



Découvrez la box douceur

Tradition & gourmandise, by Le Guide Martin

À l'intérieur, vous trouverez :

-  Pâte à tartiner de la Chocolaterie de Bourgogne
-  Limonade La Mortuacienne
-  Madeleine cœur coulant au cassis, Biscuits Mistral
-  Madeleine aux petites de chocolat, Biscuits Mistral
-  Chocobeurs caramel, Biscuits Mistral

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 

Chocolaterie de Bourgogne

Fondée à Dijon, La Chocolaterie de Bourgogne® incarne l'alliance subtile entre tradition régionale et exigence créative. Son emblématique escargot en chocolat fourré au praliné à l'ancienne est un trompe-l'œil gourmand qui reflète l'attachement profond de la manufacture à son territoire.

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

 **Produit phare** : Escargots en chocolat au praliné.

 **Conseil de dégustation** : À savourer en fin de repas, accompagné d'un café ou d'un expresso, pour sublimer l'intensité du cacao et la finesse du praliné.

La Mortuacienne

Fondée en 1921 à Morteau, la Limonade Mortuacienne – Maison Rième est une maison familiale emblématique qui perpétue depuis plus d'un siècle l'art des boissons fines artisanales. Fidèle à ses recettes d'origine et à une exigence de qualité constante, elle élabore des limonades et sodas aux arômes naturels, reconnus pour leur fraîcheur et leur élégance.

 **Production** : Morteau, Doubs (25), Bourgogne-Franche-Comté.

 **Produit phare** : Limonade artisanale Mortuacienne

 **Conseil de dégustation** : À déguster bien fraîche, seule ou en accompagnement d'un dessert, pour une pause rafraîchissante



Biscuits Mistral

Fondée en 1954 par un passionné de pâtisserie, la Biscuiterie Mistral perpétue depuis plus d'un demi-siècle l'art des biscuits et gâteaux moelleux, élaborés avec soin au cœur de la Bourgogne. Installée à Semur-en-Auxois depuis 1974, cette maison artisanale est devenue une référence régionale reconnue pour la finesse de ses recettes traditionnelles et l'identité gourmande de ses créations.

 **Production** : Semur-en-Auxois, Bourgogne, France.

 **Produit phare** : Les Chocobeurs®, madeleines longues pur beurre enrobées de chocolat, symbole de l'exigence et de la créativité de la maison.

 **Conseil de dégustation** : À savourer en dessert, accompagnés d'un café noir ou d'un expresso, pour sublimer le contraste entre le moelleux délicat et la gourmandise du chocolat, et prolonger la douceur d'un moment gourmand.

Contact

Pour toutes demandes, contactez-moi :

 Site internet

 Instagram

 TikTok

 leguidemartin@outlook.com

 07.71.11.92.70.

Le Guide Martin, by Marine 

