanalement en Lorraine

Bonbons sans gélatine



Nougats fabriqués à Montélimar



NOUGAT TENDRE

Gums Amandes

6,50 €


NOUGAT DUR

Gums Amandes

8,60 €


NOUGAT TENDRE AUX AMANDES

Enrobé de Chocolat au lait & à l'Orange

7,50 €

Décor des sachets en cours de changement

600-0 **600-1** - Confiserie gélifiée
aromatisée à l'alcool de mirabelle ⁽¹⁾

 Sachet de 350 g. Soit 20,57 € le kg.
Sachet de 700 g. Soit 19,86 € le kg.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), alcool de Mirabelle de Lorraine 2%, colorants (lutéine de tagète, carmin).

601-0 **601-1** - Confiserie gélifiée
aux arômes naturels assortis ⁽¹⁾

 Sachet de 350 g. Soit 17,14 € le kg.
Sachet de 700 g. Soit 16,43 € le kg.

Assortiment de 10 parfums : citron, framboise, orange, fraise, ananas, cassis, pamplemousse, passion, pomme, poire.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arômes naturels, colorants (lutéine de tagète, carmin, curcumine et chlorophylline, charbon végétal).

602-0 - Nougat tendre aux amandes ⁽²⁾

Sachet de 180 g. Soit 36,11 € le kg.

Ingrédients : sucre, amandes 30%, miel 19%, sirop de glucose, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), albumine d'œuf, arôme naturel de vanille. Présence possible d'autres fruits à coque.

604-0 - Nougat dur aux amandes ⁽³⁾

Sachet de 200 g. Soit 43 € le kg.

Cassé à la main.

Ingrédients : sucre de glucose, sucre, amandes 20%, miel 6%, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), albumine d'œuf, arôme naturel de vanille. Présence possible d'autres fruits à coque.

605-0 - Nougat tendre aux amandes
enrobé de chocolat au lait à l'orange ⁽⁴⁾

Sachet de 180 g. Soit 41,67 € le kg.

Disponible d'octobre à mai.

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, chocolat lait 25% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (lécithine de soja), arôme naturel de vanille), amandes, écorces d'orange confites 6% (écorces d'orange, sirop de glucose, dextrose, sucre, conservateur E202, anhydride sulfureux, correcteur d'acidité E330), sirop de fructose, miel 3%, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), albumine d'œuf, arôme naturel de vanille et d'orange. Présence possible d'autres fruits à coque.

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1469 kJ / 346 kcal / Matières grasses : Traces / Glucides 86 g dont sucres 58 g / Protéines : Traces / Sel 0,12 g (2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1873 kJ / 446 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 1,3 g / Glucides 65 g dont sucres 58 g / Fibres 3,6 g / Protéines 8,2 g / Sel 0,04 g (3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1798 kJ / 427 kcal / Matières grasses 11 g dont acides gras saturés 0,9 g / Glucides 75 g dont sucres 68 g / Fibres 2,4 g / Protéines 6,3 g / Sel 0,02 g (4) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1868 kJ / 444 kcal / Matières grasses 15 g dont acides gras saturés 5,7 g / Glucides 71 g dont sucres 67 g / Fibres 2 g / Protéines 5,1 g / Sel 0,1 g

• SPÉCIALITÉ LORRAINE •



Bergamote de Nancy

Citrus Bergamia

La bergamote ressemble à un citron. De tous les agrumes, il s'agit de la plante la plus délicate. Elle est cultivée principalement en Calabre, une région montagneuse du Sud de l'Italie, abritée des vents et bénéficiant d'un climat assez sec et ensoleillé. Le bergamotier est un arbre qui ne dépasse pas quatre mètres de haut. L'essence de Bergamote utilisée pour fabriquer les Bergamotes de Nancy est un produit naturel obtenu par distillation. Cette spécialité Lorraine a été créée en 1857 par Jean-Frédéric Godefroy Lillich, confiseur de métier établi à Nancy.

