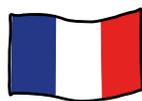


PETITS BONHEURS



Fabrication artisanale française
par Thierry Court, Maître artisan



Confiseries

- ✓ Recettes créatives
- ✓ Fabrication artisanale
- ✓ Emballage biosourcé recyclable



NOUVEAUTÉ



Criiiks Tarte abricot / Tarte myrtille

1 bille de tarte + 2 billes de fruit
= tout le goût d'une tarte aux fruits !

Criiiks

Billes de céréales chocolat ou fruits

Chocolat, framboise, passion,
fraise / banane



K'wouet

Cacahuètes chocolat (M&M's)



Bom'bom

Guimauves sucre Fraise / banane Pomme / pêche / abricot (Tagada)



Smoofti

Dragéifiés fruits (Dragibus)



Croc'mou

Gélifiés fruits



Gourmandises + chocolat

- ✓ Recettes créatives
- ✓ Fabrication artisanale
- ✓ Chocolat eco-responsable

Nounours

Chocolat au lait
Chocolat noir



P'tits cancre

Biscuits chocolat fourrés

Chocolat au lait praliné
Chocolat noir caramel beurre salé



Barres

Noix de coco / passion (Bounty)
Cacahuète caramel (Snickers)
Biscuit caramel (Twix)
Nougat (Nuts)



Pâtes à tartiner

Noisette, Noix, Caramel beurre salé, Cacahuète



Tablettes garnies

Chocolat noir amande
Chocolat noir orange grué
Chocolat noir gingembre
Chocolat au lait amande noisette
Chocolat au lait riz soufflé
Chocolat blanc fraise pistache



Coffrets de chocolats signature

23 recettes de pralinés et ganaches
au chocolat au lait et chocolat noir

T1 - 130 g
T2 - 250 g
T3 - 400 g



Thierry Court

créateur de petits bonheurs



Maître artisan pâtissier-chocolatier-confiseur depuis 20 ans et vainqueur du «Meilleur Pâtissier Les Professionnels» 2017, Thierry Court bouscule les codes. Son crédo : le snacking néo-artisanal !

Il met au point des recettes de biscuits, bonbons, confiseries et barres chocolatées, dont les formes, les couleurs et les saveurs font écho à nos souvenirs d'enfance. Chaque bouchée est un moment de gourmandise retrouvée, un petit bonheur...

Une alternative pour vous et vos enfants !

Les produits sont fabriqués dans notre atelier en Isère, avec des ingrédients naturels et de qualité, un juste dosage en sucre, du chocolat éco-responsable, et beaucoup d'attention.

Nos packagings évoluent pour des matériaux biosourcés et recyclables.

Nous souhaitons apporter une nouvelle alternative gourmande. Plus que des produits, les Petits Bonheurs dessinent un univers de gourmandise, d'optimisme et de bienveillance.



COMMANDE / RÈGLEMENT / LIVRAISON

-20% de remise / Livraison gratuite

1. Pour passer une commande groupée, contactez-nous **au 04.76.37.98.83 ou par email à adv@petitsbonheurs.fr**. Nous vous enverrons les Bons de commande.
2. Vous diffusez le «Bon de commande individuel» complété avec vos informations aux personnes intéressées.
3. Vous récoltez les Bons de commandes (et les paiements à votre ordre).
4. Vous nous transmettez le «Bon de commande groupé» accompagné du chèque à l'ordre de COURT SAS.
5. Nous livrons la totalité des commandes en une fois, sur le lieu et à la date convenus.

Délai d'expédition : selon le stock. Délai de livraison : 3 à 4 jours ouvrés.



petitsbonheurs.fr



petitsbonheurs.fr



@thierrycourtpetitsbonheurs

COURT SAS - 1219, rue Alphonse Gourju 38140 Apprieu - France

SIRET : 89959870000024 - FR32899598700