

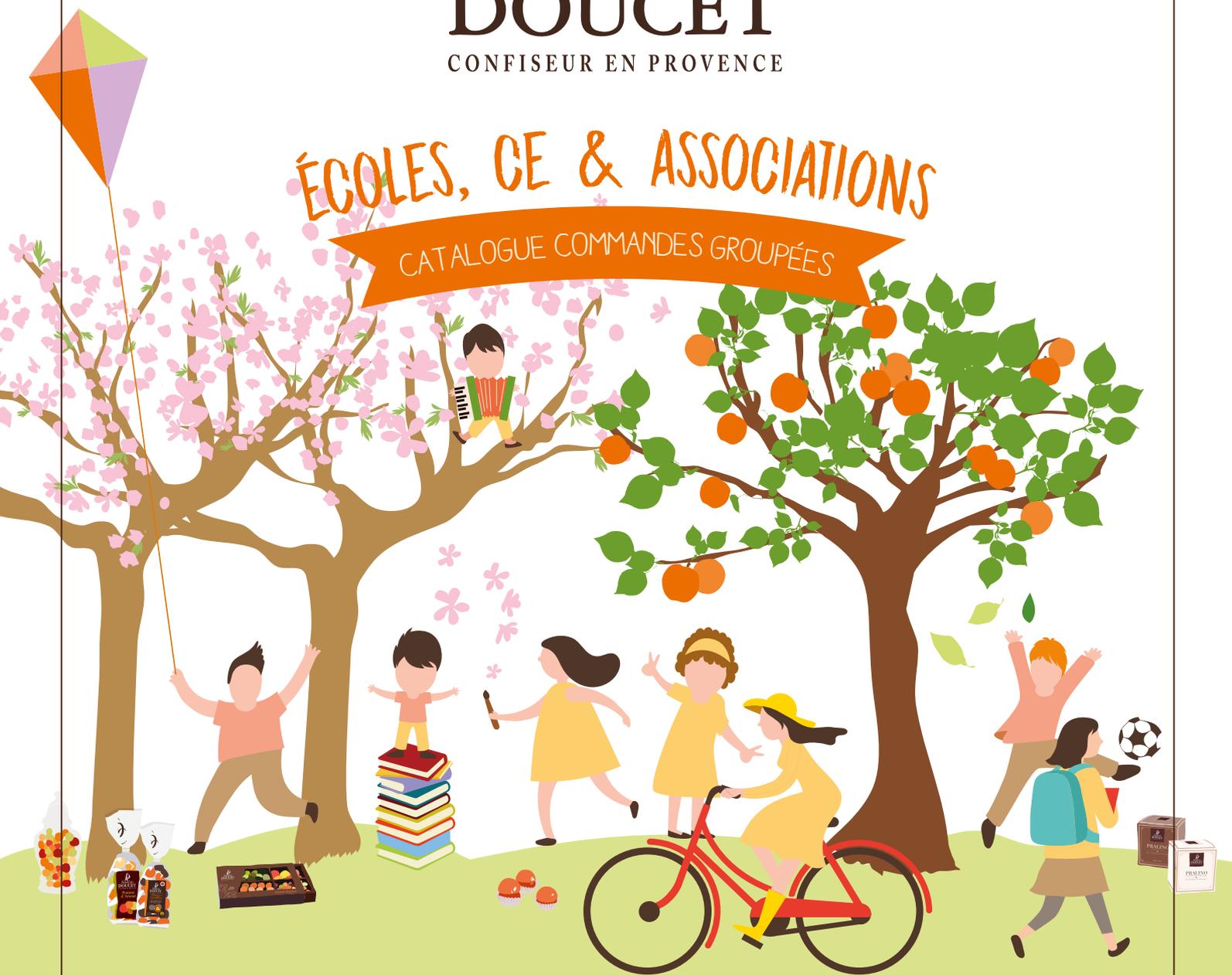
1969

**francois  
DOUCET**  
CONFISEUR EN PROVENCE

2019

# ÉCOLES, CE & ASSOCIATIONS

CATALOGUE COMMANDES GROUPEES



**-10%  
DE REMISE**

IMMÉDIATE  
SUR LE PRIX PUBLIC  
[FRANCOIS-DOUCET.COM](http://FRANCOIS-DOUCET.COM)

