



## Bâtisseur de gourmandise

*Depuis un siècle, Lyon Biscuit incarne la tradition au service de la gourmandise. Spécialiste des biscuits premium et des créations sur-mesure, cet « artisan industrialisé » séduit les professionnels avec des recettes originales minutieusement élaborées et éprouvées. Avec une passion intacte, Lyon Biscuit transcende l'art du dessert pour offrir des instants d'exception où le goût, l'élégance et l'émotion se rencontrent.*

### Nouveauté 2025 : LA « CROQUILLE »

*Lyon Biscuit relève un défi audacieux : la création des « Croquilles », délicats biscuits croustillants en forme de coquilles d'escargots. Ces petites merveilles sont conçues pour sublimer la recette classique des escargots de Bourgogne et inspirer de nouvelles créations. D'un geste simple, il suffit de les garnir de farces variées : traditionnelles ou revisitées à la provençale, au comté et même au bleu. Leur polyvalence séduit autant pour des apéritifs raffinés que pour des entrées inventives. Fabriquées à base de pain azyme, ces Croquilles se prêtent également aux douceurs sucrées. Elles deviennent une toile blanche pour l'imagination culinaire, un écrin comestible pour des bouchées savoureuses, mêlant créativité et gourmandise dans chaque assiette.*



### UN PROCESS « À FAÇON »

Dans cet univers de niche, Lyon Biscuit se distingue par un savoir-faire artisanal, offrant aux professionnels des créations personnalisées. Ici, point d'électronique sophistiquée... La qualité prime sur la quantité ! Les machines mécaniques des années 80, robustes et fiables, rythment la production, façonnant avec une précision inégalée jusqu'à 3000 cônes par heure. Les fours à gaz, quant à eux, permettent un contrôle minutieux des températures, donnant naissance à des biscuits délicatement dorés, croustillants et croquants à souhait.



### UNE GAMME PREMIUM

Chez Lyon Biscuit, chaque création est une ode à la gourmandise, fruit d'un savoir-faire artisanal sublimé par l'excellence. Avec sa gamme PREMIUM, Lyon Biscuit ne cesse de réinventer les plaisirs sucrés, allant des Gouttes de Meringue, légères comme une brise aux meringues pour le fameux Merveilleux, en passant par les tulipes et mini-timbales enrobées de chocolat, écrins parfaits pour sublimer glaces, fruits ou entremets. À cela s'ajoute une gamme de cornets bio, d'Ardèche ou encore aromatisés, sans oublier les incontournables tasses gourmandes, idéales pour la dégustation d'un café.

Lyon Biscuit s'engage pleinement dans une démarche écoresponsable. Avec 70 % de ses approvisionnements effectués à moins de 200 km et un blé 100 % français, la marque privilégie une chaîne d'approvisionnement locale et durable. En 2024, l'entreprise a franchi une étape majeure en installant une centrale solaire de plus de 800 m<sup>2</sup> sur le toit de son site de stockage, réduisant ainsi son empreinte énergétique et s'orientant vers l'autoconsommation. Mais Lyon Biscuit ne s'arrête pas là : pour 2026, elle prépare des emballages écoresponsables en cellulose, entièrement recyclables, reflétant son engagement pour un avenir plus vert.

[www.lyonbiscuit.fr](http://www.lyonbiscuit.fr)