L'IGP ou Indication Géographique Protégée permet d'éviter toute contrefaçon nationale et internationale. Ce signe officiel de qualité garantit au consommateur une confiserie artisanale et traditionnelle, respectant un cahier des charges strict pour une qualité optimale.

Le 29 octobre 1993, sous l'impulsion de quelques fabricants lorrains, la Bergamote de Nancy obtient le label régional Lorraine. Ce label a permis d'obtenir, le label IGP. La Bergamote de Nancy qui existe depuis plus d'un siècle et demi est un bonbon qui est resté local. On ne la trouve nulle part ailleurs qu'en Lorraine. Il n'y a que 5 confiseries en Lorraine qui détiennent l'IGP et qui peuvent produire la célèbre Bergamote de Nancy, dont la Confiserie Des Hautes Vosges !

031-0

6,20 €

Sachet de 250 g



FABRICATION ARTISANALE

Les bonbons en papillotes



BONBONS PAPILLOTES
**Bourgeons de Sapin
des Vosges**
5,20 €



BONBONS PAPILLOTES
Myrtilles
5,20 €



BONBONS PAPILLOTES
Framboises
5,20 €



BONBONS PAPILLOTES
**Bonbons au miel
de Sapin**
5,20 €



BONBONS PAPILLOTES
Assortiment 6 sortes
5,20 €



BONBONS PAPILLOTES
**Caramels durs au beurre
salé de Guérande**
6,20 €

BONBONS SANS GLUTEN

Décor des sachets en cours de changement

031-0 - Bergamote de Nancy IGP

Sachet de 250 g. Soit 24,80 € le kg.
Spécialité Lorraine - Sachet de 250 g - Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote*. Sans colorant.
*L'essence de Bergamote est un produit naturel.

032-0 - Bourgeons de Sapin des Vosges

Sachet de 250 g. Soit 20,80 € le kg.
Sachet de 250 g - Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

034-0 - Myrtilles

Sachet de 250 g. Soit 20,80 € le kg.

Sachet de 250 g - Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

035-0 - Framboises

Sachet de 250 g. Soit 20,80 € le kg.
Sachet de 250 g - Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

036-0 - Bonbons miel de Sapin⁽¹⁾

Sachet de 250 g. Soit 20,80 € le kg.
Sachet de 250 g - Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

037-0 - Assortiment 6 sortes

Sachet de 250 g. Soit 20,80 € le kg.
Sachet de 250 g - Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

040-0 - Caramels durs au beurre salé de Guérande⁽¹⁾

Sachet de 250 g. Soit 24,80 € le kg.
Sachet de 250 g - Bonbons enveloppés individuellement sous papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, **beurre** salé au sel de Guérande 5%, **lait entier en poudre**, arômes naturels. Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g** : Énergie 1720 kJ / 406 kcal / Matières grasses 3 g dont acides gras saturés 2 g / Glucides 94 g dont sucres 58 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,11 g

FABRICATION ARTISANALE

Bonbonnières & Bocaux d'antan

BONBONNIÈRES

1102-0 Bonbonnière de 900 g. Soit 23,88 € le kg.

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), anéthol.

1037-0 Bonbonnière de 500 g. Soit 43,00 € le kg.

Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges.

Sans colorant.



1102-0

4 PARFUMS
Résine des Vosges
21,50 €

6 PARFUMS
Bonbons en papillotes
21,50 €



1037-0



101-5

102-5

103-5

108-5

110-5

11 PARFUMS
Bocal en verre
5,20 €



112-5

114-5

116-5

118-5

201-5

202-5

BONBONS SANS GLUTEN

Bocal de 135 g - Soit 38,52 € le kg.

101-5 - Bourgeons de Sapin des Vosges

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

102-5 - Résine des Vosges

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, anéthol.

103-5 - Eucalyptus

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

108-5 - Framboise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

110-5 - Mirabelle

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

112-5 - Violette

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

114-5 - Coquelicot

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

116-5 - 4 fleurs

Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

118-5 - Quartiers de Fruits

Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

201-5 - Myrtille

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

202-5 - Bonbons au miel de Sapin⁽¹⁾

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g (1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g.

