

LES MIRLIFLORES

Biscuits

lesmirliflores.com

Contact

Mme Gwenaëlle Carrère

+33 5 63 53 47 74

contact@lesmirliflores.com



L'entreprise

La biscuiterie artisanale Les Mirliflores est dirigée par deux femmes. Elles l'ont centré sur le biscuit qui est la première pâtisserie à avoir existé et que cela se conserve très longtemps naturellement.

Les dirigeantes ont effectué tout un travail de recherches et de tests pour trouver leurs recettes, qui s'étendent du Moyen Âge jusqu'à 1914. Elles ont créé un packaging attractif et délicat, savant mélange d'ancien et de moderne. A l'intérieur de chaque boîte se trouve un petit livret, racontant l'histoire du biscuit ainsi que des anecdotes historiques sur les ingrédients qui le composent. Elisa et Gwenaëlle fabriquent elles-mêmes tous leurs biscuits.

Les cheffes ont également créé une gamme de thés et d'infusions, ainsi qu'une gamme de chocolats à boire, sur le même concept que leur gamme de biscuits historiques.

Elles proposent également des coffrets en fer, pour découvrir leurs recettes historiques mais aussi des recettes de biscuits inédites qui changent en fonction des saisons.

Passionnées par les beaux packagings et la création en général, elles donnent la possibilité à leurs clients de personnaliser les boîtes et les recettes de biscuits.

PORTRAIT CHEF D'ENTREPRISE

La biscuiterie artisanale Les Mirliflores a commencé son activité en avril 2017. Elle a été créée par Elisa et Gwenaëlle, deux historiennes de formation, passionnées de pâtisserie.

TERRITOIRE

Notre biscuiterie se situe dans une ancienne ferme de la campagne du Gaillacois, au milieu des champs et des vignobles. Nous essayons autant que possible de nous fournir en matières premières locales (Tarn, Haute-Garonne, Lot-et-Garonne), ce qui nous a permis d'obtenir le label Sud de France pour certains de nos produits. Pour ce qui n'est pas local (épices, cacao...) nous faisons en sorte de nous approvisionner auprès de fournisseurs de qualité.



LES MIRLIFLORES

Biscuits

lesmirliflores.com

Contact

Mme Gwenaëlle Carrère

+33 5 63 53 47 74

contact@lesmirliflores.com



Produits phares

Goûtez l'Histoire !

- ▶ Les Boules de poilus
- ▶ Les macarons soufflés

CARACTÉRISTIQUE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE

Tous nos biscuits sont fabriqués artisanalement en respectant autant que possible les recettes d'origine



LABELLISATIONS SPÉCIFIQUES PRODUIT



NOMBRE DE POINTS DE VENTE

200 environ

LIEUX DES POINTS DE VENTE

Toute la France, ainsi que quelques villes en Europe et Singapour

CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Epiceries fines, e-commerce, boutiques de musées/châteaux/ offices de tourisme et aéroport Roissy Charles de Gaulle