**25%  
DE RÉTROCESSION**

POUR FINANCER  
UN PROJET

## COMMENT ÇA MARCHE

### FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR S'ENGAGE ET DEVIENT PARTENAIRE DE VOS PROJETS !

En commandant vos confiseries par le biais de cette opération, vous soutenez le financement d'un projet associatif, pédagogique, culturel ou sportif de votre région.

En effet, François Doucet Confiseur s'engage à reverser **25% du montant total des commandes à votre organisme afin de financer ce projet.**

Vous participez ainsi à un réel engagement social et solidaire pour soutenir financièrement les projets locaux avec une PME de votre région.

Pour vous remercier de votre engagement, **vous bénéficiez de 10% de remise sur les produits** sélectionnés de ce catalogue (Sur le prix public francois-doucet.com)

## COMMENT COMMANDER

### 1. PARTAGEZ CE CATALOGUE

AVEC VOTRE ENTOURAGE AFIN DE MAXIMISER LE GAIN POTENTIEL POUR LE FINANCEMENT DU PROJET

### 2. COMPLÉTEZ LE BON DE COMMANDE

JOINT À CE CATALOGUE (1 BON DE COMMANDE PAR PAIEMENT) ET REMETTEZ LE AU RESPONSABLE DE L'OPÉRATION

## LES AVANTAGES



POUR VOUS  
**-10%**  
DE REMISE  
SUR L'ENSEMBLE  
DES PRODUITS  
DE CE CATALOGUE

POUR LE PROJET  
**25%**  
DU MONTANT TOTAL  
DES COMMANDES  
EST RÉTROCÉDÉ





## Il était une fois

À Oraison, au cœur de la Haute-Provence, découvrez François Doucet Confiseur, une entreprise passionnée par la confiserie d'excellence, héritière de la tradition familiale depuis 1969. Amande, Abricot, Coing de Provence, Poire des Alpes, Figue du Var... chaque matière première mise en œuvre est sélectionnée pour sa qualité et son goût ! Retrouvez cette richesse gustative dans chacune de nos gourmandises haut de gamme, dont les recettes et la fabrication font la fierté de nos équipes.

L'héritage et le savoir-faire de l'homme sont des valeurs que nous portons chaque jour. Cela fait 50 ans que nos équipes perpétuent et améliorent des gestes issus de la tradition de la confiserie et de la chocolaterie artisanale.

Enrobage, cuisson, coulage, autant de techniques qui, associées à des recettes créatives concoctées dans nos ateliers d'Oraison, donnent naissance à des confiseries d'exception, parmi les plus primées pour leurs saveurs et leurs qualités gustatives.

Fin 2017, François Doucet Confiseur obtient le label d'état EPV "Entreprise du Patrimoine Vivant", seule distinction récompensant les entreprises françaises pour l'excellence de leur savoir-faire, notamment dans les métiers de la gastronomie.

## 50 ans d'engagement auprès des filières

Chez François Doucet confiseur, pas de mélange incongru, simplement de la belle matière première parfaitement mise en valeur par des associations bien maîtrisées qui n'excluent pas l'originalité. Dans la famille Doucet, on a toujours eu conscience de l'importance du choix des matières premières. L'attachement au terroir est ancré depuis plusieurs générations et a su cultiver l'excellence de l'oeil, du toucher et du goût. Des partenariats historiques ont donc été mis en place depuis de nombreuses années pour assurer un approvisionnement auprès des meilleurs terroirs tout en permettant aux producteurs et aux coopératives de se développer de façon durable.