FABRICATION ARTISANALE

Les boîtes de bonbons



Dans la limite des stocks disponibles

Couleur de ruban aléatoire

COFFRET TRANSPARENT 250G
Assortiment de
6 sortes de papillotes
10,90 €

BOÎTE CDHV 250G
Assortiment de
6 sortes de papillotes
10,90 €

BONBONS SANS GLUTEN

501-0 - Boîte en métal 1 kg Bourgeons de Sapin des Vosges

La boîte de 1kg. Soit 16,90 € le kg.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

502-0 - Boîte en métal 1 kg Résine des Vosges

La boîte de 1kg. Soit 16,90 € le kg.

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs,

arômes naturels, colorants (chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal, rouge de betterave), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, anéthol.

050-0 - Coffret transparent 6 sortes

La boîte de 250g. Soit 43,60 € le kg.

Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges.

Sans colorant.

060-0 - Boîte CDHV

La boîte de 250g. Soit 43,60 € le kg.

Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement sous papillote : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges.

Sans colorant.

- NOUVEAUTÉ 2022 -

Bonbons sans sucres

La tradition pouvant être mise au service de l'innovation, nous avons conservé le procédé de fabrication artisanale pour fabriquer une déclinaison de 7 parfums de bonbons sans sucres, aux arômes naturels :

- * Eucalyptus
- * Orange & Citron
- * Pomme verte
- * Fleurs de sureau - Cerise
- * Menthe Glaciale
- * Fraise des bois & Mûre
- * Verveine - Citron



COLORANTS
CLEAN LABEL



BONBONS
VEGAN



SANS
SUCRES



SACHET
RECYCLABLE

- NOUVEAUTÉ 2022 -

Bonbons sans sucres



BONBONS SANS SUCRES
PARFUM :
Verveine - Citron
3,70 €



BONBONS SANS SUCRES
2 PARFUMS :
Orange & Citron
3,70 €



BONBONS SANS SUCRES
PARFUM :
Eucalyptus
3,70 €



BONBONS SANS SUCRES
PARFUM :
Pomme verte
3,70 €



BONBONS SANS SUCRES
PARFUM :
**Fleurs de sureau
- Cerise - 3,70 €**



BONBONS SANS SUCRES
2 PARFUMS :
**Fraise des bois
& Mûre - 3,70 €**



BONBONS SANS SUCRES
PARFUM :
Menthe glaciale
3,70 €

BONBONS SANS SUCRES & SANS GLUTEN

Sachets de 100 g - Soit 37 € le kg.

701-0 - Verveine - Citron

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arômes naturels, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

702-0 - Orange & Citron

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, arômes naturels, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

703-0 - Eucalyptus

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), extrait de spiruline, tréhalose*, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, concentré de carthame, édulcorant

(glycoside de stéviol).
*Le tréhalose est une source de glucose.

704-0 - Pomme verte

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique et acide malique), extrait de spiruline, tréhalose*, arôme naturel, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).
*Le tréhalose est une source de glucose.

705-0 - Fleurs de sureau - Cerise

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arômes naturels, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

706-0 - Fraise des bois & Mûre

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), arômes naturels, acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

707-0 - Menthe glaciale

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), arôme naturel de menthe, édulcorant (glycoside de stéviol).

Origine de l'isomalt : Allemagne. Une consommation excessive peut entraîner des effets laxatifs.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie : 984 kJ / 236 kcal - Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g - Glucides 98 g, dont sucres <0,5 g, dont polyols 98 g - Protéines <0,5 g - Sel <0,01 g

LA QUALITÉ AU NATUREL DEPUIS 1986

Projets sur mesure



Projets associatifs

Nous proposons une opération « clé en main » aux organisateurs du projet !

Pour qui ?

