



COLLECTIVITÉS & ENTREPRISES



2025
2026

MAISON GEORGES LARNICOL

Meilleur Ouvrier de France

Pièces Artistiques



BMSL
Bordeaux Métropole Sports Loisirs

Nos chocolatiers réalisent des sculptures en chocolat pour les grandes occasions comme Pâques et Noël mais aussi tout au long de l'année.

Nous pouvons personnaliser nos pièces ou en réaliser sur mesure.



Sommaire

Présentation | **4**

La Manufacture	4
Meilleur Ouvrier de France	10
D'hier à aujourd'hui	11

5 | **Chocolats**

6	Les paniers gourmands
7	Quintessence
8	Les réglottes
8	La boîte de 330g
8	Le panier
9	Les bourriches
10	Le cornet
10	Le coffret
10	Le ballotin

Biscuits | **11**

Les sachets	13
Les parfums	13

14 | **Nantais**

15	Le Nantais au rhum
15	Le Nantais à la vanille

Kouignettes® | **16**

Les ballotins	17
Les boîtes pâtisseries	17
Les parfums	18

20 | **Contact**

Des matières premières d'exception au service d'un savoir-faire artisanal

Nous fabriquons, au sein de la Maison Georges Larnicol, implantée en Bretagne depuis plus de 30 ans, de nombreuses douceurs, et toujours en mettant l'humain au cœur de notre métier, fait de savoir-faire artisanaux, de la rencontre de l'esprit et de la main, de tradition et de création...

Suivant cette même éthique pour la sélection de nos matières premières, notre chocolat est 100% pur beurre de cacao et nous sélectionnons les meilleurs fruits et fruits secs.

Nous développons de nouvelles recettes régulièrement, la composition des assortiments de chocolats est donc susceptible de varier.

Meilleur Ouvrier de France, qu'est-ce que cela signifie ?

Il s'agit d'un titre prestigieux remis aux lauréats d'un concours extrêmement difficile.

Ce concours sans classement peut récompenser plusieurs lauréats ou aucun selon le niveau des candidats.

Il a lieu tous les 4 ans et demande une préparation intense, des connaissances techniques avancées (modernes et traditionnelles) et un grand sens artistique.

On reconnaît les Meilleurs Ouvriers de France à leur col Bleu Blanc Rouge, réservé aux porteurs du titre.

Être l'un des Meilleurs Ouvriers de France implique également des responsabilités : faire avancer l'innovation, participer à la préservation des valeurs de l'artisanat et de la gastronomie et transmettre son savoir aux nouvelles générations.

D'hier à aujourd'hui...

- **1985** Ouverture de « Boule de Neige », une pâtisserie-salon de thé à Quimper
- **1986** Création de la première spécialité de la Maison : la Torchette®
- **1993** Georges Larnicol décroche le titre de l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier
- **1999** Lancement du concept de chocolaterie-biscuiterie en libre-service et ouverture de la première boutique Maison Georges Larnicol
- **2003** Création de deux produits iconiques : la Kouignette® et la Boule à Jojo®
- **2005** Achat de la Manufacture à Melgven et regroupement des différents laboratoires
- **2007-2008** Ouverture des boutiques de Nantes et Bordeaux
- **2010-2012** Ouverture des 4 boutiques de Paris
- **2013** Agrandissement de la Manufacture
- **2014-2017** Ouverture de boutiques en Bretagne, en Normandie et dans le Nord
- **2019** Lancement d'un nouveau concept, les Kouignettes® Tapas, au sein de deux nouveaux magasins
- **2023** Ouverture d'une boutique à Brest : 34 magasins en France



Chocolats



Les paniers gourmands

LE GRAND

830g

prix public 34,80€ TTC

prix catalogue 31,30€ TTC

réf. 12107900

Dans notre grand panier gourmand vous découvrirez les Grêlons (100g), les noisettes et amandes enrobées de chocolat au lait (100g), des mini-Torchettes® (150g), des palets bretons (200g), un assortiment de Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, blanc et au lait (200g) et des Boules à Jojo® (80g)



LE PETIT

375g

prix public 19,50€ TTC

prix catalogue 17,55€ TTC

réf. 12108000

Retrouvez nos galettes bretonnes, nos mini-Torchettes® et un assortiment de chocolats dans ce petit panier gourmand





Coffret de 140g
prix public 25,90€ TTC
prix catalogue 24,60 € TTC
réf. 16100000



TERRA NEGRA

La recette de ce chocolat 70% de cacao est unique au monde et a été développée spécifiquement pour ces bonbons par Jean-François Castagné.

