



A L'ORIGINE  
*du goût*





Une grande  
Maison

Mille et une douceurs  
vous attendent



## La maison de l'Amande

Notre quête du bon goût a encore porté ses fruits. Venez découvrir une gamme exceptionnelle qui ravira les papilles de tous : amandes sucrées, amandes salées, nougats, dragées, calissons, pâtes de fruits, chocolats, guimauves, pâtes d'amande. Mille et une douceurs vous attendent à la Maison de l'Amande.

Je vous invite à travers ces quelques pages à entrer dans notre univers de raffinement, savourez avec les yeux et rejoignez-nous.

Notre équipe vous réservera son meilleur accueil et ses meilleures spécialités.

Hervé Bartelt

Chemin de la courbade - BP 23 - 30128 Garons  
Tél. : 04 66 70 67 36 • Fax : 04 66 70 22 01 - E-mail : [info@maisondelamande.fr](mailto:info@maisondelamande.fr)  
Horaires d'ouverture du magasin du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h

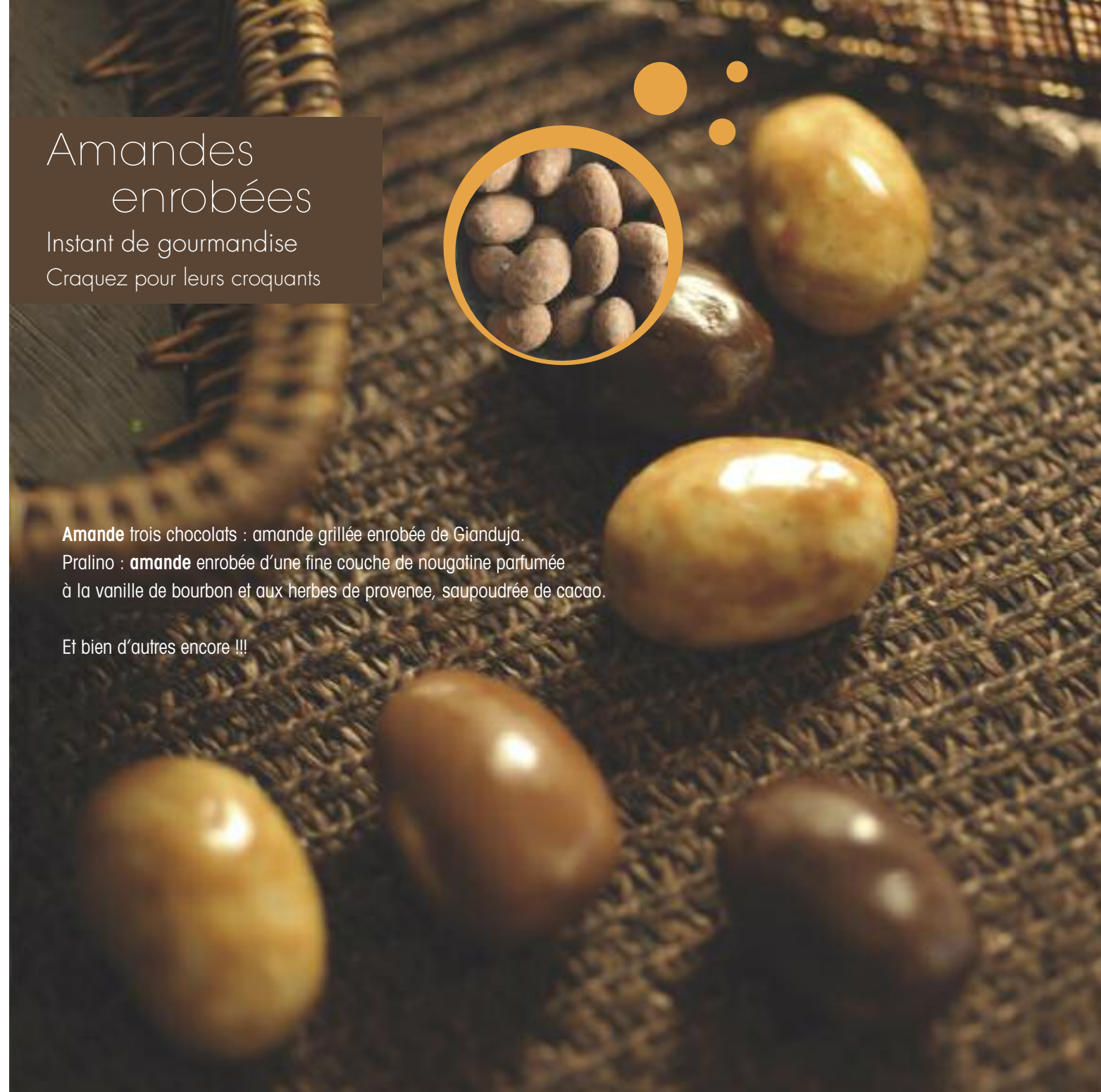
## Amandes enrobées

Instant de gourmandise  
Craquez pour leurs croquants



**Amande** trois chocolats : amande grillée enrobée de Gianduja.  
Pralino : **amande** enrobée d'une fine couche de nougatine parfumée à la vanille de bourbon et aux herbes de provence, saupoudrée de cacao.