75 % des fruits utilisés dans la fabrication des pâtes de fruits viennent ainsi de Provence (abricot Orangé des Baronnies, coing de la Drôme, figue du Var, pomme Golden et poire Williams des Hautes-Alpes). Le miel utilisé dans les confiseries est un miel de lavande de Provence Label Rouge et 100 % des amandes mises en œuvre par François Doucet Confiseur sont françaises.

François Doucet Confiseur s'engage également pour la durabilité de la filière cacao et chocolat en participant au programme de la fondation Cocoa Horizons qui soutient la production durable de cacao en Côte d'Ivoire et au Ghana.



## Une plantation de 8 hectares d'amandiers à Oraison

François Doucet Confiseur est depuis toujours un des initiateurs de la relance de l'Amande de Provence. La confiserie a notamment participé activement en juin 2018 à la création de "France Amande", un comité interprofessionnel réunissant tous les acteurs de la filière amande, qui était, jusqu'il y a quelques décennies, un des fleurons de la production agricole française.

Pour s'assurer de la provenance de ses amandes, la famille Doucet a également créé une Société Civile d'Exploitation Agricole et a planté 8 hectares d'amandiers sur la commune d'Oraison. Les premières amandes seront récoltées d'ici 2022 avec un objectif à terme de 800 kg par hectare.

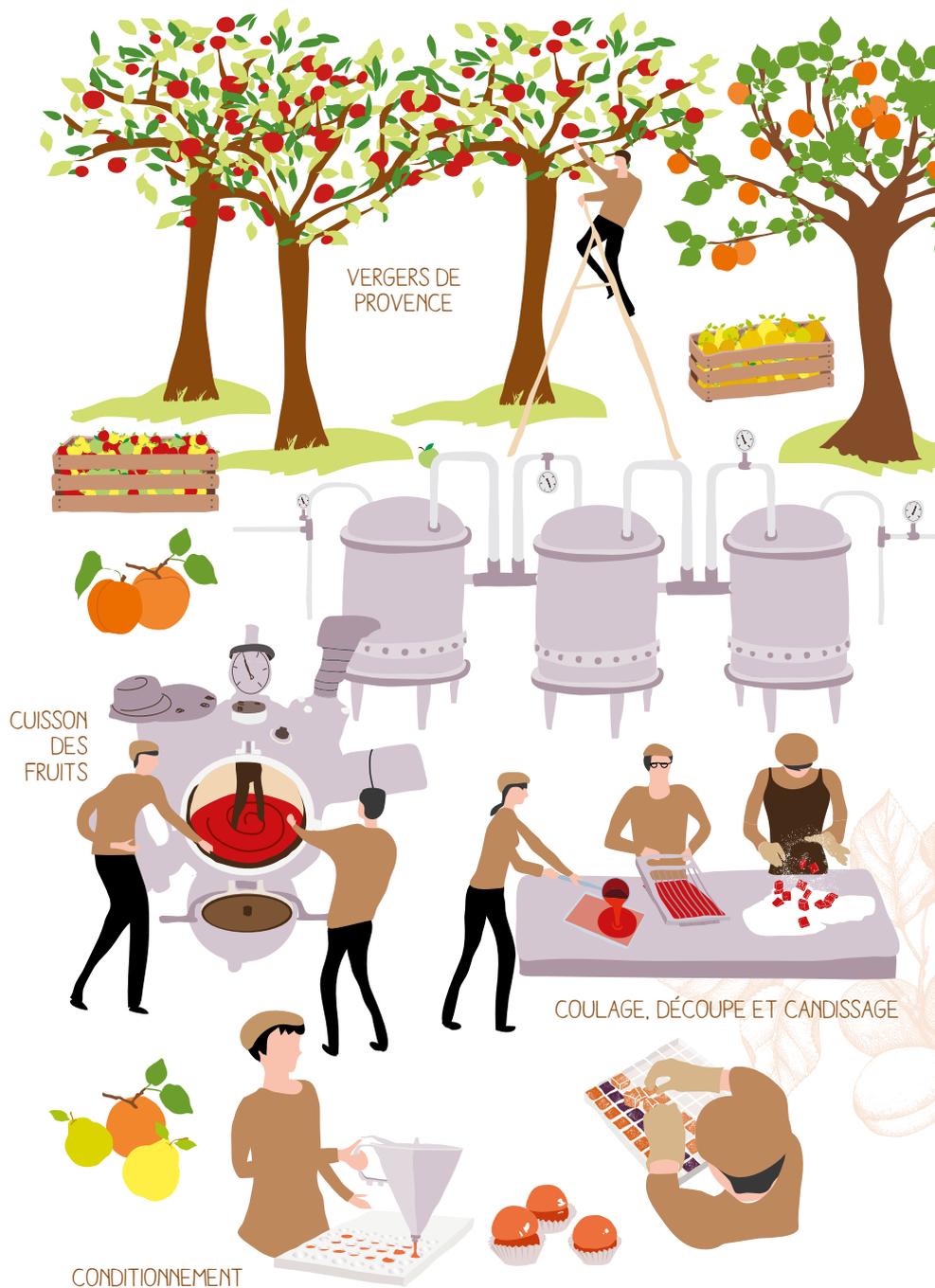
Dans la prolongation de ce projet, François Doucet Confiseur propose à ses clients de parrainer les amandiers de Provence. L'occasion pour chacun de s'investir localement ou tout simplement de se faire plaisir.