Vous êtes un établissement scolaire, une association de parents d'élèves, une association culturelle, sportive, humanitaire, de protection environnementale ou animale ?

Pourquoi ?

Vous souhaitez financer un voyage, une sortie pédagogique, une kermesse, une action spécifique ou lever des fonds pour des projets associatifs ou scolaires ?

A l'aide d'un bon de commande spécial, nous mettons tout en œuvre pour faciliter la prise des commandes, leur répartition et la livraison sur le lieu de votre choix.

**Votre association bénéficiera de 10% à 25% du montant des ventes effectuées.
Plus vous vendez, plus vous gagnez !**

Demandez-nous le catalogue spécial associations !

Ô destination des entreprises, des associations, des collectivités ...

Un cadeau de fin d'année, un anniversaire, un événement particulier ?

**Laissez-vous tenter par nos spécialités !
Nous nous adaptons à votre budget, qu'il soit petit ou grand !**



✉ catalogue@cdhv.fr ☎ 03 29 50 80 05

(ligne directe de 9h à 18h30)

- NOUVEAU -

Boîtes de poche personnalisées aux bonbons CDHV

- Une boîte imprimée à votre image -



Nous imprimons «votre»
boîte de poche
garnie de bonbons

Parfait support de communication
gourmand !

À PARTIR DE 3,60 €

Commande minimale de 250 boîtes

Boîte garnie de 70 g de bonbons
parfums à choisir*

Contactez-nous à :

✉ mathilde@cdhv.fr

- ILS NOUS FONT CONFIANCE -



ville de
Nancy

SNCF

CA
ALGACE VOSGES

Vogelis
Habitez comme vous voulez

ARQANA

- Un décor authentique avec votre étiquette -

Sélection de boîtes de poche
avec votre étiquette au dos,
garnies de bonbons*

Personnalisables à l'aide d'une **étiquette collée au dos** mentionnant votre logo, votre nom, la date de votre évènement...

Vous disposez d'un service personnalisé même pour les petits budgets.

Devis sur simple demande à mathilde@cdhv.fr

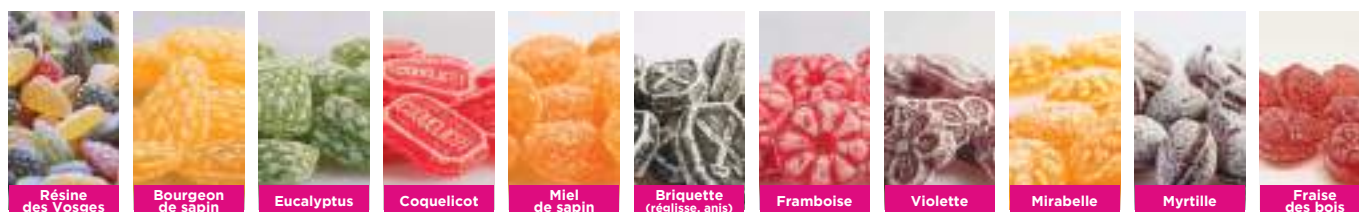
PERSONNALISABLE
AVEC UNE ÉTIQUETTE
AU DOS



À PARTIR DE 3,00 €

Commande minimale de 50 boîtes

* Parfums à choisir :



Visitez CDHV, la confiserie familiale
au savoir-faire artisanal
depuis 1986 à Plainfaing !

Les célèbres et véritables
bonbons des Vosges fabriqués
au cœur du massif vosgien.



**CONFISERIE
DES HAUTES
VOSGES**
— P L A I N F A I N G —

Rendez-vous sur notre site internet : www.cdhv.fr
Envoi gratuit de notre catalogue sur simple demande

Ligne directe pour la vente à distance : 03.29.50.80.05
Par mail à commande@cdhv.fr

CDHV - 44 Habeaurupt
88230 PLAINFAING
contact@cdhv.fr
03.29.50.44.56



Crédit photo : Michel Laurent
et Damien Guiot

Retrouvez notre actualité sur

