

Professionnels

La fabrique de Méline



Personnalisez vos cadeaux clients et collaborateurs

Transformez vos événements d'entreprise en moments de **plaisirs gourmands** avec des biscuits personnalisés et créatifs



Qui suis-je ?

Je m'appelle Mélanie Deras.

Depuis 2013, j'imagine des confiseries personnalisées (biscuits & sucettes) pour les événements familiaux (baptême, anniversaire, mariage) et les entreprises : cadeaux clients, soirée VIP, salon professionnel...

J'embellis vos événements avec gourmandise 😊.



100%
pure beurre
(de baratte)
et ingrédients
naturels

Fait-maison

Made in
champagne-
Ardennes

Emballage
très soigné
=
vos articles
bien protégés
pendant le transport

Comment est née ma fabrique ?

Ma fabrique a vu le jour en 2013. Elle est le fruit de ma passion pour la pâtisserie et des moments partagés avec mes filles quand elles étaient petites. J'ai commencé à confectionner des pâtes sablées à la maison, transformant des après-midis de pâtisserie en véritables instants gourmands où chaque création était non seulement un plaisir à réaliser mais aussi à déguster.

La publication de ces créations sur mon blog a attiré l'attention et très rapidement, j'ai reçu des demandes pour mes biscuits. C'est ainsi que ma fabrique est née, alliant créativité, qualité et une touche personnelle unique.

Fait-maison dans mon laboratoire à Châlons en Champagne

Chaque sablés est emporte-piécé à la main.
avec patience et beaucoup de minutie.



Des ingrédients 100% naturels :

Je prépare chaque biscuit avec des ingrédients de qualité supérieure. **Je les sélectionne soigneusement pour leur goût et leur provenance (française).**

J'utilise du **beurre de baratte** pour son délicieux goût de noisette, de la **farine provenant d'un moulin du Jura**, des **œufs bio**, et du **sucre pur**, sans aucun conservateur ajouté.

Tous ces ingrédients vous offrent des biscuits aussi authentiques que savoureux. Parce que pour moi, la qualité commence par le choix du meilleur, comme si je les préparais pour ceux que j'aime le plus.



Les avantages des biscuits personnalisés pour votre entreprise en quelques chiffres :

Renforcement de la fidélisation client :

70% de vos clients sont plus enclins à rester fidèles après avoir reçu un cadeau personnalisé.

Différenciation sur le marché :

Dans un monde numérique, un cadeau tangible et personnalisé vous démarquera. Il **renforce l'image de votre entreprise comme soucieuse du détail et engagée envers ses clients et employés.**

Amélioration de l'expérience employé :

Les employés sont **81%** plus susceptibles de se sentir valorisés lorsqu'ils reçoivent un cadeau personnalisé de leur employeur

Outil de marketing créatif :

Un cadeau unique est un puissant outil de communication. Mes biscuits personnalisés avec votre logo ou message sont délicieux et renforcent la visibilité de votre marque. **73%** des destinataires préfèrent les recevoir lors de moments clés, maximisant ainsi l'impact émotionnel et l'efficacité de vos actions marketing.

1 - Un biscuit à votre image, jusque dans la forme

Ce sablé est tout sauf classique !

Je fabrique moi-même mes emporte-pièces : un flacon, une étoile, votre logo...

C'est un véritable petit ambassadeur gourmand de votre entreprise.

Ce type de biscuit crée la surprise. Il attire les regards, fait sourire, et surtout... il marque les esprits.

Parfait pour un salon, un lancement produit ou une attention client

Format moyen (6-7 cm)

Épaisseur généreuse (6 mm) pour une texture savoureuse et solide

Chaque biscuit est préparé avec soin dans mon atelier, pour un résultat à la fois raffiné, gourmand et parfaitement personnalisé.



Les "Minis" à glisser dans vos colis, pour la pause café...

Mini par la taille, maxi par l'effet !

Ne vous fiez pas à leur taille...

Ces petits sablés font sensation partout où ils passent !

Ils sont parfaits pour :

- accompagner un café lors d'un rendez-vous pro ou d'une réunion,
- attirer les visiteurs sur un stand lors d'un salon,
- glisser une attention gourmande dans un colis ou un welcome pack.

D'un format mini (environ 3,5 à 4 cm), ils se dégustent en une bouchée et laissent un joli souvenir.

Je les façonne à la main, avec le même soin que les grands, pour un rendu à la fois délicat et professionnel.

Format mini (3,5 à 4 cm selon la forme)

Épaisseur 6 mm pour garder la même tenue et gourmandise que les grands modèles.



3 – Les biscuits décorés, imprimés avec votre logo ou un visuel :



Vous avez envie de vous démarquer encore plus ?

Ancienne graphiste, je mets aujourd'hui mes compétences créatives au service de vos biscuits !

Du visuel à la réalisation finale, je m'occupe de tout : je prépare votre image, j'adapte les couleurs, et je l'imprime directement sur le biscuit.

Vous pouvez choisir d'y faire apparaître :

- votre logo,
- une illustration ou un motif (fleurs, animaux, symboles...),
- un message, une date, ou même une photo.

Le rendu est net, coloré, comestible... et surtout inoubliable.

Pour ces sablés, **3 dimensions sont possibles : petit, moyen ou grand** (comme dans le conte « Boucle d'or et les 3 ours !)