<https://50ans.francois-doucet.com/parrainage-amandier>



L'ATELIER  
PÂTES DE FRUITS

**françois DOUCET**  
CONFISEUR EN PROVENCE



1969

Création de la société François Doucet Confiseur par François et Maggy DOUCET dans un ancien casseoir d'amandes à Oraison. Lancement du premier produit "Lei Pralino Eis Amendo de Prouvenço".



1972

François Doucet Confiseur fabrique des pâtes de fruits glacées en forme de fruits d'abricot et de poire avec un approvisionnement en fruits de Provence. Début du développement international.



1982

Récompensée par de multiples distinctions, la demande ne cesse de croître. L'entreprise double sa capacité de production. Création des premiers fruits secs enrobés de chocolat.



1989

Création de la boutique d'usine François Doucet Confiseur. Création des premiers cœurs de fruits (pâtes de fruits enrobées de chocolat).





# D'UN COUP D'OEIL



5

## 2017

En 2017, la confiserie obtient le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. L'entreprise familiale est désormais considérée comme une vitrine économique de son territoire.



## 2018

François Doucet Confiseur participe au programme Cocoa Horizon qui soutient la production durable et équitable du cacao en Côte d'Ivoire et au Ghana.



## 2019

Pour soutenir la production d'amandes de Provence et assurer la qualité de ses matières premières, François Doucet Confiseur participe à un plan de relance en plantant 8 ha d'amandiers à Oraison. Chaque amandier peut être parrainé sur [www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)



# Écrin de Folie



Prix Public  
~~18,00 €~~

Votre tarif  
**16,20 €**

Petits et grands seront séduits par cet assortiment ludique parfait pour célébrer Pâques ou tout simplement les gourmandises d'enfants. Découvrez dans cet écrin de folie : Crèm'Fraise, Kara'liné Crousti'choco nuances multicolores, Crousti'œufs, Amandes pastels Noisettes de nos Forêts, Kara'oké, Kara'mel.

Réf : 10040 ..... 270 g ..... ~~18,00 €~~ / 16,20 €

# Douceurs Sublimes

Découvrez ce magnifique écrin métal "Douceurs Sublimes", offrant les plus authentiques et savoureuses créations de François Doucet Confiseur.

