



Atelier de gourmandises 2024

# La fabrique de **Méline**



Arbre de Noël, animation en boutique...



Des activités manuelles créatives  
et gourmandes pour amuser les enfants  
pendant vos événements d'entreprise

# 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 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.





## **Vous cherchez des activités gourmandes et créatives pour vos événements de Noël ?**

Colorier ou décorer des biscuits est l'activité idéale pour animer vos événements en décembre. Les enfants en redemanderont ! A la fois ludique et gourmande, elle fait partie des traditions de Noël qu'ils aiment tant.

Cette animation permettra d'occuper les plus jeunes de manière créative tout en stimulant leur imagination.

Faciles à mettre en place, ces ateliers sont parfaits pour créer une ambiance festive et conviviale, tout en laissant aux enfants un souvenir unique qu'ils auront personnalisé eux-mêmes (et qu'il dévoreront avec énormément de plaisir).

## **Pour quels types d'événements ?**

Les activités de décoration ou coloriage de biscuits sont parfaites pour de nombreux événements en période de Noël. Elles peuvent être proposées lors des **marchés de Noël**, des **arbres de Noël d'entreprise**, ou comme **animation en magasin** pour attirer les familles.

Les **centres commerciaux, cafés, restaurants familiaux et musées** sont également des lieux idéaux pour organiser ces ateliers créatifs.

# Les biscuits à colorier traditionnels



## Saviez-vous qu'il existe des feutres alimentaires ?

Et oui, on peut colorier avec des crayons sur des biscuits !

Je vous propose des sablés **ronds (7 cm)** avec des jolis dessins dans le thème de Noël à colorier dessus. J'ai réalisé moi-même ces illustrations pour qu'elles soient uniques.

Les enfants seront tout heureux de faire cette activité qui, je suis sûre, ne la connaissent pas. Ce sera une vraie belle surprise.



## Des biscuits à colorier sur-mesure

Je propose cette activité de coloriage depuis plusieurs années. Vous m'avez souvent demandé si je pouvais mettre des visuels sur-mesure sur les sablés. La réponse est oui !

Vous pouvez me fournir vos propres visuels si vous les avez ou me demander de travailler sur un thème en particulier. Comme par exemple l'enseigne de chaussures pour enfant Bopy pour qui j'ai "imprimé" leur logo à colorier. J'ai même été encore plus loin dans la personnalisation en faisant des biscuits en forme de chaussure!

# Des sablés "vierges" pour laisser libre court à l'imagination des enfants !

Si vous souhaitez que les enfants puissent exprimer complètement leur créativité, ce modèle est parfait ! Ils pourront faire ce qu'ils ont envie sur ces biscuits en forme de boule de Noël :)

Le biscuit mesure **8 cm environ**.





# Des biscuits à décorer

Pour ces biscuits, pas de feutres...  
Mais du glaçage (et  
éventuellement des "Sprinkles").

Je vous fournis les biscuits : Mr et  
Mme Pain d'épice, ce sont les  
stars de Noël ! Ils font **10 ou 12cm  
de hauteur** en fonction de vos  
envies. Je peux vous fournir (ou  
non) les crayons pour faire le  
glaçage ainsi que les Sprinkles  
(vous savez ce sont ces petits  
"vermicelles" que les enfants  
adorent mettre partout sur les  
gâteau).



# Comment se déroule une commande ?

1	2	3	4	5
<p>Vous me transmettez vos souhaits par mail : quel type de biscuits vous souhaitez, quelle quantité...</p> <p>Pour la création d'un biscuit sur-mesure, faites-moi parvenir des éléments tels que votre logo, un croquis, des visuels...</p> <p>Tout ceci me permettra de m'inspirer !</p>	<p>Je vous proposerai un devis ainsi qu'une maquette du biscuit personnalisé (si vous avez choisi cette option).</p>	<p>Vous validez le devis (et éventuellement la maquette).</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>A réception du paiement, en fonction des commandes en cours, le délai de fabrication est de 2 à 3 semaines.</p>
		<p>Vous souhaitez apporter des modifications ? Demandez-les moi !</p>	<p>Je modifierai la/les maquette(s) ou le devis en fonction de vos indications.</p> <p>Une fois le tout validé, 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



# Les tarifs 2024

www.lafabriquedemeline.com

10



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

Si besoin, je peux vous **fournir les feutres alimentaires** (entre 2€ et 1,50€ l'unité en fonction de la quantité)

**Les crayons à glaçage et sprinkles se trouvent facilement en grande surface.** Néanmoins, je peux vous les fournir sur simple demande. Le tarif variera en fonction des quantités, j'établirai un devis.

	De 1 à 150	De 150 à 300	De 300 à 600	De 600 à +
Biscuits à colorier traditionnels (sans les feutres)	2.35 € l'unité	2.20€ l'unité	2.05€ l'unité	1.90€ l'unité
Biscuits à colorier sur-mesure (sans les feutres)	2.35€ l'unité (+ 10€ si création du visuel + 10€ si création d'un emporte-pièce)	2.20€ l'unité (Création du visuel offerte +10€ si création d'un emporte-pièce)	2.05€ l'unité (Création du visuel offerte + création de l'emporte-pièce offerte)	1.90€ l'unité (Création du visuel offerte + création de l'emporte-pièce offerte)
Boule de neige à colorier (sans les feutres)	2.35 € l'unité	2.20€ l'unité	2.05€ l'unité	1.90€ l'unité
Biscuit Mr et Mme à décorer (vendu sans le glaçage et les sprinkles)	Taille 10 cm : 1.40€ l'unité Taille 12 cm : 1.60€ l'unité	Taille 10 cm : 1.30€ l'unité Taille 12 cm : 1.50€ l'unité	Taille 10 cm : 1.20€ l'unité Taille 12 cm : 1.40€ l'unité	Taille 10 cm : 1.10€ l'unité Taille 12 cm : 1.30€ l'unité

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

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](http://www.lafabriquedemeline.com)**

