



MAISON GEORGES LARNICOL

Meilleur Ouvrier de France

# COLLECTIVITÉS & ENTREPRISES



# SOMMAIRE

<b>PRESENTATION</b>	<b>1 - 2</b>	<b>BISCUITS</b>	<b>13 - 14</b>
La Manufacture	1		
Meilleur Ouvrier de France	2		
D'hier à aujourd'hui	2	<b>GÂTEAUX NANTAIS</b>	<b>15 - 16</b>
		Nantais au rhum	16
		Nantais à la vanille	16
<b>CHOCOLATS</b>	<b>3 - 12</b>		
Quintessence	4 - 5	<b>KOUIGNETTES®</b>	<b>17 - 19</b>
Boîte	6	Ballotin	18
Panier	6	Boîte pâtissière	18
Coffret	7	Parfums	19
Ballotin	7		
Bourriches	8 - 9		
Réglettes	10 - 11	<b>CONTACT</b>	<b>20</b>
Cornet, 200g Exclusivité	11		
Paniers gourmands	12		

**Catalogue réservé aux professionnels**  
**Les images du catalogue ne sont pas contractuelles**

# LA MANUFACTURE

*Des matières premières  
d'exception au service d'un  
savoir-faire artisanal*

Nous fabriquons, au sein de la Maison Georges Larnicol, implantée en Bretagne depuis plus de 30 ans, de nombreuses douceurs, et toujours en mettant l'humain au cœur de notre métier, fait de savoir-faire artisanaux, de la rencontre de l'esprit et de la main, de tradition et de création...

Suivant cette même éthique pour la sélection de nos matières premières, notre chocolat est 100% pur beurre de cacao et nous sélectionnons les meilleurs fruits et fruits secs.

*Nous développons de nouvelles  
recettes régulièrement, par  
conséquent, la composition des  
assortiments de chocolats est  
susceptible de varier.*



## Meilleur Ouvrier de France, qu'est-ce que cela signifie ?



Il s'agit d'un titre prestigieux remis aux lauréats d'un concours extrêmement difficile.

Ce concours sans classement peut récompenser plusieurs lauréats ou aucun selon le niveau des candidats.

Il a lieu tous les 4 ans et demande une préparation intense, des connaissances techniques avancées (modernes et traditionnelles) et un grand sens artistique.

On reconnaît les Meilleurs Ouvriers de France à leur col Bleu Blanc Rouge, réservé aux porteurs du titre.

Etre l'un des Meilleurs Ouvriers de France implique également des responsabilités : faire avancer l'innovation, participer à la préservation des valeurs de l'artisanat et de la gastronomie et transmettre son savoir aux nouvelles générations.

## D'hier à aujourd'hui...

- **1985** Ouverture de « Boule de Neige », une pâtisserie-salon de thé à Quimper
- **1986** Création de la première spécialité de la Maison : la Torchette®
- **1993** G. Larnicol décroche le titre de l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier
- **1999** Lancement du concept de chocolaterie-biscuiterie en libre-service et ouverture de la 1ère boutique Maison G. Larnicol
- **2003** Création de 2 produits iconiques : la Kouignette® et la Boule à Jojo®
- **2005** Achat de la Manufacture à Melgven et regroupement des différents laboratoires
- **2007-2008** Ouverture des boutiques de Nantes et Bordeaux
- **2010-2012** Ouverture des 4 boutiques de Paris
- **2013** Agrandissement de la Manufacture
- **2014-2017** Ouverture de boutiques en Bretagne, en Normandie et dans le Nord
- **2019** Lancement d'un nouveau concept, les Kouignettes® Tapas, au sein de deux nouveaux magasins
- **2023** Ouverture d'une boutique à Brest : 34 magasins en France



CHOCOLATS

# QUINTESSENCE

Coffret de 140g

prix public 24,90€ TTC

prix catalogue 23,65€ TTC

réf. 16100000



*Une véritable partition du goût écrite à quatre mains*

**Quintessence** est née de la collaboration exceptionnelle de deux amis de longue date : Georges Larnicol et Jean-François Castagné, tous deux Meilleurs Ouvriers de France.

De généreux pralinés aux notes délicates et puissantes enrobés d'un chocolat Terra Negra dont la sonorité prend vie sur le palais des amateurs de chocolat.



Cinq pralinés comme cinq notes de musique sur une partition du goût. Georges Larnicol et Jean-François Castagné ont imaginé un sens de dégustation qui fera voyager vos papilles.





### TERRA NEGRA

La recette de ce chocolat 70% de cacao est unique au monde et a été développée spécifiquement pour ces bonbons par Jean-François Castagné.

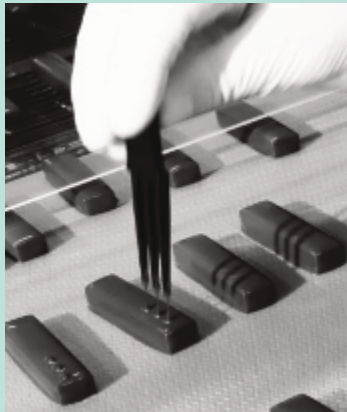
Une attaque en bouche très douce qui permet à tous les arômes du bonbon d'être libérés. Les essences du cacao reprennent ensuite le dessus pour préparer le palais à un autre bonbon.