Réf : 10027 ..... Coffret 260 g ..... ~~23,85 €~~ / 21,46 €

## MéliMélo Excellence.

Un mélange gourmand d'amandes et de noisettes enrobées, composé d'Olives de Provence, de Galets, de Noisettes de nos Forêts et de Pralino chocolat noir brillant.

## Amour de Cerise.

Délicieuse pâte de fruits griotte recouverte d'une fine couche de gianduja, puis parée d'une robe de chocolat aux diverses couleurs chatoyantes.

**INCONTOURNABLE**

## Pâtes de fruits Framboise.

Douces, fondantes et authentiques, leur parfum unique sublimerait votre palais.

## Pâtes de fruits Poire.

La saveur incomparable de la poire Williams des Hautes Alpes en fait une confiserie d'exception où s'exprime l'équilibre parfait du fruit et du sucre.



Prix Public  
~~23,85 €~~

Votre tarif  
**21,46 €**



Prix Public  
**20,00 €**

Votre tarif  
**18,00 €**



## Ecrin Festif

Le cadeau Festif par excellence, avec les plus belles confiseries : Les Raisins au marc de Champagne, les noisettes lait et noires brillantes, les Pralino et les Amours de cerise, aux nuances éclatantes d'or, d'argent et de cuivre.

Réf : 10026 ..... Ecrin 250 g ..... ~~20,00 €~~ / 18,00 €



# Collection Prestige

## Ecrin Kara's

Le meilleur de la collection de céréales enrobées de chocolat : Kara'oké, Kara'liné, Kara'cao, Kara'sésame.

Réf : 10032 ..... Ecrin 190 g ..... ~~18,00€~~ / 16,20€



**INCONTOURNABLE**

## Grande Sélection

La grande Sélection François Doucet Confiseur : Olives de Provence, Amour de cerise, Raisins au Cognac et Kara'osel.

Réf : 10020 ..... Ecrin 270 g ..... ~~20,00€~~ / 18,00€



## Pralinés

Sélection de l'excellence des fruits secs enrobés avec les Olives de Provence, les Galets, les Calades de Provence et les Noisettes de nos Forêts.

Réf : 10021 ..... Ecrin 270 g ..... ~~20,00€~~ / 18,00€

## Cœurs de Fruits

Sélection des symboliques Cœurs de fruits avec les Amours de Cerise, les Pommes d'Amour, les Oranges confites aux 2 chocolats et les Citrons confits aux 2 chocolats.

Réf : 10022 ..... Ecrin 270 g ..... ~~20,00€~~ / 18,00€



# Collection Festive

**INCONTOURNABLE**



## Olives Or

Une amande enrobée d'un chocolat noir demi-amer puis d'une fine couche de chocolat blanc teinté vert et noir moucheté d'or.

Réf : 45022 ..... Boîte Festive 220 g ..... ~~13,50€~~ / 12,15€

## Pralino Cuivré

Saveurs et esthétique, pour cette amande enrobée d'une fine couche de nougatine et de chocolat noir parée de différentes couleurs cuivrées.

Réf : 45020 ..... Boîte Festive 200 g ..... ~~13,50€~~ / 12,15€



10



## Perles de Fruits

Le contraste entre le fruité et l'acidulé des plus beaux fruits et l'enrobage d'une fine couche de pâte d'amande, le tout enveloppé d'un grand chocolat.

Réf : 45024 ..... Boîte Festive 200 g ..... ~~13,50€~~ / 12,15€

## Crousti'œufs

Cœur de céréale croustillante enrobé de chocolat blanc aux nuances multicolores.

Réf : 10033 ..... Boîte Festive 190 g ..... ~~11,50€~~ / 10,35€



## Croustillants Multicolores

Cœur de céréale croustillante enrobé de chocolat noir puis d'une fine couche de chocolat blanc aux nuances multicolores.

