

Valoriser

le savoir-faire et l'excellence

Mes
Artisans
Français





Valoriser le **savoir-faire** et l'**excellence** des Artisans Français

Mes Artisans Français s'inscrit dans une démarche d'accompagnement auprès de jeunes artisans en phase de lancement ou de développement commercial.

La manière de produire, les valeurs qui les animent et l'envergure de leur activité (CA et distribution géographique) sont **MES critères de sélection**.

En proposant des commandes groupées trimestrielles ou colis gourmands multi artisans ma volonté est triple :

- **Contribuer à la promotion et la visibilité des artisans partenaires**
- **Restaurer l'image du colis gourmand en le rendant attractif et respectueux de l'environnement**
- **En faire un moment de plaisir, de partage et de découverte.**

Mes Artisans Français est une **aventure humaine** pleine de sens et qui contribue aussi à la pérennisation du savoir-faire et de l'excellence de nos **meilleurs artisans du goût**.





Mes missions

- ⇒ Valoriser le savoir-faire et l'excellence
- ⇒ Contribuer à la diffusion et au rayonnement
- ⇒ Les fédérer et ouvrir les portes de nouveaux canaux de distribution



Mes Atouts

- ⇒ Une équipe commerciale restreinte
- ⇒ Une approche sur-mesure
- ⇒ Un lien direct avec les artisans



Mes engagements

- ⇒ Prioriser les artisans en devenir et avec un ancrage territorial fort
- ⇒ Respecter les contraintes de production et acheter au juste prix
- ⇒ Garantir une juste rémunération



À quelles occasions ?

- ⇒ Remercier ou fidéliser un client
- ⇒ Fêter un événement (Départ en retraite / Anniversaire / Médaille / Noël)
- ⇒ Accompagner un cadeau digitalisé ou chèque cadeau
- ⇒ Séminaire / convention

Ma Proposition Commerciale

1

Me solliciter par mail ou téléphone pour un premier échange (budget, thématique, délai)

2

Faites vos choix parmi nos propositions gourmandes -> plus de 600 références disponibles

3

Déterminez le format de votre contenant* parmi le sachet, la boîte cartonnée ou la boîte métallique

5

Passons commande et finalisons notre collaboration (Acompte 50% par virement bancaire)

4

Définissez les services que vous souhaitez associer en complément
Glisser une carte de voeux, un mot, un flyer
Confection des colis
Livraison des colis ou retrait

6

Livraison entre 25 Novembre et 10 décembre 2026 pour une commande avant le 10 Novembre

* Nous valorisons à un tarif juste l'ensemble des prestations additionnelles de manière transparente. Sachet entre 1€ et 2€TTC / Boîte métallique uniquement sur devis / Boîte cartonnée entre 3,5€ et 4,5€TTC / Confection d'un colis à 3,5€TTC / Confection et impression d'un mot, carte, flyer entre 1€ et 2€TTC.

** Les artisans sont "des artisans", en conséquence, ils n'auront pas toujours la capacité à produire la quantité souhaitée ou la disponibilité en stock. Néanmoins, on vous proposera toujours une alternative pour satisfaire vos besoins.



Commandes groupées

L'offre

- ⇒ 4 temps forts dans l'année
- ⇒ Sélection de produits en lien avec la saison
- ⇒ Remises promotionnelles impactantes

Les modalités

- ⇒ Franco de port 300€TTC en Alsace / 500€TTC autres départements
- ⇒ Modalités de règlement à définir
- ⇒ Préparation personnalisée des colis +3.5€TTC/colis
- ⇒ 10% de crédit CSE à partir de 2000€TTC d'achat par commande groupée

Colis gourmands

L'offre

- ⇒ Plus de 600 références disponibles
- ⇒ Différents formats de contenant (boîte cartonnée ou métallique - sachet, etc.)
- ⇒ Nombreuses options additionnelles (confection des colis - carte de vœux - flyer)

Les modalités

- ⇒ Franco de port 500€TTC en Alsace / 800€TTC autres départements
- ⇒ Livraison multi adresses sur devis
- ⇒ Préparation personnalisée des colis +3.5€TTC/colis
- ⇒ 10% de crédit CSE à partir de 5000€TTC d'achat par commande

Mes Artisans Partenaires

Bas-Rhin

Jardins de Gaïa 
Bisch de Bruche
Goût Nature 
Coeur de Chou
Cacao Expérience 
Les Sablés d'alsace
Rudy torréfacteur
Chocolaterie Mathern
Foie gras Edouard

Haut-Rhin

Nemrod

Var

Domaines d'argens

Aube

Ô Délices de Lucas

Puy du Dome

Lorlut Caramel

Isère

Les Petits Bonheurs

* Nous disposons de contacts avec de nombreux autres artisans tels que des bières, vins, crémants et liqueurs auprès desquels nous pouvons sourcer des produits pour répondre à vos besoins.

