

LA
MAISON
DU BISCUIT

La tradition
du vrai biscuit
Normand

Nos biscuits Maison aux saveurs d'antan
Our home made biscuits

Notre épicerie fine et ses spécialités artisanales
Our delicatessen shop

Notre salon de thé pour une pause détente !
Our tea room

Bonne visite !

Où nous trouver...

MB

Hameau Costard
50270 Sortosville-en-Beaumont

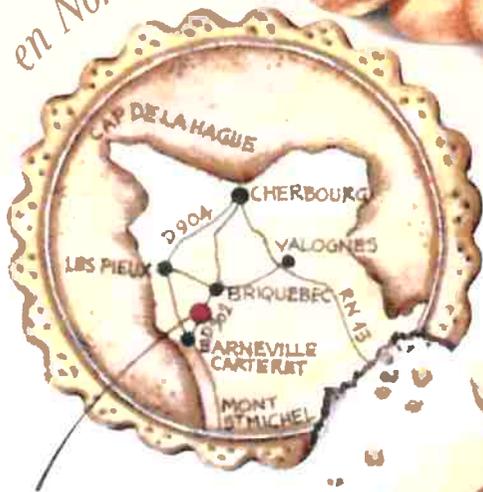
Tél. 02 33 04 09 04
Fax 02 33 04 09 00

www.maisondubiscuit.fr
EXPEDITION EN FRANCE ET EN BELGIQUE

Ouvert
7j/7 de 8h30 à 19h
Fermé en Janvier

Notre salon de thé est ouvert
tous les jours sauf le Lundi

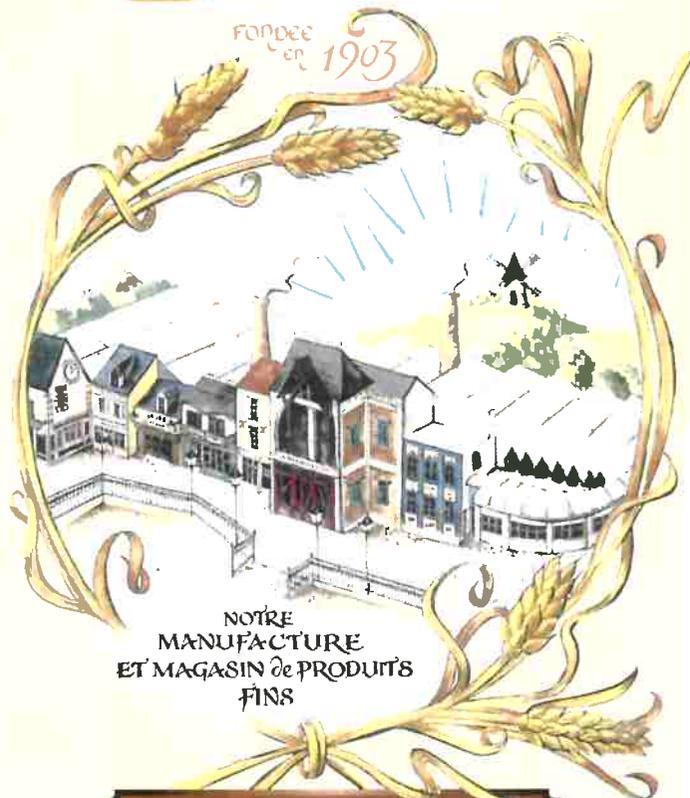
en Normandie...



Une idée
de balade gourmande
à 30 km au sud de Cherbourg
et à 6 km de Barneville-Carteret.

LA
MAISON
DU BISCUIT

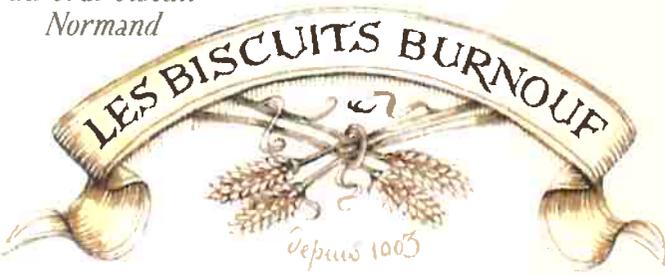
Fondée
en 1903



NOTRE
MANUFACTURE
ET MAGASIN de PRODUITS
FINS

La maison Burnouf, une histoire de famille
qui se perpétue depuis plus d'un siècle

La tradition
du vrai biscuit
Normand



Les Incontournables

Petits fours financiers

Biscuits moelleux
à la pâte d'amandes



Assortiment Dégustation

8 de nos
Spécialités Maison

Les Cookies



**Cookies aux éclats
de caramel d'Isigny**
au beurre salé



**Cookies aux pépites
de chocolat**
Un vrai délice chocolaté



Cookies aux noisettes
Délicieuse pâte gorgée
de noisettes et de flocons
d'avoine

Les sablés



Galettes Normandes

La véritable recette
de la galette pur beurre



Langues de Chats

Sablés raffinés
à la poudre d'amandes



Palets Normands

Biscuits traditionnels
tout au beurre

Les Meringues



Mini-Rochers Coco

Recette finement meringuée
à la noix de coco



Doigts de Dames

Délicieuses meringues
pralinées, saupoudrées
de noisettes torréfiées



Congolos

Friandise meringuée
à la noix de coco,
enrobée de chocolat lait

Nos autres biscuits



Brownies

Petits moelleux chocolats
gorgés de noisettes



Palets Fins aux amandes

Tuiles croustillantes
aux amandes grillées



Cakes aux Raisins

Pâte onctueuse gorgée
de raisins macérés au rhum



Sablés Diamants

Biscuits fondants
à la pâte d'amandes
enrobés de chocolat lait



Amandines

Sablés friables saupoudrés
d'amandes effilées



Gourmandises

Sablés aux pralines
rose de Saint-Genix



Délices de Léa

Recette raffinée
et craquante au praliné