# 5

Numérotés de 1 à 5 par de délicats points en relief, nous vous proposons trois bonbons par saveur



# QUINTESSSENCE...



# LA BOÎTE

330g

prix public 19,80€ TTC

*prix catalogue 16,80€ TTC*

réf. 12135200



Boules à Jojo®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys®, Perles de citron, Galets des Glénan® aux chocolats noir, blanc et blanc aux cranberries, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Mistinguettes, Précieuses

# LE PANIER

PANIER DE GOURMANDISES

370g

prix public 23,90€ TTC

*prix catalogue 20,50€ TTC*

réf. 12135201



Boules à Jojo®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys®, Perles de citron, Galets des Glénan® aux chocolats noir, blanc et blanc aux cranberries, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Mistinguettes, Précieuses





## LE BALLOTIN

375g  
prix public 20,50€ TTC  
prix catalogue 17,40 € TTC  
réf. 12133500



## LE COFFRET

550g  
prix public 29,80€ TTC  
prix catalogue 25,30€ TTC  
réf. 12111110



Carrés de chocolats noir et au lait aux fruits, aux éclats de caramel, Grêlons, fritures aux chocolats blanc et noir, Boules à Jojo®, amandes au chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan® au chocolat noir et gingembre confit, Précieuses



Carrés de chocolat noir aux éclats de caramel, carrés de chocolat au lait croustillant, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Boules à Jojo®, Rochers des Glénan® aux amandes au chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys®, Perles de citron, Galet des Glénan® au chocolat blanc

# LES BOURRICHES



BOURRICHE N°1  
170g  
prix public 9,90€ TTC  
*prix catalogue 8,60€ TTC*  
réf. 12134500 01

Rochers des Glénan® aux amandes et  
aux chocolats noir et au lait,  
Framboisys® et Perles de citron



BOURRICHE N°2  
300g  
prix public 19,00€ TTC  
*prix catalogue 16,20€ TTC*  
réf. 12111900 01



Carré croustillant au chocolat lait,  
Rochers des Glénan® aux amandes  
aux chocolats noir et au lait, Grêlon,  
Boules à Jojo®, Précieuses, amandes  
enrobées de chocolat au lait aux éclats  
de caramel, Galets des Glénan® au  
chocolat blanc et cranberries, Galets  
des Glénan® au chocolat noir et au  
gingembre

## LES BOURRICHES



BOURRICHE N°3  
300g  
prix public 19,00€ TTC  
prix catalogue 16,20€ TTC  
réf. 12135000 01

Fritures au chocolat blanc, Grêlons, Framboisys®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir et au lait, carrés croustillants aux chocolats noir et au lait, Précieuses, Galet des Glénan® au chocolat blanc et cranberries, Boules à Jojo® et Perles de citron



BOURRICHE N°4  
520g  
prix public 29,80€ TTC  
prix catalogue 25,30€ TTC  
réf. 12134400 01



Carrés croustillants aux chocolats noir et au lait, Framboisys®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir et au lait, Grêlon, Boules à Jojo®, Précieuses, amandes enrobées de chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan® au chocolat blanc et cranberries, Perles de macadamia

# LES RÉGLETTES

LA RÉGLETTE DE 185g

prix public 12,80€

prix catalogue 10,90€ TTC

réf. 12134600



## ASSORTIMENT DE BONBONS CHOCOLATS

**Perles de Macadamia** : noix de macadamia torréfiée et caramélisée, enrobée de pâte de cacao et de chocolat blanc

**Framboisys®** : pâte de fruit maison à la framboise enrobée de praliné amande, de chocolat noir et de beurre de cacao à la framboise

**Perles de citron** : citron confit enrobé de praliné noisette, de chocolat blanc et beurre de cacao à la mangue

**Mistinguettes** : cœur croustillant à la crêpe dentelle et au chocolat au lait enrobé de chocolat noir ou blanc

**Perles d'Alsace** : raisin au marc de Gewurztraminer enrobé de chocolat noir

**Perles de café** : grain de café enrobé de chocolat noir  
Los Ancones

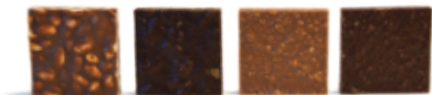
**Rochers des Glénan®** aux chocolats au lait, noir et blanc

**Fritures** au chocolat noir

**Noisettes caramélisées** au chocolat noir

**Sans colorants, les couleurs sont obtenues grâce aux fruits !**

## LES RÉGLETTES



LA RÉGLETTE DE 230g  
prix public 13,80€  
prix catalogue 11,75€ TTC  
réf. 12134700



### ASSORTIMENT DE CARRÉS DE CHOCOLAT

Carrés au chocolat au lait et riz soufflé

Carrés au chocolat noir et crêpe dentelle

Carrés aux chocolats au lait et noir aux éclats de caramel



## EXCLUSIVITÉ

### LE CORNET

200g  
prix public 12,00€  
prix catalogue 10,20€ TTC  
réf. 12134900 01



Un assortiment de nos chocolats en cornet surprise qui ravira petits et grands !

