



LOUVAT

BISCUITERIE / 1954

FABRICATION ARTISANALE
AU PIED DES ALPES



NOTRE HISTOIRE

Lovée au pied des Alpes, notre Biscuiterie est avant tout une histoire de passionnés ! Fondée en 1954 par Maurice Louvat, les saveurs d'autrefois sont toujours intactes.

Derrière un biscuit ou une meringue Louvat, c'est toute une équipe de gourmets, fidèle aux valeurs familiales de l'entreprise, au savoir-faire et aux traditions, qui souhaite partager un moment gourmand avec vous.

NOTRE ÉQUIPE

Tous les matins, notre équipe de gourmets prépare avec amour les biscuits qui font la tradition Louvat et élabore de nouvelles recettes inédites pour vous surprendre.

Chaque ingrédient est choisi avec soin, chaque recette est travaillée, testée jusqu'à satisfaction pour vous garantir des produits gourmands et savoureux !



DIRIGEANTE

NOS ENGAGEMENTS

À la Biscuiterie, notre mission est de fabriquer pour nos clients des produits gourmands avec des ingrédients sains et locaux afin de transmettre à travers chaque biscuit notre plaisir et notre fierté de faire ce beau métier !



Depuis 1954, nous fabriquons des biscuits ! Plus de 60 ans que nous mélangeons dans le même atelier, beurre, farine, œufs et sucre pour vous préparer avec amour les recettes qui ont fait notre succès. La tradition, c'est une passion du travail bien fait qui se perpétue depuis plusieurs générations. La tradition, ce sont nos équipes qui la portent et qui la font vivre. Alors on en prend grand soin ! Notre plus ancien collaborateur est avec nous depuis plus de 38 ans ! Regardez son beau sourire ! L'humain est au cœur de chacun de nos biscuits.

Un bon biscuit se fabrique avec de bons produits (et avec beaucoup d'amour aussi), c'est le secret ! Nos biscuits sont 100% pur beurre. Les arômes naturels sont tous choisis avec soin. À la Biscuiterie, les recettes sont travaillées et retravaillées jusqu'à obtenir entière satisfaction. Être artisan biscuitier chez Louvat c'est devoir goûter et regoûter des dizaines et des dizaines de biscuits régulièrement, un dur métier nous direz-vous !

Notre engagement de qualité se traduit aussi dans l'approvisionnement de nos produits. Nous nous efforçons au maximum de travailler avec des fournisseurs locaux.



À travers un biscuit Louvat, nous cherchons à vous transmettre un maximum de gourmandise ! C'est pour cela que pour travailler toutes nos nouvelles recettes, nous nous sommes fait accompagner de Patrick Casula, Champion du Monde de Pâtisserie. À nos côtés dans l'atelier, il nous a aidé à élaborer de nouvelles saveurs qui nous l'espérons raviront vos papilles !



NOS PRODUITS



Biscuits apéro

- Beaufort
- Tomate / Chèvre
- Parmesan / Jambon Cru
- Cèpes
- Chèvre / Noix (labellisé IS'HERE)
- Ail des ours, olives, graines, tomate
- Tomate ail basilic

Environ 180 biscuits
dans 1kg



Palets croquants

- Caramel beurre salé
- Orange
- Framboise
- Citron
- Myrtille
- Raisins secs
- Praline Rose de Lyon
- Vanille
- Noisettes caramélisées

Environ 660 biscuits
dans 1kg



Meringues

- Framboise
- Châtaigne
- Myrtille
- Vanille
- Citron
- Orange
- Café
- Fraise
- Chartreuse

Environ 400 biscuits
dans 1kg



Meringues Tétons

- Orange
- Citron
- Myrtille
- Vanille cuisson Exceptionnellement Prolongée
- Café
- Fraise des bois
- Chartreuse
- Génépi

Environ 350 biscuits
dans 1kg



Sablés sucrés

- Citron
- Framboise
- Noix Caramélisées (Labellisé IS'HERE)
- Gingembre
- Vanille

Environ 200 biscuits
dans 1kg



Rochers

- Noix de Coco
- Rhum - Raisin
- Chocolat
- Noix

Environ 90 biscuits
dans 1kg



Financiers

- Caramel
- Citron
- Framboise
- Noix
- Châtaigne
- Vanille
- Chocolat
- Gingembre
- Praline Rose de Lyon
- Orange
- Myrtille

Environ 90 biscuits
dans 1kg



Lunettes

- Abricot
- Framboise
- Fraise
- Myrtille
- Pâte a Tartiner

Poids de la lunette
20g x 72 lunettes



Bichoco

- Fraise
- Pâte a Tartiner

Poids du bichoco
55g x 42 pièces



Crack

- Fleur d'Oranger / pépite de Chocolat
- Gingembre / citron

Environ 150 biscuits
dans 1kg



Macarons

- Tendres aux Amandes
- Meringué Coco

Environ 500 biscuits
dans 1kg



Tuiles

- Tuiles aux Amandes

Environ 400 biscuits
dans 1kg



Meringues gouttes

- Fraise
- Framboise
- Myrtille
- Nature
- Orange
- Citron
- Café
- Chartreuse
- Génépi
- Vanille cuisson Exceptionnellement Prolongée

Environ (très beaucoup)
meringues dans 1kg



Meringues Pâtisseries

- Vanille

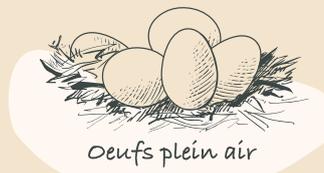
Environ 60 meringues
dans 1kg

NOS CONDITIONNEMENTS



Grammage au choix, se référer à notre tarif Louvat 2024

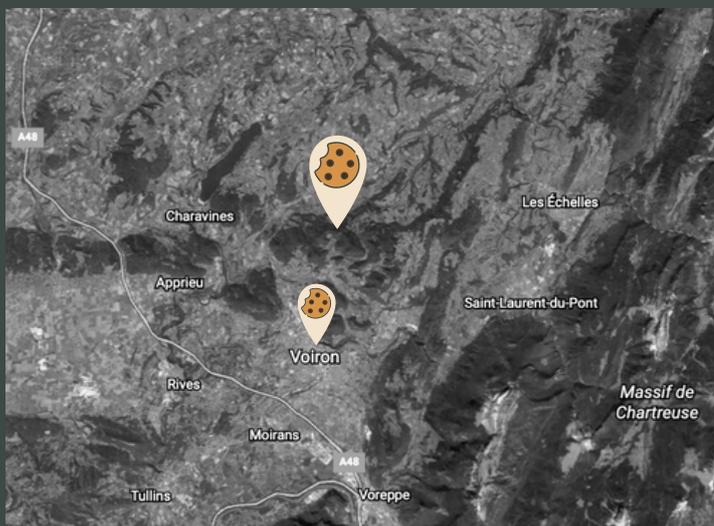
Vous recherchez des biscuits avec des matières premières de grande qualité ? Nous aussi ! Alors on les a fait !
Jamais mieux servi que par soi-même.





Notre savoir-faire nous a permis de fidéliser notre clientèle que nous remercions chaleureusement.

Nous serions fiers de vous faire découvrir notre biscuiterie.



 452 Route de Chartreuse, ZA le Bigallet
38620 Saint-Geoire-en-Valdaine

 8 avenue Raymond Tezier
38500 Voiron

 commande@biscuiterie-louvat.com

 04 76 07 51 16

