Biscuiterie des Costes : Gamme et Tarifs

Biscuits salés présentés en sachet scellé ou dans une boîte hermétique







« Gressins des Costes »

Gressins à l'huile d'olive de Pélissanne décliné en trois saveurs

- nature
- aux graines
- au fromage (emmental)

« Sablés au fromage »

Minis sablés au beurre déclinés en trois saveurs :

- Parmesan
- Mimolette et cumin

Tarifs		
Biscuits salés	Sachet 90g	Boîte 90g
Gressins nature	3,50 €	
Gressins aux graines	3,50 €	
Gressins au fromage	3,50 €	
Sablés au parmesan	3,80 €	4,50 €
Sablés à la mimolette et au cumin	3,80 €	4,50 €

Biscuits sucrés vendus à l'unité ou présentés en boîtes.





« Amaretti »

Biscuit à la poudre d'amande

- à l'amande amère
- à la cerise confite (Apt) Sans gluten avec trace possible

« Mantécao »

Biscuit fabriqué avec de la farine T80 Bio (origine Grans) et l'huile d'olive de Pélissanne.

Saupoudré de canelle.

Tarifs			
Biscuits	unité	Boîte de 4	Boîte de 6
Amaretti à l'amande amère		4,50 €	
Amaretti à la cerise confite		4,50 €	
Biscuits	unité	Boîte de 3	Boîte de 6
Mantécao (30g)	1,20 €	3,50 €	6,00 €

Biscuits sucrés vendus en sachet scellé.







« Shortbread »:

Biscuit sucré au beurre demi-sel:

- nature aux cristaux de sel
- aux pépites de chocolat

Tarifs	
	Sachet de 12 environ 180g
Shortbread nature	6,50 €
Shortbread aux pépites de chocolat	6,50 €





« Minizette »:

Biscuit sucré à l'huile d'olive de Pélissanne et au vin doux naturel Muscat de Rivesaltes.

Tarif	
Sachet de 12 environ 180g	
Minizettes	6,50 €





« Canistrelli »:

Petit biscuit traditionnel à l'huile d'olive de Pélissanne et au vin blanc.

- nature
- à l'anis

Tarifs	
	Sachet de 180g
Canistrelli nature	6,50 €
Canistrelli à l'anis	6,50 €

Notre spécialité sucrée présentée en sachet scellé





« Le croquant des Costes »

Un biscuit croustillant caramélisé décliné en deux saveurs :

- aux amandes bio
- aux noisettes bio

Tarifs	
Croquants	Sachet de 12
Croquant aux amandes	4,00 €
Croquants aux noisettes	4,00 €

Notre spécialité sucrée à partager



« Le Gibassier »

Une spécialité provençale à partager ; gâteau sucré et à l'huile d'olive, environ 380 g

Tarif	
Le gibassier	6,00 €

Nos tartes





« Tartes alpines des Costes »

Tartes aux confitures des Alpes Bio

- Myrtilles
- Abricots
- Framboises
- Fraises

« Tarte aux noix »

Tarte aux noix et au miel bio

``Tarte crumble aux pommes"

Tarte aux pommes recouverte d'un crumble croustillant (en saison)

Tarifs		
Tartes alpines 330g	Unité (diamètre 20 cm)	
Tarte à la confiture d'abricots	10,00 €	
Tarte à la confiture de framboises	10,00 €	
Tarte à la confiture de myrtilles	10,00 €	
Tarte à la confiture de fraises	10,00 €	
Tarte aux noix ou pommes	Unité (diamètre 18 cm)	
Tarte aux noix et au miel Bio 420g	10,00 €	
Tarte crumble aux pommes	10,00 €	

Nos gâteaux de saisons (automne hiver)





« Pandolce Génois »

Un dessert gourmand garni de fruits confits, de raisins sultanines et de pignons de pin.

« **Pain d'épices** » Gâteau traditionnel au miel et aux épices

« Pain d'épices sans gluten »
Pain d'épices fabriqué avec des farines de riz et de chataigne.

« Carot-cake »
Cake à la carotte aux noix et aux épices

« Cake aux fruits confits »
Cake aux fruits confits d'Apt

« **Gâteau breton** » Gâteau sablé au beurre demi-sel

Tarifs	
Pandolce génois (environ 400g)	10,00 €
Pain d'épices (environ 200g)	6,00 €
Pain d'épices sans gluten (environ 200g)	6,00 €
Carot-cake (environ 200g)	6,00 €
Cake aux fruits confits (environ 200g)	6,00 €
Gâteau breton (environ 200g)	6,00 €