Réf : 45025 ..... Boîte Festive 150 g ..... ~~11,50€~~ / 10,35€

# Collection Festive



## Amour de Cerise Or

Une délicieuse pâte de fruits griotte recouverte d'une fine couche de gianduja, puis parée d'une robe de chocolat blanc aux diverses couleurs mouchetée d'or.

Réf : 45019 ..... Boîte Festive 200 g ..... ~~13,50 €~~ / 12,15 €

## Croustillant Noir, Nacré Rouge

Cœur de céréale croustillante enrobé de chocolat noir nacré rouge.

Réf : 45021 ..... Boîte Festive 150 g ..... ~~11,50 €~~ / 10,35 €



## Noisettes Lait Or & Noires Brillantes

Noisettes du sud de la France torréfiées, enrobées d'une fine couche de nougatine, puis d'une couche de chocolat noir ou de chocolat lait doré.

Réf : 45018 ..... Boîte Festive 200 g ..... ~~13,50 €~~ / 12,15 €



## Raisins au Marc de Champagne Cuivrés

Grain de raisin macéré dans un Marc de Champagne, habillé d'une pâte d'amandes puis enrobé d'un chocolat finement cuivré.

Réf : 45023 ..... Boîte Festive 230 g ..... ~~13,50 €~~ / 12,15 €



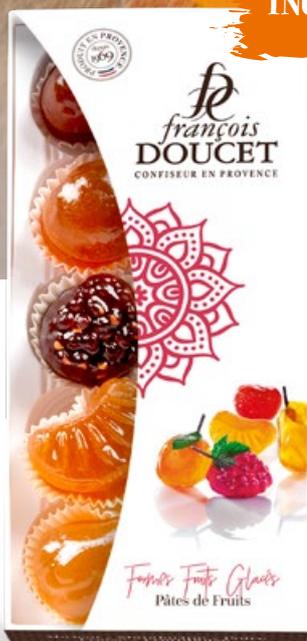
## Amandes Pastel

Cœur d'amande torréfiée enrobé d'arôme naturel de vanille, de chocolat noir et d'une fine couche de chocolat blanc aux douces nuances pastel.

Réf : 45026 ..... Boîte Festive 220 g ..... ~~13,50 €~~ / 12,15 €



INCONTOURNABLE



Prix Public  
~~16,50 €~~

Votre tarif  
**14,85 €**



## Forme Fruits Glacés

Nos pâtes de fruits sont fabriquées sur une base "abricot Orangé de Provence" et/ou "poire Williams des Hautes Alpes". Ces confiseries sont présentées en forme de fruits glacés. Assortiment : abricot, mandarine, poire, fraise, framboise

Réf : 370 ..... Etui 200 g ..... ~~16,50 €~~ / 14,85 €

# Pâtes de Fruits

## Carrés Gourmands 24mm

Une sélection de nos meilleures recettes de pâtes de fruits poire Williams des Alpes de Provence, abricot Orangé de Provence et framboise présentées en réglettes.

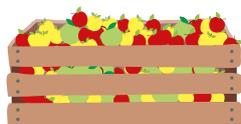
<b>Abricot</b>		
Réf : 19101	Réglette 90 g	<del>5,90 €</del> / 5,31 €
<b>Poire</b>		
Réf : 19100	Réglette 90 g	<del>5,90 €</del> / 5,31 €
<b>Framboise</b>		
Réf : 19102	Réglette 90 g	<del>5,90 €</del> / 5,31 €



## Palets

Nos pâtes de fruits sont fabriquées sur une base "abricot Orangé de Provence" et/ou "poire Williams des Hautes Alpes". Ces confiseries sont présentées en forme de palets. Assortiment : abricot, poire, fraise, framboise et mandarine.

