Si BiscuitsBox m'était conté...

C'est en 2013 que l'entreprise familiale voit le jour à Lausanne.

Créée par une famille d'artisans et commerçants de père en fils, l'objectif de notre entreprise est de proposer des biscuits artisanaux lors des plus importantes manifestations commerciales de Suisse romande mais également au sein de nos trois échoppe.

C'est, en effet, en 2013 que la première échoppe a ouvert au cœur de Lausanne, à laquelle viendra s'ajouter durant les années suivantes celles de Morges et de Genève... Un concept est né, une franchise désormais lancée.

Si le Biscuit traditionnel reste aujourd'hui le produit phare de l'enseigne, BiscuitsBox propose également tout un univers réunissant Confitures, Miels et Sirops artisanaux...

En quelque dates...

2013 David Floriachanta, jeune confiseur de l'Oberland bernois, crée l’entreprise familiale à Lausanne

Du point de vue actuel, cette étape constitue la première pierre de BiscuitsBox. Dès le début, tout le savoir du confiseur est mis au profit de sa jeune entreprise artisanale

2013 Création du concept BiscuitsBox

2013 Implantation de stands itinérants sur les foires et expositions de Suisse romande

2014 Ouverture de BiscuitsBox Lausanne

2015 Ouverture de BiscuitsBox Morges

2016 Ouverture de BiscuitsBox Genève

2016 Construction de notre nouvelle unité de fabrication à Morges. Rapidement, l'établissement devient trop étroit pour l'entreprise en pleine expansion, de sorte qu'elle déménage à Morges dans des locaux plus vastes.

2016 BiscuitsBox reçoit le 1er prix du Salon des chocolatiers et du chocolat à Genève

La fabrication

Tous nos produits sont fabriquées dans notre atelier et résultent d'un long travail de préparation. Une fois le pétrissage terminé et après le repos des pâtes, nos biscuits sont détaillés ou dressés sur plaque. Ils sont ensuite cuits au four puis contrôlés un à un avant d'être mis en sachet. Pas de conservateur, pas d'additif et aucun colorant. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées auprès des producteurs locaux de la région.

Notre gamme de biscuits en un clin d'œil

Nos biscuits sucrés aux saveurs authentiques vous replongeront pendant quelques instants dans l’agréable souvenir des sorties d’école et de l’incontournable goûter des quatre heures.

Présentation de nos produits phares

Produits Poids Prix Particularités

Sablé à la Fleur de sel Sachet de 110 g. 10.— Sablé au goût délicat de la Fleur de sel

Biscuit amande-cannelle Sachet de 200 g. 18.— Biscuit craquant à la cannelle et amandes effilées

Biscuit chocolat noir Sachet de 115 g. 15.— En forme de baguette et cuit au four traditionnel

Tuiles raisins Sachet de 150 g. 17.— Délicieux mélange avec du raisin et un peu de rhum…

Nos valeurs

Parce que nous avons fait le choix de travailler avec des produits frais, notre atelier répond aux normes alimentaires et de sécurités les plus strictes. Notre ambition est en effet d’offrir à nos consommateurs des produits d'une qualité irréprochable.

Cette volonté de fabriquer nous-mêmes répond directement à nos valeurs de :

Transparence,

Authenticité,

Proximité.

Selon nous, avoir une maîtrise complète de la chaîne de fabrication et être au plus près de nos consommateurs sont des gages forts de confiance.

Si, grâce à cette brochure, nos produits vous ont intéressés, n'hésitez pas à nous rendre visite dans nos différentes échoppes, à Lausanne, Morges ou Genève.

BiscuitsBox BiscuitsBox BiscuitsBox

Rue Marterey 11 Grand-Rue 56 Bd Carl-Vogt 88

1005 Lausanne 1110 Morges 1205 Genève