



LE NOUGAT DE BRETAGNE

Breton & gourmand par nature

www.lebonheurdesogres.fr

Florian Giraud
06 36 69 60 35
contacterlesogres@gmail.com

Le Nistoir (siège social)
5 Place Saint-Mathurin (atelier)
56310 Quistinic

Le Bonheur des Ogres,

Artisan Créateur de gourmandises depuis 2018.



Le Bonheur des Ogres est une Nougaterie Artisanale installée depuis 2018 à Quistinic dans le Morbihan. Notre Nougat est fabriqué dans la plus pure tradition des nougaters français et répond aux attentes d'un produit d'épicerie fine haute gamme.

Notre Nougat se veut unique, tout comme le délicieux nougat de Montélimar ou de Provence. Il possède sa propre identité, reconnaissable à la première bouchée. Notre gamme de Nougats repose sur des recettes aux saveurs audacieuses et gourmandes, composés d'ingrédients **BIO** et de miel récolté localement par nos partenaires apiculteurs engagés.

Notre savoir-faire et notre sérieux forgent notre fierté d'appartenir à cette toute nouvelle famille de confiseurs, soucieux d'offrir à leurs clients des produits originaux, sains, éco-responsables et surtout délicieux !

Nos supers récompenses



Nougat au Poivre de Sichuan
MÉDAILLE DE BRONZE



Nougat à l'Orge Torréfié
MÉDAILLE DE BRONZE



Notre Gamme de Nougat
1ER PRIX DE L'INNOVATION



Nous sommes fiers d'avoir intégré
le Collège Culinaire de France* !

*Le Collège Culinaire de France est un collectif indépendant et militant de Restaurants & Producteurs Artisans de Qualité reconnus composés par 3.000 professionnels passionnés du secteur.

Un nougat délicieusement authentique

Des ingrédients finement choisis
avec amour & gourmandise



& Des partenaires géniaux
du territoire breton & d'ailleurs.

Miel de Bretagne

Blancs d'Oeufs
Maine et Loire *

Noisettes d'Italie *

Du sucre blond
de Canne du
Brésil *

Amandes
d'Espagne
ou Italie*

Sel**
«La Paludière
du Golfe»

Feuille de
Papier Azyme *

Vanille de Madagascar *



**certifié par Nature & Progrès



* Produits issus de l'agriculture
biologique et certifiés par
certipaq FR-BIO-09.

Le miel



Le chocolat



Le beurre salé bio



Les épices



Le miel bio



L'orge torréfié



Le beurre salé



En résumé !



Breton & gourmand



Sains & naturels



19 parfums originaux

Nos parfums

Notre Nougat au Miel de Bretagne se décline en plusieurs variétés.

La base de tous nos Nougats est la même que le Nature, viennent ensuite se rajouter des fruits, des épices, du caramel beurre salé...

parfum breton
par excellence !



Le Nature

GAMME L'ORIGINAL



Le Caramel Beurre Salé

GAMME LE GOURMAND



Le Chocolat

GAMME LE GOURMAND



La Fleur d'Oranger

GAMME LE GOURMAND

Nous souhaitons donner à cette confiserie âgée de plusieurs siècles, une nouvelle identité et une nouvelle couleur gustative. Grâce au miel d'été de châtaignier typique du centre Bretagne, associé aux noisettes et amandes torréfiées dans notre atelier, notre nougat est reconnaissable dès la première bouchée.

Le caramel beurre salé est une institution en Bretagne ! Il était évident que nous devions le marier à notre Nougat !

Nous avons fait le choix de travailler avec un beurre salé au lait cru de la Fromagerie d'Eugénie à Languidic, située à quelques kilomètres de notre atelier. Leur beurre est particulièrement parfumé et apporte à notre caramel cette qualité gustative ronde et sucrée que nous recherchions.

L'union de caractère entre un chocolat noir (75%) d'exception en provenance du Pérou et notre nougat donne naissance à un produit délicieux et gourmand plein de saveurs fruitées et boisées.

Les fèves sont torréfiées et transformées dans l'atelier de Lady Merveilles à St Avé.

La fleur d'oranger et son parfum envoûtant légèrement sucré, offre un instant de gourmandise rappelant le parfum des brioches de notre enfance. Un nougat à déguster sans complexe au chaud dans son canapé.

disponible en version BIO

disponible en version BIO

Nos parfums

Nous veillons à la qualité supérieure de nos ingrédients & leurs provenances.
Nous avons banni les colorants, les arômes artificiels, les additifs & le sirop de glucose.

Médaille de bronze
aux Épicures 2020 !



La Cacahuète

GAMME L'EXTRA

Cacahuètes, noisettes et amandes passent toutes les trois au four pour une torréfaction lente afin d'apporter du croquant tout en conservant la tendresse habituelle de notre nougat.

Avis aux amateurs, ce nougat (aux saveurs de pâte à tartiner) est addictif !



La Châtaigne

GAMME L'EXTRA

Impossible d'avoir notre atelier à Quistinic (qui signifie «châtaigneraie» en breton), sans vous proposer un nougat à la châtaigne.

La subtilité du fruit confit, à mi-chemin entre la noisette et la pomme de terre, confère à cette recette du Bonheur des Ogres, un goût délicat et une texture soyeuse.



L'Orge Torréfié

GAMME L'EXTRA

Provenant de chez Yohan Gouery de la fabrique «L'Orgé» dans les Côtes d'Armor, l'orge et son goût de pain grillé avec des touches de douce amertume faisant penser au café, fera succomber vos papilles avec force et tendresse.

Ce Nougat a été récompensé par une médaille de Bronze aux Épicures 2020.