Une attaque en bouche très douce qui permet à tous les arômes du bonbon d'être libérés. Les essences du cacao reprennent ensuite le dessus pour préparer le palais à un autre bonbon.

Une véritable partition du goût écrite à quatre mains

Quintessence est née de la collaboration exceptionnelle de deux amis de longue date : Georges Larnicol et Jean-François Castagné, tous deux Meilleurs Ouvriers de France.

De généreux pralinés aux notes délicates et puissantes enrobés d'un chocolat Terra Negra dont la sonorité prend vie sur le palais des amateurs de chocolat.

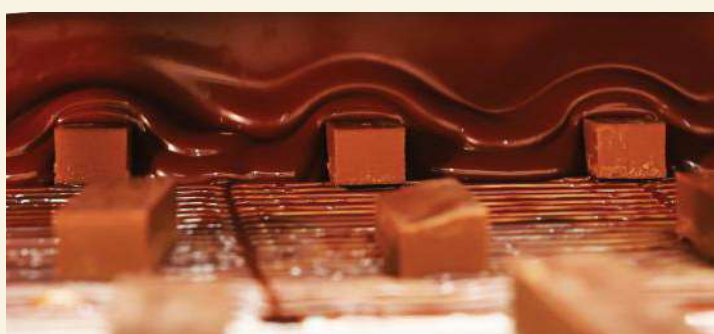


5 Numérotés de 1 à 5 par de délicats points en relief, nous vous proposons trois bonbons par saveur

Cinq pralinés comme cinq notes de musique sur une partition du goût. Georges Larnicol et Jean-François Castagné ont imaginé un sens de dégustation qui fera voyager vos papilles.



QUINTESSENCE...



LA RÉGLETTE DE 230G

prix public 14,80€

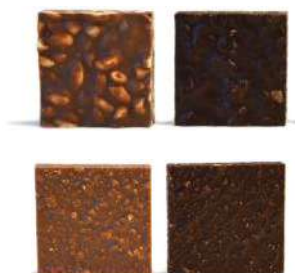
prix catalogue 12,55€ TTC

réf. 12134700

Carrés au chocolat au lait et riz soufflé

Carrés au chocolat noir et crêpe dentelle

Carrés aux chocolats au lait et noir aux éclats de caramel



LA BOÎTE

330g

prix public 19,80€ TTC

prix catalogue 16,80€ TTC

réf. 12135200



Boules à Jojo®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys®, Perles de citron, Galets des Glénan® aux chocolats noir, blanc et blanc aux cranberries, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Mistinguettes, Précieuses



LA RÉGLETTE DE 185G

prix public 12,80€

prix catalogue 10,90€ TTC

réf. 12134600



Perles de Macadamia : noix de macadamia torréfiée et caramélisée, enrobée de pâte de cacao et de chocolat blanc

Framboisys® : pâte de fruit maison à la framboise enrobée de praliné amande, de chocolat noir et de beurre de cacao à la framboise

Perles de citron : citron confit enrobé de praliné noisette, de chocolat blanc et beurre de cacao à la mangue

Mistinguettes : cœur croustillant à la crêpe dentelle et au chocolat au lait enrobé de chocolat noir ou blanc

Perles d'Alsace : raisin au marc de Gewurtztraminer enrobé de chocolat noir

Perles de café : grain de café enrobé de chocolat noir Los Ancones

Rochers des Glénan® aux chocolats au lait, noir et blanc

Fritures au chocolat noir

Noisettes caramélisées au chocolat noir



LE PANIER

PANIER DE GOURMANDISES

370g

prix public 23,90€ TTC

prix catalogue 20,50€ TTC

réf. 12135201



Boules à Jojo®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys®, Perles de citron, Galets des Glénan® aux chocolats noir, blanc et blanc aux cranberries, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Mistinguettes, Précieuses

Les bourriches



BOURRICHE N°1

170g
prix public 10,50€ TTC
prix catalogue 9,10€ TTC
réf. 12134500 01

Rochers des Glénan® aux amandes et aux chocolats noir et au lait, Framboisys® et Perles de citron



BOURRICHE N°2

300g
prix public 19,00€ TTC
prix catalogue 16,20€ TTC
réf. 12111900 01

Carré croustillant au chocolat lait, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir et au lait, Grêlon, Boules à Jojo®, Précieuses, amandes enrobées de chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan® au chocolat blanc et cranberries, Galets des Glénan® au chocolat noir et au gingembre