Vous pourrez me préciser votre choix dans le formulaire de contact en bas la page

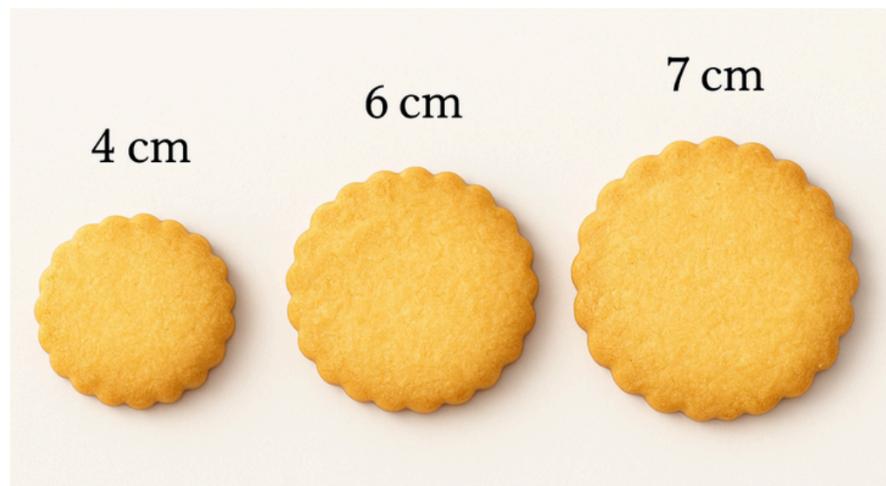


Une touche finale élégante

Pour sublimer vos biscuits, je propose des sachets transparents refermés avec un ruban en satin assorti aux couleurs de votre visuel ou de votre événement.
Un petit détail... qui fait toute la différence !



Formats de biscuits :



Je vous propose trois formats de biscuits :

- Petit : 4 cm – Idéal pour glisser dans un colis ou un sachet
- Moyen : 6 cm – Parfait pour un petit cadeau individuel
- Grand : 7 cm – Pour un effet “wahou” garanti !

Comment se déroule une commande ?

1	2	3	4	5
<p>Vous me transmettez vos souhaits par mail : faites-moi parvenir des éléments tels que votre logo, un croquis, des visuels...</p> <p>Pour la création d'un packaging personnalisé, j'aurai besoin de connaître votre charte graphique (couleurs, police de caractère...)</p> <p>Tout ceci me permettra de m'inspirer !</p> <p>Indiquez-moi également les quantités dont vous aurez besoin.</p>	<p>Je vous proposerai un devis ainsi qu'une maquette du biscuit personnalisé et de son packaging (si vous avez choisi cette option).</p>	<p>Vous validez mes propositions.</p>	<p>Je vous demanderai un acompte de 50 % ou le paiement total de la commande (selon ce qui vous convient le mieux).</p> <p>À réception du paiement, je procéderai à la fabrication de l'emporte-pièce.</p>	<p>En fonction des commandes en cours, le délai de fabrication est de 2 à 3 semaines maximum.</p>
		<p>Vous souhaitez apporter des modifications ? Demandez-les moi !</p>	<p>Je modifierai la/les maquette(s) en fonction de vos indications.</p> <p>Une fois la maquette à votre goût, je vous demanderai un acompte de 50 % ou le paiement total (selon ce qui vous convient le mieux). À réception du paiement, je procéderai à la fabrication de l'emporte-pièce.</p>	<p>Vous pouvez commander plusieurs mois ou semaines à l'avance.</p> <p>Dans tous les cas, je préparerai votre commande deux semaines avant la date de votre événement pour que vos sablés soient bien frais le jour J.</p>

Ils m'ont fait confiance :)



HORACE

Cole & Son[®]



Les tarifs

www.lafabriquedemeline.com

11



	De 1 à 150	151 à 300	301 à 600	601 et +
Sablé gravé (Forme au choix)				
7 cm	1.30€ l'unité	1.10 € l'unité	1.00€ l'unité	0.90€ l'unité
6 cm	1.20€ l'unité	1.00€ l'unité	0.90€ l'unité	0.85€ l'unité
5 cm	1.10€ l'unité	0.95€ l'unité	0.85€ l'unité	0.80€ l'unité
Biscuits imprimés en couleur (formes rondes)				
7cm	2.35€ l'unité	2.20€ l'unité	2.05€ l'unité	1.90€ l'unité
6cm	2.20€ l'unité	2.05€ l'unité	1.90€ l'unité	1.75€ l'unité
4cm	1.90€ l'unité	1.80€ l'unité	1.70€ l'unité	1.50€ l'unité

Frais de port offerts à partir de 140 €

Création de l'emporte-pièce : 10 € si commande < 140 € / Offert au-delà

+0.30cts si fermeture du sachet avec **ruban en satin** (couleur au choix)

+0.20cts par biscuit imprimé en couleur **si autre forme que rond**

Ne manquez pas l'occasion de régaler vos clients !

Demandez-moi un devis personnalisé, et concoctons ensemble le biscuit
qui saura les faire fondre de gourmandise.

contact@lafabriquedemeline.com

Tél. : 06.77.11.99.92

Ma boutique en ligne : www.lafabriquedemeline.com