** Nous avons fait le choix de ne proposer que des produits secs ou en conserve pour des raisons de praticité, d'hygiène et de logistique.

*** Nous sommes en mesure de sourcer des produits bio, vegan, halal, etc.. sur demande



Ô Délices de Lucas

Confitures, Caramel, Confits & Chutneys

Passionné de pâtisserie, Julian Winterhalter découvre les secrets du chocolat et du praliné auprès de Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France à Troyes.

En 2015, la naissance de son fils Lucas inspire la création d'une gamme de confitures artisanales, imaginées pour sublimer les saveurs des fruits et des saisons.



Spécialités Gourmandes



Confiture fruits d'hiver

Confiture de Noël - Exotique
- Ananas à la Vanille -
Ananas, Citron vert &
gingembre - Orange,
Cannelle - Citron etc

6.49€ TTC 230g



Confiture fruits d'été

Abricot du Roussillon -
Abricot, Vanille - Abricot,
Miel & Romarin -
Framboise Meeker -
Framboise Violette etc

6.49€ TTC 230g



Confiture fruits d'automne

Poire à la Vanille - Poire,
Poivre sauvage de
Madagascar - Poire,
Chocolat - Poire, Jasmin et
fleur d'Oranger etc

6.49€ TTC 230g



Chutneys & confits

Fraise Mara des Bois - Fraise
Pétillante (au Champagne) -
Fraise, Basilic - Fraise, Poivre
Rouge Pondichery - Fraise &
Rhubarbe - Cerise

6.49€ TTC 230g

Nos autres douceurs artisanales



Caramel à la fleur de sel Pâte à tartiner 55% noisettes françaises

7.49€ TTC 230g



Chutneys & confits

Chutney Tomate Coeur de Boeuf -
Chutney Poire aux Morilles - Confit de
Figue au balsamique etc

5.99€ TTC 130g



Confits de vin au champagne

6.90€ TTC 100g

Edouard

Foie gras d'oie et canard

Philippe Artzner, pâtissier-traiteur, ouvre un magasin flanqué d'une officine de fabrication de Foie Gras à Strasbourg.

Il y développe de savoureuses recettes et devient un véritable créateur de tendances gastronomiques.



Foie gras de canard en conserve



Bloc de Foie Gras de Canard bocal

9.99€ TTC 120g



Bloc de Foie Gras de Canard boîte

14.99€ TTC 200g



Bloc de Foie Gras de Canard boîte ouverture facile

11.99€ TTC 130g



Bloc de Foie Gras de Canard boîte 2 tranches

10.49€ TTC 75g

Foie gras d'oie en conserve



Bloc de Foie Gras d'Oie bocal

11.99€ TTC 120g



Bloc de Foie Gras d'Oie boîte 2 tranches

13.49€ TTC 75g



Bloc de Foie Gras d'Oie boîte

6.99€ TTC 65g

Autres produits



Rillettes d'oie ou de canard

6.20€ TTC 170g



Confit de Noël

3.99€ TTC 60g



Terrine

Magret d'Oie - Oie aux vendanges tardives - Alsacienne aux griottes - Miel et 4 épices - Noël au vin chaud

4.99€ TTC 100g

Domaines d'argens

Maison française de la Truffe

Depuis 1987 en Provence, le Domaine d'Argens propose une sélection de produits gourmands à la truffe, élaborés pour révéler toute la richesse aromatique de ce diamant de la gastronomie et sublimer vos plats.