BOURRICHE N°3

300g
prix public 19,00€ TTC
prix catalogue 16,20€ TTC
réf. 12135000 01

Fritures au chocolat blanc, Grêlons, Framboisys® Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir et au lait, carrés croustillants aux chocolats noir et au lait, Précieuses, Galet des Glénan® au chocolat blanc et cranberries, Boules à Jojo® et Perles de citron



BOURRICHE N°4

520g
prix public 29,80€ TTC
prix catalogue 25,30€ TTC
réf. 12134400 01

Carrés croustillants aux chocolats noir et au lait, Framboisys®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir et au lait, Grêlon, Boules à Jojo®, Précieuses, amandes enrobées de chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan® au chocolat blanc et cranberries, Perles de Macadamia



*Tous nos chocolats sont 100% pur
beurre de cacao et sont sélectionnés
avec soin.*



*Sans colorants, les couleurs sont
obtenues grâce aux fruits !*

LE BALLOTIN

375g

prix public 22,50€ TTC

prix catalogue 19,10 € TTC

réf. 12133500



Carrés de chocolat noir aux éclats de caramel, carrés de chocolat au lait croustillant, carré de chocolat au lait au riz soufflé, Boules à Jojo®, Rochers des Glénan® aux amandes aux chocolats noir, au lait et blanc, Framboisys®, Perles de citron, Galet des Glénan® au chocolat blanc



LE COFFRET

550g

prix public 31,80€ TTC

prix catalogue 27,00€ TTC

réf. 12111110

Carrés de chocolats noir et au lait aux fruits, aux éclats de caramel, Grêlons, fritures aux chocolats blanc et noir, Boules à Jojo®, amandes au chocolat au lait aux éclats de caramel, Galets des Glénan® au chocolat noir et gingembre confit, Précieuses

EXCLUSIVITÉ

LE CORNET

200g

prix public 13,00€

prix catalogue 11,05€ TTC

réf. 12134900 01



Un assortiment de nos chocolats en cornet surprise qui ravira petits et grands !

Biscuits



Nos biscuits

Ils sont réalisés à base de farines d'origine biologique, de pur beurre de baratte et d'œufs frais.

Nous proposons un éventail de différentes saveurs, de la galette bretonne traditionnelle à la galette au sarrasin et à la cannelle, en passant par la Cocouette, biscuit léger à la noix de coco et au citron.





SACHETS DE BISCUITS

200g

prix public 4,80€ TTC

prix catalogue 4,10€ TTC



GALETTE BRETONNE

Classique

réf. 11105800



GALETTE BRETONNE

Amande

réf. 11106200



GALETTE BRETONNE

Caramel au beurre salé

réf. 11106000



GALETTE BRETONNE SARRASIN

Nature

réf. 11106500



GALETTE BRETONNE

Cacao

réf. 11106100



GALETTE BRETONNE

Farine intégrale

réf. 11107100



PALET

Nature

réf. 11106800



PALET

Cacao

réf. 11106900



COCOUCETTE

Citron - Coco

réf. 11106300

Nantais



NANTAIS AU RHUM

125g

prix public 4,20€ TTC

prix catalogue 3,60€ TTC

réf. 14160001-05

Pâtisserie originaire de Nantes, la version originale du Nantais est un gâteau tendre à la poudre d'amande, imbibé après la cuisson d'un punch au rhum et nappé d'un glaçage.

La version à la vanille satisfera petits et grands, elle ne contient pas d'alcool.



NANTAIS À LA VANILLE

125g

prix public 4,20€ TTC

prix catalogue 3,60€ TTC

réf. 14160301-05



Kouignettes®



LE BALLOTIN DE 4 KOUIGNETTES®

prix public 7,60€

prix catalogue 6,50€ TTC

réf. 12134100

1 parfum au choix
(page suivante)



LA BOÎTE PÂTISSIÈRE DE 9 KOUIGNETTES®

prix public 16,80€

prix catalogue 14,30€ TTC

réf. 12134200



LA BOÎTE PÂTISSIÈRE DE 18 KOUIGNETTES®

prix public 32,80€

prix catalogue 27,80€ TTC

réf. 12134300



Panaché découverte 4 parfums :
pistache, framboise, chocolat,
caramel au beurre salé



LA KOUIGNETTE®

Création en 2003 de Georges Larnicol, Meilleur Ouvrier de France, la Kouignette® (marque déposée) est une invention inspirée du Kouign Amann.

Elle s'est rapidement fait connaître et est aujourd'hui devenue le produit phare de notre Maison.

La Kouignette® est une petite pâtisserie de voyage faite d'une pâte sur levain, travaillée en feuilletage avec du beurre de baratte et présentée en portion individuelle. Nous la déclinons en plusieurs parfums classiques ou surprenants.