Réf : 470 ..... Etui 200 g ..... ~~12,00 €~~ / 10,80 €



## Bouchées Gourmandes

La saveur franche et authentique du fruit se retrouve dans chacune de ces pâtes réalisées avec les meilleurs fruits. Elles sont présentées en carrés de 24 mm et se déclinent en une multitude de parfums : poire, citron, clémentine, abricot, fruits de la passion, pêche, framboise, griotte, fraise, myrtille, marron.

Réf : 7352 ..... Etui 10 fruits, carré de 24 mm, 200 g ..... ~~12,30 €~~ / 11,07 €



# Sélection Gourmande

INCONTOURNABLE



## Pralino™ Eis Amendo de Prouvènço

Les Pralino Eis Amendo de Prouvènço, un savoir-faire unique, fabriqué avec les meilleures amandes de Provence, le pur sucre de canne parfumé à la Vanille Bourbon de Madagascar et aux herbes de Provence. Une recette originale pour le plus grand des plaisirs.

Réf : 4 ..... Boîte cubique carton, 300 g ..... ~~20,00 €~~ / 18,00 €



## Pralino Chocolat Poudré

Les Pralino Chocolat aux amandes de Provence sont des amandes enrobées d'une fine nougatine, puis d'une couverture de chocolat noir, légèrement amer, et finalement poudrées de cacao.

Réf : 42 ..... Boîte cubique carton, 300 g ..... ~~19,30 €~~ / 17,37 €



## Noisettes du Midi

Les Noisettes du Midi ont un cœur tendre composé d'une noisette torréfiée qui exhale un parfum de sous-bois. Parées d'une nougatine, elles sont enrobées d'une fine couche de chocolat lait puis sont délicatement poudrées de sucre glace.

Réf : 52 ..... Boîte cubique carton 300 g ..... ~~19,05 €~~ / 16,24 €

# Sélection Gourmande



## Kara'oké

Découvrez ces céréales croustillantes enrobées de chocolat noir ou de chocolat lait au caramel. Ces billes aux deux chocolats séduiront petits et grands.

Réf : 13591 ..... Sachet 200 g ..... ~~8,25 €~~ / 7,43 €

## Kara'mel

Céréales croustillantes nappées de chocolat au lait et de praliné avec inclusions d'éclats de caramel d'Isigny.

Réf : 66092 ..... Sachet 250 g ..... ~~9,26 €~~ / 8,33 €

## Kara'spéculoos

Céréales croustillantes nappées de chocolat au lait et de crème de spéculoos avec inclusions d'éclats de spéculoos.

Réf : 66092 ..... Sachet 250 g ..... ~~8,42 €~~ / 7,58 €

## Kara'liné

Découvrez ces céréales croustillantes à souhait, enrobées d'un onctueux praliné de chocolat au lait et de petits éclats de noisettes torréfiées.

Réf : 13540 ..... Sachet 250 g ..... ~~9,15 €~~ / 8,23 €



15



## Kara'osel

Saveurs sublimes d'un "sucré-salé" dans cette confiserie gourmande : le "Kara'osel". Une céréale légère et croustillante, enrobée d'un chocolat lait saveur caramel, magnifié par une touche de Fleur de Sel à l'équilibre parfait. Sensation de plaisir en bouche exaltée avec cette céréale croustillante, surprenante et fondante à souhait.

Réf : 13512 ..... Sachet 200 g ..... ~~9,00 €~~ / 8,10 €

# Sélection Gourmande



Prix Public  
~~10,50 €~~  
Votre tarif  
**9,45 €**



**INCONTOURNABLE**

## Les Olives de Provence

Les Olives de Provence sont des confiseries à base d'amandes. Rondelettes et goûteuses, elles sont enrobées d'un chocolat noir demi-amer puis d'un chocolat blanc teinté de différents verts et noirs reconstituant le camaïeu d'olives naturelles. Elles sont le parfait symbole des marchés de Provence.

Réf : 271 ..... Sachet 200 g ..... ~~10,50 €~~ / **9,45 €**

16

## Mélimélo Excellence

Mélimélo Excellence est un savoureux mélange d'Olives de Provence, de Galets, de Noisettes de nos Forêts et de Pralino chocolat noir brillant.