# LES PANIERS GOURMANDS

LE GRAND

830g

prix public 32,80€ TTC

*prix catalogue 29,50€ TTC*

réf. 12107900

LE PETIT

375g

prix public 17,90€ TTC

*prix catalogue 16,10€ TTC*

réf. 12108000



Retrouvez nos galettes bretonnes, nos mini-Torchettes® et un assortiment de chocolats dans ce petit panier gourmand



Dans notre grand panier gourmand vous découvrirez les Grêlons (100g), les noisettes et amandes enrobées de chocolat au lait (100g), des mini-Torchettes® (150g), des biscuits (200g), un assortiment de Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, blanc et au lait (200g) et des Boules à Jojo® (80g)



BISCUITS

# LES BISCUITS



Sachets de 200g  
prix public 4,50€ TTC  
prix catalogue 3,85€ TTC

Nos biscuits sont réalisés à base de farines d'origine biologique, de pur beurre de baratte et d'œufs frais.

Nous proposons un éventail de différents saveurs, de la galette bretonne traditionnelle à la galette au sarrasin et à la cannelle, en passant par la Cocouette, biscuit léger à la noix de coco et au citron.



GALETTE BRETONNE  
Classique  
réf. 11105800



GALETTE BRETONNE  
Amande  
réf. 11106200



GALETTE BRETONNE  
Caramel au beurre salé  
réf. 11106000



GALETTE BRETONNE  
Cacao  
réf. 11106100



GALETTE BRETONNE  
Farine intégrale  
réf. 11107100



PALET  
Nature Cacao  
réf. 11106800 réf. 11106900



GALETTE BRETONNE SARRASIN  
Nature  
réf. 11106500



COCOUETTE  
Citron - Coco  
réf. 11106300





# GÂTEAUX NANTAIS

NANTAIS AU RHUM  
125g  
prix public 3,90€ TTC  
prix catalogue 3,35€ TTC  
réf. 14160001-05

Pâtisserie originaire de Nantes, la version originale du Nantais est un gâteau tendre à la poudre d'amande, imbibé après la cuisson d'un punch au rhum et nappé d'un glaçage.

La version à la vanille satisfera petits et grands, elle ne contient pas d'alcool.



NANTAIS À LA VANILLE  
125g  
prix public 3,90€ TTC  
prix catalogue 3,35€ TTC  
réf. 14160301-05





KOUIGNETTES®

LE BALLOTIN DE  
4 KOUIGNETTES®  
prix public 6,80€  
prix catalogue 5,80€ TTC  
réf. 12134100

1 parfum au choix  
(page suivante)



LA BOÎTE PÂTISSIÈRE DE  
9 KOUIGNETTES®  
prix public 14,80€  
prix catalogue 12,50€ TTC  
réf. 12134200

Panaché découverte 4 parfums :  
pistache, framboise, chocolat, caramel  
au beurre salé



## LA KOUIGNETTE®

Création en 2003 de Georges Larnicol, Meilleur Ouvrier de France, la Kouignette® (marque déposée) est une invention inspirée du Kouign Amann.

Elle s'est rapidement fait connaître et est aujourd'hui devenue le produit phare de notre Maison.

La Kouignette® est une petite pâtisserie de voyage faite d'une pâte sur levain, travaillée en feuilletage avec du beurre de baratte et présentée en portion individuelle. Nous la déclinons en plusieurs parfums classiques ou surprenants.

Croustillante sur les bords et tendre à cœur, elle se déguste à température ambiante, réchauffée quelques minutes au four de 100 à 150°C, ou à la poêle.

Idéaux pour vos petits-déjeuners d'entreprise et événements, nos assortiments vous feront (re) découvrir nos différents parfums.

LA BOÎTE PÂTISSIÈRE DE  
18 KOUIGNETTES®  
prix public 29,60€  
prix catalogue 24,80€ TTC  
réf. 12134300

Panaché découverte 4 parfums :  
pistache, framboise, chocolat, caramel  
au beurre salé



# LES PARFUMS DE KOUIGNETTES®



Kouignette®  
Nature



Kouignette®  
Caramel au beurre salé



Kouignette®  
Chocolat



Kouignette®  
Framboise



Kouignette®  
Amande



Kouignette®  
Pistache



Kouignette®  
Pomme  
Caramel au beurre salé



Kouignette®  
Rhum raisin



Kouignette®  
Orange Cointreau®



## CONTACTS

Pour plus d'informations,  
veuillez contacter notre  
service commercial :

Par email :  
[commercial@larnicol.com](mailto:commercial@larnicol.com)

Par téléphone :  
+33 (0) 2 98 50 96 84

Par courrier :  
Maison Georges Larnicol  
La Manufacture  
Z.A. de Kerampaou  
29140 MELGVEN  
FRANCE



MAISON GEORGES LARNICOL

Meilleur Ouvrier de France





CHOCOLATS



KOUGINETTES®



BISCUITS



MAISON GEORGES LARNICOL

Meilleur Ouvrier de France

WWW.LARNICOL.COM

