



Communiqué de presse
Septembre 2024



Deux nouvelles

recettes chocolatées

pour affronter l'hiver !

A chaque saison, La Fabrique Cookies imagine une recette gourmande pour se faire plaisir et surtout pour vous faire plaisir ! La collection automne/hiver 2024 dévoile deux recettes régressives où la star est...le chocolat ! Duo parfait avec le café ou avec le praliné, la saison sera gourmande !

RECETTE D'AUTOMNE

COOKIE CHOCOLAT AU LAIT ET CAFÉ

Dès le 4 octobre en boutiques et sur le e-shop

Les Coffee addict* ne résisteront pas au parfait équilibre entre la douceur du chocolat au lait et l'amertume du café. Les pépites de chocolat au lait se mêlent à l'extrait de café pour un effet « moka ». Comme toujours avec les recettes de La Fabrique Cookies, les ingrédients sont sourcés avec beaucoup d'exigence. Le chocolat utilisé est composé à plus de 42 % de cacao avec des fèves du Ghana. Un must !

À partir de 3,20€ en boutique

16€ pour une boîte de 8 sur le e-shop

*les amoureux du café



RECETTE D'HIVER

COOKIE CHOCOLAT AU LAIT ET PRALINÉ NOISETTE

Dès le 1^{er} décembre en boutiques uniquement

Besoin de réconfort pour combattre le froid de l'hiver? Nous avons le cookie parfait ! Une recette régressive par excellence, le cookie d'hiver mêle la puissance du chocolat au lait, composé à plus de 42 % de cacao, la douceur du praliné et le croquant des éclats de noisette. À découvrir dès le 1^{er} décembre uniquement en boutique !

À partir de 3,20€ en boutique



Et toujours, des recettes exemptes d'arômes artificiels, d'agents de texture ou d'huile de palme, des recettes clean label et des ingrédients soigneusement sélectionnés.



TOUT TOUT TOUT, VOUS SAUREZ TOUT SUR NOS COOKIES

Depuis toujours, La Fabrique Cookies confectionne des cookies dans les règles de l'art – gourmands, moelleux, dans le plus pur respect des standards de qualité. Autrement dit, des cookies "comme là-bas" avec un savoir-faire "bien d'ici".



La pâte à cookie est préparée chaque jour à l'atelier situé à Gennevilliers, puis calibrée et dressée à la main, et enfin cuite sur place, dans les 15 boutiques. Leurs délicieux cookies sont aussi vendus sur leur e-shop, et distribués aux professionnels de la restauration dans un sachet en cellulose de bois. Depuis 2022, le concept de boutique s'est progressivement étendu à travers la France grâce à un modèle de franchise novateur, mettant l'accent sur une stratégie d'implantation ciblée, privilégiant les centres-villes ainsi que les zones à fort passage et haut de gamme.

Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence et minutie pour sa qualité, son goût et son origine française, voire locale quand c'est possible : beurre français, œufs bio d'élevages du sud-est, farine de Centre Val de Loire avec un blé récolté à moins de 90 km du moulin, caramel beurre salé...

Des valeurs qui en font une marque référente sur le marché du cookie !

www.lafabrique-cookies.fr