



Découvrez la box 100% dijonnaise

Tradition & gourmandise, by Le Guide Martin

Un concentré de saveurs dijonnaises dans un petit format.
À l'intérieur, vous y trouverez :

- ✨ Moutarde de la maison Edmond Fallot
- 🍯 Nonnettes Mulot & Petitjean
- 🍬 Anis de Flavigny
- 🍇 Crème de cassis Gabriel Boudier

Juste après, découvrez les secrets de ces produits fabriqués au cœur de la Bourgogne (lieu de production, produits phases, conseil de dégustation).

Avec gourmandise,
Le Guide Martin, by Marine 



Héritage, savoir-faire, dégustation... toute l'élégance d'une box pensée avec amour 

La moutarderie Edmond Fallot

Fondée en 1840 à Beaune, cette maison familiale perpétue un savoir-faire artisanal unique. Elle est aujourd'hui l'une des dernières moutarderies indépendantes de Bourgogne.

 **Production** : Beaune, Côte-d'Or (21).

 **Produit phare** : Moutarde de Dijon et spécialités aromatisées.

 **Conseil de dégustation** : À déguster en petite touche pour révéler l'élégance et la complexité de vos plats

Les Anis de Flavigny

Créés par des moines bénédictins au VII^e siècle, les célèbres petits bonbons sont enrobés patiemment, couche après couche, autour d'une graine d'anis vert. Toujours fabriqués dans l'ancienne abbaye de Flavigny-sur-Ozerain, ils se déclinent aujourd'hui dans plusieurs arômes naturels.

 **Production** : Flavigny-sur-Ozerain, Côte-d'Or (21).

 **Produit phare** : Bonbons traditionnels à l'anis et parfums variés.

 **Conseil de dégustation** : À savourer après un repas ou lors d'une pause gourmande.



Mulot & Petitjean

Fondée en 1796, cette entreprise familiale est l'héritière d'une longue tradition du pain d'épices dijonnais. Entreprise du Patrimoine Vivant, elle perpétue des recettes gourmandes à base de miel et d'épices. Les nonnettes au cassis, spécialité emblématique, marient moelleux, fruité et authenticité.

 **Production** : Dijon, Côte-d'Or (21).

 **Produit phare** : Pain d'épices et nonnettes fourrées au cassis.

 **Conseil de dégustation** : À savourer tièdes ou à température ambiante, en dessert ou avec un thé.

Maison Gabriel Boudier

Depuis 1874, cette distillerie familiale dijonnaise incarne l'excellence bourguignonne dans la fabrication de liqueurs et spiritueux. Sa crème de cassis de Dijon, élaborée à partir de baies soigneusement sélectionnées, est devenue une référence mondiale, idéale pour sublimer un kir ou en cocktail.

 **Production** : Dijon, Côte-d'Or.

 **Produit phare** : Crème de Cassis de Dijon.

 **Conseil de dégustation** : À associer avec un aligoté de Bourgogne pour réaliser le parfait Kir !

Contact

Pour toutes demandes, contactez-moi :

 Site internet

 Instagram

 TikTok

 leguidemartin@outlook.com

 07.71.11.92.70.

Le Guide Martin, by Marine 

