



Noël gourmand 2026

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 sablé est découpé 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 **sucres 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.

La collection de Noël 2026



Les mini-sablés personnalisés

Mes mini-biscuits personnalisés sont une manière douce et gourmande de gâter vos clients. Leur petit format est parfait pour :

- Les glisser facilement dans vos colis.
- Les offrir en caisse, pour ajouter une surprise sucrée au moment du règlement.

Je peux faire une forme traditionnelle de Noël ou celle de votre logo 😊 Ils mesurent entre **3 et 4 cm** selon leur design.



Biscuits personnalisés pour les grands gourmands

Des sablés plus grands... Pour plus de gourmandise !

Ces sablés personnalisés mesurent entre **6 et 7 cm**. Ils seront de la forme que vous voulez ! Vous pouvez les personnaliser avec un texte ou votre logo.

Ils peuvent être **emballés individuellement, par 2 ou par 3**. Ils sont présentés dans un sachet simple (de la taille du biscuit) ou dans un sachet fermé par un ruban en satin aux couleurs de votre marque. **Si vous le souhaitez, j'attacherai une étiquette personnalisée avec votre charte graphique (comme sur la photo).**



Une carte de visite à croquer !

Vos minis sablés sont joliment présentés sur une carte de visite.

Après avoir savouré cette délicieuse gourmandise, votre client pourra garder la carte pour découvrir des trésors cachés : une offre spéciale sur votre site internet, une invitation à rejoindre votre newsletter, ou un lien vers vos réseaux sociaux pour rester connectés.

C'est une manière sincère de dire « merci » tout en partageant un moment d'authenticité.

La carte est entièrement personnalisable avec votre charte graphique. Vous pouvez me fournir le fichier ou me demander de réaliser l'infographie pour vous.

Le format de la carte est traditionnel : **85 X 54 mm**



La carte de visite "surprise"

Vous aimez surprendre vos clients ?

Et si vos sablés se cachaient dans des cartes de visite pliables ? Une façon originale de faire plaisir et de marquer les esprits !

La carte mesure **85 X 54 mm (format fermé) - 85 X 108 (format ouvert)**.

Elle est imprimée sur un papier de qualité 300g.



La carte postale gourmande

J'adore envoyer et recevoir des cartes postales (c'est tellement plus personnel et touchant qu'un simple MMS ou un mail !). Je les garde toujours en souvenir :)

Imaginez la surprise et le sourire sur le visage de vos clients, prospects ou collaborateurs lorsqu'ils découvriront cette douce attention dans leur boîte aux lettres.

C'est une façon délicieuse de vous démarquer !

La carte postale (**format 10 x 15 cm**) est imprimée recto/verso, avec votre propre design ou par une infographie réalisée par mes soins aux couleurs de votre charte graphique :)



Comment se déroule une commande ?

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

Ils m'ont fait
confiance :)



HORACE



Des exemples de personnalisation :

Depuis 3 ans, le musée du Quai Branly fait appel à moi chaque année pour son événement "Un autre Noël."

J'ai travaillé sur ces 3 thèmes :

- Le monde polaire
- Les couleurs
- La musique

Chaque fois, ils ont laissé libre cours à mon imagination pour les formes des biscuits :)

Le plus grand défi a été celui des couleurs. Je leur ai proposé des sablés à colorier avec des feutres alimentaires. Chaque enfant qui est venu à l'événement a pu dessiner sur les sablés, puis les manger !



Thème "Le monde polaire"



Maquette du biscuit sur le thème de la musique



Thème "Les couleurs"

Les tarifs 2026



La fabrication de l'emporte-pièce est facturée 10€ pour une commande de moins de 140€. Elle est offerte au delà.

Les frais de port sont offerts à partir de 140€ d'achat.

	De 1 à 150	De 150 à 300	De 300 à 600	De 600 à +
Mini-biscuit	0.60€ l'unité	0.55€ l'unité	0.50€ l'unité	0.45€ l'unité
Biscuit traditionnel	1.30€ l'unité (+ 0.30cts par sachet fermé avec un ruban en satin)	1.10 € l'unité (+ 0.30cts par sachet fermé avec un ruban en satin)	1.00€ l'unité (+ 0.30cts par sachet fermé avec un ruban en satin)	0.90€ l'unité (+ 0.30cts par sachet fermé avec un ruban en satin)
Carte visite gourmande	1.10€ l'unité Minimum de commande : 100 biscuits	1.00€ l'unité	0.90 € l'unité	0.80€ l'unité
Carte visite pliable	Non disponible Minimum de commande : 150 biscuits	1.70€ l'unité	1.50€ l'unité	1.35€ l'unité
Carte postale gourmande	1.70€ l'unité Minimum de commande : 100 biscuits	1.60€ l'unité	1.45€ l'unité	1.30€ l'unité

Ne manquez pas l'occasion de régaler vos clients et collaborateurs !

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