Spécialités Gourmandes



**Moutarde à la truffe
d'été 5%**

7.50€ TTC 90g



**Sauce Barbecue à la
truffe d'été 5%**

7.50€ TTC 90g



**Ketchup à la truffe
d'été 5%**

7.50€ TTC 90g



**Pesto/pesto rouge à la
truffe d'été**

10.99€ TTC 130g

Nos autres douceurs artisanales



**Tartufata, truffe d'été
3% et 8%**

10.99€ TTC 130g

7.99€ TTC 80g



**Délice d'artichauts à la
truffe d'été**

10.99€ TTC 130g



**Carpaccio de truffe
d'été**

8.80€ TTC 25g



**Tartinable à la truffe
blanche**

10.99€ TTC 130g



**Tartufata, truffe d'alba
1%**

7.99€ TTC 80g



**Crème grana padano à
la truffe blanche**

10.99€ TTC 130g



**Crème de cèpe à la
truffe blanche**

10.99€ TTC 130g



**Huile d'olive saveur
truffe ou truffe noire**

10.99€ TTC 100ml

Cacao Expérience

Chocolatier artisanal

Cacao Experience est une chocolaterie artisanale à Strasbourg fondée en 2019 par 2 frères. Ils confectionnent toute leur gamme à partir de la fève de cacao de différentes provenances jusqu'à la tablette ou autres productions. La chocolaterie est exclusivement « bean to bar », localisée avec une boutique physique à Strasbourg et une production dans un village alsacien.

Engagée BIO pour certaines références, elles proposent des modèles innovants et gourmands pour les périodes de fêtes; le hamster et le raton laveur en font sa renommée !!

**CACAO
EXPERIENCE**
Chocolaterie Bean To Bar

Spécialités Gourmandes



Cubes noir ou lait

Chocolat, amandes
noisette, feuillantine

12.99€ TTC 160g



Préparation chocolat chaud

15.00€ TTC 300g



Bretzel enrobage chocolat lait ou chocolat noir

6.99€ TTC 80g



Palet café noisettes

7.50€ TTC 85g

Nos produits bio



Orangettes chocolat noir 70%

11.99€ TTC 100g



Tablette de chocolat bio

Chocolat noir : 70% - 72% - 75% - 80% -
85% - 100%
Chocolat blanc : lait caramélisé - aux
thés - 55%
Chocolat au lait : 55%
Chocolat au lait de coco : 59%

7.00€ TTC 60 à 80g



Les Sablés d'Alsace

Biscuits artisanaux



Les Sablés d'Alsace, créés par Charly et Barbara Hamm, proposent de délicieux biscuits gourmands gravés avec des expressions alsaciennes comme Hopla, Schmoutz, Elsass, Herzele ou Schatz.

Fabrication 100% artisanale à Colmar.

Spécialités Gourmandes



Boîte à bonheur 70 petits biscuits

Biscuits salés appétitif à l'oignon.
Apprenez à dire "à votre santé" en plusieurs langues

8.90€ TTC 245g



Sachet 35 minis biscuits

Chocolat-orange - Cannelle-épices - Fromage blanc citron - Façon tarte à l'oignon

7.30€ TTC 185g



Maison Alsacienne 28 minis biscuits

Chocolat-orange - Cannelle-épices - Tarte au fromage blanc citron - Façon tarte à l'oignon

6.90€ TTC 150g



Sachet transparent 15 minis biscuits

Chocolat-orange / Cannelle-épices / Saveurs tarte au fromage blanc citron

3.99€ TTC 85g

Chocolatier Dominique Mathern

Chocolats artisanaux

Au sein de notre atelier situé au nord de Strasbourg, nous perpétuons une passion gourmande où le chocolat devient une véritable œuvre d'art. Chaque création qui sort de nos mains est le fruit d'un travail minutieux. Ici, le "fait main" n'est pas qu'un slogan, c'est notre signature. L'Alsace au Cœur de nos Créations.



Spécialités Gourmandes



Coffret 9 kougelhops fourrés

Noir, Lait, Blanc, au choix

8.99€ TTC 90g



Coffret 17 bretzels

Chocolat noir (6 pces), lait (6 pces), blanc (5 pces)

7.99€ TTC 90g



Tablette de chocolat diamant

Chocolat noir (55%), Chocolat au lait (35%), Chocolat lait avec éclats de speculos

5.99€ TTC 80g

Petits bonheurs

Confiseries

Maître artisan pâtissier-chocolatier-confiseur depuis plus de 20 ans à Grenoble et vainqueur du «Meilleur Pâtissier Les Professionnels» 2017, Thierry Court bouscule les codes. Il met au point des recettes de biscuits, bonbons, confiseries et barres chocolatées, dont les formes, les couleurs et les saveurs font écho à nos souvenirs d'enfance. Chaque bouchée est un moment de gourmandise retrouvée, un petit bonheur...
Son crédo : le snacking néo-artisanal ! Les produits sont fabriqués dans une fabrique en Isère, avec des ingrédients naturels et de qualité, un juste dosage en sucre, du chocolat éco-responsable et les packagings évoluent pour des matériaux recyclés et recyclables.