Réf : 1366 ..... Sachet 200 g ..... ~~11,70 €~~ / **10,53 €**



## Les Calades de Provence

Les Calades, savoureux mélange d'amandes et de noisettes grillées, enrobées de crème de nougat de Montélimar, de chocolat lait et blanc.

Réf : 1362 ..... Sachet 200 g ..... ~~10,40 €~~ / **9,36 €**

# Sélection Gourmande



## Noisettes de nos Forêts

Les Noisettes de nos forêts, confiserie de chocolat au cœur tendre composée d'une noisette entière exhalant un léger parfum de sous-bois, délicatement parée d'un pralin sablé puis enrobée de chocolat au lait et de chocolat blanc teinté de deux nuances de vert.

Réf : 253 ..... Sachet 200 g ..... ~~10,75 €~~ / 9,67 €

## Oranges Confites aux 2 Chocolats

Les Oranges confites aux deux chocolats sont élaborées avec des écorces d'oranges confites débitées en cubes et macérées dans l'huile essentielle d'orange, habillées d'une tendre pâte d'amandes. Elles sont ensuite enrobées de deux chocolats : chocolat noir et chocolat blanc.

Réf : 1401 ..... Sachet 200 g ..... ~~10,40 €~~ / 9,36 €



## Citrons Confits aux 2 Chocolats

Les citrons confits aux deux chocolats sont élaborés avec un cœur d'écorce de citrons confits débité en cube et macéré dans l'huile essentielle de citron, habillé d'une tendre pâte d'amandes. Ils sont ensuite enrobés de deux chocolats, chocolat noir et chocolat blanc.

Réf : 1421 ..... Sachet 200 g ..... ~~10,40 €~~ / 9,36 €





# Collection BIO

Prix Public  
~~13,68 €~~

Votre tarif  
**11,77 €**



## Noisettes au Chocolat Noir Cacao Bio

Noisettes grillées enrobées de chocolat noir et délicatement poudrées de cacao.

Réf : 122993 ..... Sachet 200 g ..... ~~13,68 €~~ / 11,77 €

## Noisettes au Chocolat au Lait Bio

Noisettes grillées enrobées de chocolat au lait et délicatement poudrées de sucre glace.

Réf : 122992 ..... Sachet 200 g ..... ~~13,68 €~~ / 11,77 €



18



## Les Amandes au Chocolat Lait Bio

Amandes torréfiées enrobées d'une fine couche de chocolat lait et délicatement poudrées de sucre glace.

Réf : 12299 ..... Sachet 200 g ..... ~~13,68 €~~ / 11,77 €

## Les Amandes au Chocolat Noir Cacao Bio

Amandes torréfiées enrobées d'une fine couche de chocolat noir et délicatement poudrées de cacao.

Réf : 122991 ..... Sachet 200 g ..... ~~13,68 €~~ / 11,77 €





## Informations produits

### *Allergènes*

#### **Bonbons de chocolats**

Peut contenir des traces de fruits à coques, gluten, soja, lait, œuf.

#### **Pâtes de fruits**

Peut contenir des traces de fruits à coques, gluten.

### *Mention réglementation 1333/2008*

#### **Bonbons de chocolats**

E110, E129, E102 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

Pour plus d'informations consulter la liste des ingrédients des produits sur [www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com).



WWW.FRANCOIS-DOUCET.COM



*Une confiserie de Provence depuis 50 ans  
Des matières premières de grande qualité  
Des saveurs inégalées  
Des valeurs familiales et de proximité*

**François Doucet Confiseur**

**CS 30100 - Zone Artisanale - 04700 Oraison - France**

**+33 (0)4 92 78 63 61 - [magasin@francois-doucet.com](mailto:magasin@francois-doucet.com)**

*Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)*