Croustillante sur les bords et tendre à cœur, elle se déguste à température ambiante, réchauffée quelques minutes au four de 100 à 150°C, ou à la poêle.

Idéaux pour vos petits-déjeuners d'entreprise et événements, nos assortiments vous feront (re) découvrir nos différents parfums.

LES PARFUMS DE KOUIGNETTES®



Kouignette®
Nature



Kouignette®
Caramel au beurre salé



Kouignette®
Chocolat



Kouignette®
Framboise



Kouignette®
Amande



Kouignette®
Pistache



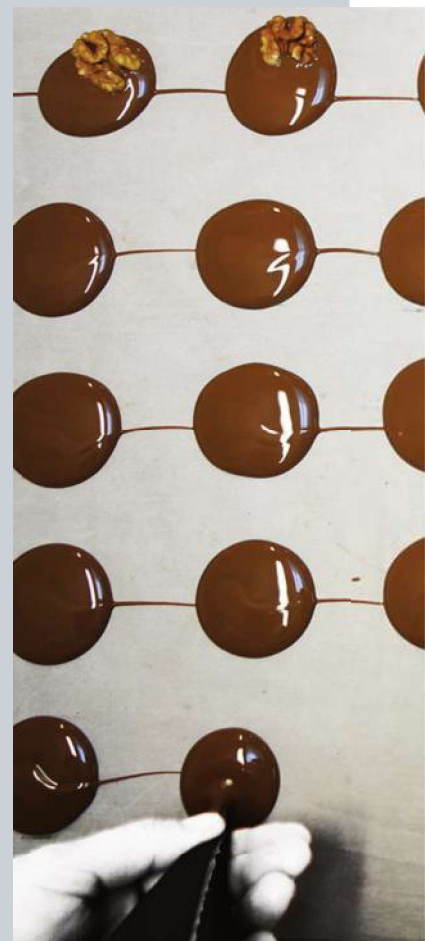
Kouignette®
Pomme
Caramel au beurre salé



Kouignette®
Rhum raisin



Kouignette®
Orange Cointreau®



Contact

Pour plus d'informations, veuillez
contacter notre service commercial :

Par email:
commercial@larnicol.com

Par téléphone :
+33 (0) 2 98 50 96 84

Par courrier :
Maison Georges Larnicol
La Manufacture
Z.A. de Kerampaou
29140 MELGVEN
FRANCE

Une idée de dessert

Nos Kouignettes® se dégustent tièdes ou à température ambiante.

On peut également créer un dessert à l'assiette avec une crème légère et des fruits ou une boule de glace et de la chantilly pour les plus gourmands ...

Laissez parler votre créativité !





Nom - prénom :

E-mail :

Tél :

	Tarif Public TTC €	Tarif SPECIAL TTC €	Nbre	Prix Total
Les Pralinés				
Quintessence	25,90	24,60		
La chocolaterie				
Chocolat : Boîte 330g	19,80	16,80		
Chocolat : Panier de Gourmandise	23,90	20,50		
Chocolat : Coffret 550g	31,80	27,00		
Chocolat : Le Ballotin 375g	22,50	19,10		
Chocolat : Bourriche 170g N°1	10,50	9,10		
Chocolat : Bourriche 300g N°2	19,00	16,20		
Chocolat : Bourriche 300g N°3	19,00	16,20		
Chocolat : Bourriche 520g N°4	29,80	25,30		
Chocolat : La Réglette 185g	12,80	10,90		
Chocolat : La Réglette carré 230g	14,80	12,55		
Offres exclusives				
Le Cornet 200g	13,00	11,05		
Les paniers				
Grand panier gourmand	34,80	31,30		
Petit panier gourmand	19,50	17,55		
La biscuiterie				
Sachet galette bretonne 200g	4,80	4,10		
Sac galette froment amandes 200g	4,80	4,10		
Sachet galette froment CBS 200g	4,80	4,10		
Sac galette froment chocolat 200g	4,80	4,10		
Sac galette bretonne farine intégrale	4,80	4,10		
Sachet palet nature 200g	4,80	4,10		
Sachet palet chocolat 200g	4,80	4,10		
Sac galette bretonne sarrasin nature	4,80	4,10		
Sachet galette cocouette 200g	4,80	4,10		
La pâtisserie				
Nantais au Rhum	4,20	3,60		
Nantais à la vanille	4,20	3,60		
Le ballotin de 4 Kouignettes®	7,60	6,50		
La boîte de 9 Kouignettes®	16,80	14,30		
La boîte de 18 Kouignettes®	32,80	27,80		



TOTAL COMMANDE :