Spécialités Gourmandes



Barre chocolat

*Kwouet -> chocolat - cacahuète /
Noazet -> chocolat - noisette /
Twins -> chocolat - biscuit - caramel*

4.80€ TTC

65g



Croc'mou

3.70€ TTC

75g



Criiks salé ou sucré

11 propositions au choix

4.50€ TTC

60g



K'wouet

3.95€ TTC

75g



Smoofi

3.95€ TTC

75g



P'tits cancre

2x Chocolat lait & praliné / 2x Chocolat noir & caramel

6.99€ TTC

160g



Cœur de chou

Choufitures

Un subtil mélange de tradition et d'originalité au travers de "choufitures" surprenantes : des chutneys de choucroute au Muscat d'Alsace, au cumin, aux piments, aux épices de Noël... réhausseront à merveille vos plateaux de fromage, de charcuterie, vos toasts ou vos plats, tout simplement..



Spécialités Gourmandes



Confit de choucroute au muscat d'alsace

7.20€ TTC 170g



Confit de choucroute au cumin

7.20€ TTC 170g



Confit de choucroute aux épices de Noël

7.20€ TTC 170g



Confit de choucroute aux 2 piments

7.20€ TTC 170g

Nemrod

Terrine & Rillettes de viande

Producteur artisanal de charcuteries de gibier du massif des Vosges. Gibier 100% sauvage et français. Local, naturel et sans impact pour notre planète, le gibier est une viande durable issue de nos forêts françaises. Manger du gibier, c'est faire un choix éthique, écologique et gourmand !

NEMROD
Le sauvage français

Nos produits



Terrine & rilette

*Rillettes : Sanglier Nature - Sanglier à la Moutarde d'Orléans
Terrines : Sanglier au Gewurztraminer - Sanglier au Pinot Gris - Sanglier à la Truffe d'été - Chevreuil aux noisettes - Chevreuil Figs et Pain d'Épices - Cerf aux Morilles - Sanglier au Cidre et aux Pommes - Sanglier Poires et Liqueur de châtaignes - Sanglier à la Provençale - Cerf à la Bière et aux Champignons*

5.99€ TTC 100g

7.99€ TTC 180g



Saucisson sec

Sanglier Nature - Sanglier au Poivre - Sanglier au Herbes de Provence - Sanglier aux Amandes Fumées - Sanglier au Comté 18 mois - Cerf Nature - Cerf au Poivre - Cerf au Herbes de Provence

7.49€ TTC 180-200g

Goût nature

Confitures, Sirops, Chutneys, Gelées

Au cœur de l'Alsace Centrale, la Ferme au Goût Nature fabrique des produits doux et naturels de façon artisanale et selon les règles de l'Agriculture Biologique. De la récolte à la vente, en passant par la transformation et le conditionnement.



Spécialités Gourmandes



Chutney

*Figue - muscade - poivre
Coin - pain d'épices
Courge - pomme - gingembre*

5.99€ TTC

100g



Confiture

*Cerise
Quetsche cannelle
Noel - pomme et 9 épices*

5.49€ TTC

100g

Nos gelées / sirops



Gelée de plantes

*Lavande, acacia, menthe, basilic,
sauge, romarin, sureau, pissenlit*

*Se déguste en sucré/salé avec du
fromage ou sur les tartines du petit
déjeuner*

4.99€ TTC

100g



Gelée de vin chaud

*Accompagnera à merveille votre foie
gras*

5.49€ TTC

100g



Sirop de Noël aux épices

5.49€ TTC

25cl

Jardins de Gaïa

Thés, Tisanes et Épices



Thés d'origine, infusions naturelles et créations bio pour tous les amateurs. Maison française de thé engagée : qualité, saveurs et respect de la nature. Thés bio & équitables.

Spécialités Gourmandes



Neige au soleil

Fève tonka - Agrumes

8.90€ TTC Sachet 50g

11.32€ TTC Tube 50g



Avec les anges

Rose - Saveur vanille

7.35€ TTC Sachet 50g



Pomme de Noël

Pomme - badiane

8.55€ TTC Sachet 50g



Surprise de Noël

Saveurs passion - cacao

8.80€ TTC Sachet 50g



Esprit d'hiver

Épices masala - hibiscus

8.80€ TTC Sachet 100g



Thé de Noël

Épices - Orange

8.50€ TTC Sachet 100g

11.23€ TTC Tube 100g



Lumière d'étoiles

Orange (HE) - Épices

7.95€ TTC Sachet 100g



Au coin du feu

Cannelle

7.85€ TTC Sachet 100g



Féerie

Saveur miel - épices

9.05€ TTC Sachet 100g



Gourmandise

Prune - cannelle

9.32€ TTC Sachet 100g



La tisane de Noël

Cannelle - Mélisse

7.90€ TTC Sachet 50g

11.23€ TTC Tube 50g



Masala pour tchaï

Gaïa fort

9.45€ TTC Sachet 100g

Jardins de Gaïa

Thés, Tisanes et Épices



Spécialités Gourmandes



Épices vin chaud

Recette alsacienne

8.35€ TTC Sachet 100g



Épices de Noël (en poudre)