Et bien d'autres encore !!!



## Olives de Provence Galets

Naturel et original  
Des saveurs exceptionnelles



### Galet

**Amande** enrobée d'une couche de nougatine parfumée à la vanille de bourbon et aux herbes de provence puis, une couche de chocolat noir et de café arabica pur Brésil.

### Olives de Provence

**Amande** enrobée d'une couche de chocolat noir et d'une couche de chocolat blanc.

## Velour d'amande

Enrobage subtil...  
...amande et Gianduja



**Amande** enrobée de Gianduja (pâte de chocolat et noisette) recouverte de cacao.

## Véritable praline

Recette ancestrale...  
...de plus de 3 siècles

### **Pralino Eis Amendo**

Les Pralino Eis Amendo de Provènço se fabriquaient déjà il y a trois siècles avec les meilleures **amandes de Provence**, le pur sucre de canne parfumé à la Vanille de Bourbon et aux aromates du Midi.

## Intemporel nougat

Irrésistible  
Gourmandise incontournable



Nougat noir, nougat blanc, et bien d'autres saveurs... fraise, caramel beurre salé  
Nougat de Sault.

## Le Calisson au goût unique

Délicieux et moelleux  
Au vrai goût d'amande



Calisson naturel et aux fruits : orange, violette, figue, citron...

## Pâte de fruit en douceur

De la pâte d'amande, des fruits...  
...aux multiples couleurs



**Cœur de mandarine** - délicate pâte de fruit de mandarine  
enrobée d'un chocolat noir 70% de l'île São Tomé  
puis d'une couche de chocolat blanc orangé.

**Douce marion** - Pâte de fruits abricot,  
ananas, cassis, framboise, griotte, orange,  
poire, pomme, liqueurs, **pâte d'amande**,  
chocolat au lait, chocolat blanc et sucre glace.

Fruits  
enrobés  
des fruits toute l'année



**Les citrons et oranges confits aux deux chocolats** sont élaborés avec un cœur d'écorces de citron ou d'oranges confites macérées dans l'huile essentielle de citron, habillés d'une tendre pâte d'**amande** et de deux chocolats.

**Les Amours de Cerise** sont élaborés avec une délicieuse pâte de fruit griotte recouverte d'une fine couche de gianduja, puis parée d'une robe de chocolat aux divers tons de rouge.

Authentiques  
pâtes de fruits  
pour prolonger l'été

**Les cœurs de figue** sont élaborés avec une savoureuse pâte de fruit pure figue de Provence enrobée d'une fine couche de gianduja et de chocolat blanc teinté de vert et de violet.



# Pâte d'amande

Faites votre marché  
dans notre jardin sucré



**Panier de fruits** - Banane, abricot, poire, citron, mangue, fraise, pomme.

**Panier primeur** - Tomate, carotte, courgette, choux fleur, poivron.

# Dragée intemporelle

Promesse de bonheur  
Laissez-vous surprendre

**Dragée**, pour les moments heureux et uniques



**Guimauve à l'ancienne**. Framboise, pêche, citron, orange et d'autres parfums selon les saisons.



## Du chocolat et du chocolat

Pur beurre de cacao  
et pure origine

Plus de 40 chocolats assortis

**Palais or** - chocolat pure origine équateur,  
java et madagascar.

**Gamme dessert** : chocolat, tarte citron, opéra,  
moelleux chocolat, mille-feuille, forêt noir,  
charlotte aux poires, rhubarbe, framboisier.

**Autres gammes** : sud-ouest, soleil,  
rocher, duo fruitier...



## Des fruits et des fruits

Des saveurs simples  
résolument modernes

Venez découvrir le vrai goût de la pâte de fruits.  
C'est un délice aux multiples parfums  
bon comme un rayon de soleil.





Chemin de la courbade - BP 2330128 Garons  
Tél. : **04 66 70 67 36** • Fax : 04 66 70 22 01

E-mail : [info@maisondelamande.fr](mailto:info@maisondelamande.fr) - [www.maisondelamande.fr](http://www.maisondelamande.fr)  
Horaires d'ouverture du magasin du mardi au samedi - de 10h à 12h et de 14h à 19h

**A 10 minutes du centre ville de Nîmes** - direction Caissargues - Garons. Suivre la **direction de l'Aéroport Garons**.  
Par l'autoroute, prendre sortie **Aéroport Garons** - parcourir **200m**, la **Maison de l'Amande** est à droite.