



# LE NOUGAT des Ogres



Sain & Gourmand par nature



[WWW.LEBONHEURDESOGRES.FR](http://WWW.LEBONHEURDESOGRES.FR)



**FLORIAN GIRAUD**

06 36 69 60 35

[contact@lebonheurdesogres.fr](mailto:contact@lebonheurdesogres.fr)

5 Place Saint-Mathurin (atelier)

56310 Quistinic

# Le Bonheur des Ogres,

Artisan Créateur de gourmandises depuis 2018.

Le Bonheur des Ogres est une Nougaterie Artisanale installée depuis 2018 à Quistinic dans le Morbihan. Notre Nougat est fabriqué dans la plus pure tradition des nougaters français et répond aux attentes d'un produit d'épicerie fine haute gamme.



Notre Nougat se veut unique, tout comme le délicieux nougat de Montélimar ou de Provence. Il possède sa propre identité reconnaissable à la première bouchée.

Nos nougats reposent sur des recettes aux saveurs gourmandes, réalisés avec le miel de châtaignier récolté par notre partenaire apiculteur Vent de Miel, situé à Lamaguère dans le Gers.

Notre savoir-faire et notre sérieux forgent notre fierté d'appartenir à cette toute nouvelle famille de confiseurs soucieux d'offrir à leurs clients des produits originaux, sains, éco-responsables et surtout délicieux !



Vent de Miel a été créée en 2009 par Arnaud Levannier, apiculteur professionnel, et sa compagne Kyriaki Panagiotaki, tous deux amoureux des abeilles.

Ils vous invitent à découvrir des miels de terroir, authentiques, de qualité, 100% biologiques, respectueux des abeilles & de l'environnement.



[www.ventdemiel.com](http://www.ventdemiel.com)



Nous sommes fiers d'avoir intégré le Collège Culinaire de France !

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Collège Culinaire de France est un collectif indépendant et militant de Restaurants & Producteurs Artisans de Qualité reconnu par un collectif de 3.000 professionnels du secteur passionnés.

Nos ingrédients →

# Un nougat délicieusement authentique

Des ingrédients finement choisis avec amour & gourmandise

Miel en provenance  
de Vent de Miel



Du sucre blond  
de Canne du Brésil \*



Noisettes d'Italie \*



Blancs d'Oeufs  
du Maine et Loire \*



Sel\*\*  
«La Paludière du Golfe»



Amandes  
d'Espagne ou Italie\*



Vanille  
de Madagascar \*



Feuilles de  
Papier Azyme \*

Pour nos variants,  
nous utilisons du caramel beurre salé\*,  
des cacahuètes\* & des pistaches\*



\* Produits issus de l'agriculture biologique et certifiés  
par certipaq FR-BIO-09.



\*\*certifié par Nature & Progrès

Nos parfums →

# Nos parfums

Le Bonheur des Ogres vous invite à découvrir la combinaison parfaite entre la générosité de nos recettes & la puissance du miel bio produit par Vent de Miel.



Le Nature



Le Caramel Beurre Salé



La Pistache



La Cacahuète

Nous souhaitons donner à cette confiserie âgée de plusieurs siècles, une nouvelle identité et une nouvelle couleur gustative.

Grâce au miel de châtaignier issu des Forêts Noires du Périgord, associé aux noisettes et amandes torréfiées dans notre atelier, notre nougat est reconnaissable dès la première bouchée.

Le caramel beurre salé est une institution en Bretagne ! Il était évident que nous devons le marier à notre Nougat !

Nous avons fait le choix de travailler avec le beurre bio de la laiterie Kerguillet à Plouay, située à quelques kilomètres de notre atelier.

Leur beurre est particulièrement parfumé et apporte à notre caramel cette qualité gustative ronde et sucrée que nous recherchions.

Sur la même base que le Nougat nature, notre Nougat Pistache est un clin d'œil (malicieux et taquin des Ogres) au célèbre Montélimar.

Les notes sucrées / salées de ce fruit sec se marie parfaitement avec le fort caractère du miel de Vent de Miel. Une pose gourmande associée à un thé ou une tisane pour un moment de pur plaisir.

Cacahuètes, noisettes et amandes passent toutes les trois au four pour une torréfaction lente afin d'apporter du croquant tout en conservant la tendresse habituelle de notre nougat.

Avis aux amateurs, ce nougat (aux saveurs de pâte à tartiner) est addictif !

# Nos Engagements

80g de gourmandise !

Le nougat vous est livré par tranches de 80g emballées sous vide, dans un étui élégant disposant d'une fenêtre laissant apparaître le produit.



Conservez-moi

Notre Nougat doit être préservé de la chaleur et de l'humidité. Une DDM, de 8 à 9 mois selon le parfum, est garantie si les conditions de stockage sont respectées.

Dégustation

À chaque commande atteignant le franco de port, la dégustation vous est offerte.

Emballage eco-responsable !

Nos emballages sont 100% recyclables ! Nos étuis sont confectionnés à partir de carton répondant aux normes FSC, et imprimés avec de magnifiques encres végétales. Nos sachets sont en plastique mono-matériaux pour un recyclage efficace.

Super code barre !

Il facilite vos ventes et inventaires.

Prêt à commander ?

# Nos Tarifs

3,40€ HT l'unité - vendus par 12

Prix de vente conseillé : 5€90 TTC l'unité

Un franco de port est applicable à partir de 145€ d'achat HT pour les départements 22, 29, 56, 35 et 200€ HT pour les autres départements français. La Corse et les Dom-Tom feront l'objet d'une tarification en conséquence.

En dessous de ce franco, un tarif de 25€ HT sera appliqué pour la participation au frais.

Pour une première commande, un paiement anticipé sera demandé.



**Florian Giraud**  
Contact Atelier & Commercial

06 36 69 60 35  
contact@lebonheurdesogres.fr  
www.lebonheurdesogres.fr

Notre Atelier  
5 Place Saint-Mathurin  
56310 Quistinic



Retrouvez-nous !