Recette alsacienne

5.05€ TTC Saupoudreur 35g



Poésie d'hiver

Fève tonka - Saveur agrumes

4.40€ TTC Infusettes 32g



Hiver gourmand

Agrumes - Cannelle

4.40€ TTC Infusettes 32g



Joyeux Noël

Saveur traditionnelle

4.40€ TTC Infusettes 32g



Mélange pain d'épices

5.05€ TTC 35g



Cannelle de Ceylan en poudre

Sri Lanka

4.55€ TTC 30g



Gingembre en poudre

Sri Lanka

4.55€ TTC 30g

Café Bio Yves Rudy

Bio, en grains ou moulu, issu du commerce équitable

Nos produits bio



café de spécialité bio Blend Ethiopie

Yves Rudy
Artisan Torréfacteur

Services adaptés enfants et adultes en Artisan d'Alsace

Pêche, Abricot, Citron, Orange, Sacre ouï, Caramel, Chocolat au lait

TERROIR Origine Éthiopie

VARIÉTÉ Heirloom

PROCESS 60% Nature 40% Lavé

Pérou bio ou Guatemela bio

6.50€ TTC 125g

Ethiopie bio, Honduras bio

500 Gr GRAINS

7.00€ TTC 125g

Lorlut Caramels

Caramel, Enrobés, Pâtes à tartiner

Découvrez les Caramels fondants Lorlut, proposant une palette de saveurs, allant du rafraîchissant yuzu et de la verveine apaisante aux éclats de cacahuètes.



Spécialités Gourmandes



Etui caramel pain d'épices

5.20€ TTC

75g



Etui caramel

Vanille de Tahiti et beurre salé - Original et chocolat - Éclats de cacahuètes et chocolat - Espresso et chocolat - Beurre salé

5.80€ TTC

75g



Sachet caramel ou assortiment

Original - Beurre Salé - Assortiment au choix

6.50€ TTC

150g



Les enrobés

Amandes caramélisées enrobées chocolat noir - Noisettes caramélisées enrobées gianduja chocolat lait etc

6.50€ TTC

120g



Les caramels à tartiner

Chocolat Origine Pérou 75% - Praliné-Noisette - Vanille de Tahiti - Sirop d'Érable - Miel

6.99€ TTC

220g



Les pâtes à tartiner CRUNCHY

Noisette - Cacahuète - Spéculoos

7.50€ TTC

220g



Boîte assortiment ou assortiment caramels

15.00€ TTC

250g



Coffret découverte

Sachet assortiment + Pâte à Tartiner Praliné Noisette

15.99€ TTC

370g



Boîte coup de coeur

Assortiment de caramel

12.50€ TTC

150g

Bisch de bruche

Pain d'épices, Nougats, Pâtes de fruits & Pâtes à tartiner

Dans la commune de Gresswiller, Alban Bisch travaille jour après jour dans le respect du commerce local, des traditions et de l'artisanat afin de vous offrir le meilleur de son savoir-faire. Son travail reflète sa passion et son goût du terroir alsacien.



Nos nougats



Nougats tendres

Pistaches
Chocolat

5.15€ TTC 100g



Nougats tendres

Amandes

4.99€ TTC 100g



Les amandines natures

6.99€ TTC 100g



Ballotin de Berawecke

7.50€ TTC 150g

Nos autres douceurs artisanales



Les pains d'épices

Nature

5.50€ TTC 140g



Les pains d'épices

Pomme Cannelle - Orange Cointreau

5.99€ TTC 140g



Les guimauves

Vanille - Pistache - Fraise

4.49€ TTC 50g



Les pâtes à tartiner

El Bueno - Blanc, noisettes, amandes et pistaches - Noir, amandes et éclats de caramel

7.99€ TTC 200g



Les pâtes de fruits

Framboise - Mirabelle - Poire

4.00€ TTC 100g



Miels créations

Framboise - Orange - Pistache

5.95€ TTC 100g

Valoriser

le savoir-faire et l'excellence



Votre contact



Julien Pierron

06 26 41 12 42

mesartisansfrancais@gmail.com

mesartisansfrancais.fr