La Pistache

GAMME L'EXTRA

Sur la même base que le Nougat nature, notre Nougat Pistache est un clin d'œil (malicieux et taquin des Ogres) au célèbre Montélimar.

Les notes sucrées/ salées de ce fruit sec se marient parfaitement avec le fort caractère de notre miel. Une pose gourmande associée à un thé ou une tisane pour un moment de pur plaisir.

disponible en version BIO

Nos parfums

Notre gamme de Nougats repose sur des recettes aux saveurs audacieuses et gourmandes composées d'ingrédients BIO et de miel récolté localement par nos partenaires apiculteurs engagés.



Le Citron Confit

GAMME LE FRUITÉ

De petits zestes de citrons jaunes, confits lentement avec amour, viennent sublimer ce nougat pour un instant de gourmandise estivale.



La Myrtille

GAMME LE FRUITÉ

Cette petite baie des montagnes au goût généreux se combine à merveille avec le miel, les noisettes et les amandes torréfiées pour former un nougat fruité, pétillant et dynamique en bouche.



La Cerise Griotte

GAMME LE FRUITÉ

C'est l'histoire d'une rencontre parfaite entre le rouge passion des belles cerises griottes cueillies à maturité et le doré du miel de châtaignier.

De cette union, naît une saveur généreuse légèrement acidulée prête à satisfaire le palais des gourmets et des gourmands.



L'Orange Confite

GAMME LE FRUITÉ

Grâce à des zestes savoureux d'oranges confites, ce nougat au goût rond et voluptueux apportera soleil et chaleur à vos papilles.

Nos parfums

En choisissant notre Nougaterie, vous disposez d'un Nougat de qualité supérieure, gourmand et unique en Bretagne. Il est certain qu'il saura ravir vos papilles !

Médaille de bronze
aux Épicures 2021 !



Le Poivre de Sichuan

GAMME L'ÉPICÉ



Les Baies de la Passion

GAMME L'ÉPICÉ



Les Baies de Batak

GAMME L'ÉPICÉ



Le Gingembre

GAMME L'ÉPICÉ

Émerveillez vos papilles avec un nougat audacieux alliant tendresse et force. Le Poivre de Sichuan, aux saveurs si particulières de citron jaune et de bergamote, légèrement pétillant, offre une recette haute en surprises.

Ce Nougat a été récompensé par une médaille de Bronze aux Épicures 2021.

Provenant d'Éthiopie, les baies de la passion portent divinement bien leur nom !

La douceur exotique de cette baie au fin parfum de maracuja, de mangue et d'ananas vous fera voyager le temps d'une bouchée.

Provenant de Sumatra, les baies de Batak ont l'arôme entêtant des zestes de mandarine et de citron.

Elles s'unissent au nougat pour un instant de douceur inattendue.

Le Nougat au gingembre du Bonheur des Ogres vous donnera un plaisir unique en bouche.

Laissez-vous surprendre par la rencontre inattendue entre la puissance aphrodisiaque du gingembre et le fondant de miel.

Nos parfums bio

Le Bonheur des Ogres vous invite à découvrir la combinaison parfaite entre la générosité de nos recettes & la puissance du miel bio produit par La Fontaine d'Airmeth.



La version Bio de notre Nougat Nature avec le miel de Thomas et Claire Le Glatin de La Fontaine d'Airmeth à Ploërdut.



La version Bio de notre Nougat Caramel Beurre salé avec le miel de Thomas et Claire Le Glatin de La Fontaine d'Airmeth à Ploërdut et le beurre bio de la laiterie Kerguillet à Plouay.



La version Bio de notre Nougat Pistache avec le Miel de Thomas et Claire Le Glatin de La Fontaine d'Airmeth à Ploërdut.

Nouveautés !



Le Combava & Le Poivre Rouge de Kampot

GAMME L'ÉPICÉ

Un mariage aromatique et sensoriel unique.

Mélanger le combava et le poivre rouge de Kampot, c'est obtenir une recette avec une rondeur gustative fruitée d'agrumes et une légère sensation piquante aux notes de fruits rouges, de dattes et de vanille.

Un nougat réalisé en partenariat avec Ilanga pour le Combava et les Épices Corlou de Romillé pour le poivre rouge de Kampot.



Les Baies Roses & Roses de Provins

GAMME L'ÉPICÉ

Faire naître une rose dans le nougat! En mêlant de l'hydrolat de rose de Provins et des Baies Roses, nous avons créé là, un Nougat poétique et sensuel !

L'hydrolat est issu des cultures de Roses de La Ferme de Quimerc'h implantée à Bannalec.

Les baies roses sont importées par Ilanga.



Le Poivre Noir Sauvage de Madagascar

GAMME L'ÉPICÉ

Nougat au Poivre noir sauvage de Madagascar. Puissant, aromatique et chaleureux, il s'adresse aux amateurs de sensations fortes.

Le poivre est importé par Ilanga, une société Belge très impliquée à Madagascar dans le développement durable, la protection des espaces naturels et le bien être humain.

De belles valeurs qui se marient parfaitement aux nôtres.

Nos Engagements

80g de gourmandise !

Le nougat vous est livré par tranches de 80g emballées sous vide, dans des étuis élégants disposant d'une fenêtre laissant apparaître le produit.

Conservez-moi

Notre Nougat doit être préservé de la chaleur et de l'humidité. Une DDM, de 8 à 9 mois selon le parfum, est garantie si les conditions de stockage sont respectées.

Anti-Gaspi alimentaire !

Les Ogres s'engagent à reprendre les marchandises invendues 3 mois maximum avant la fin de la DDM. Nous pouvons ainsi les proposer en vente directe à prix réduit ou les offrir à des associations afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Dégustation

À chaque commande atteignant le franco de port, la dégustation vous est offerte.

Super code barre !

Il facilite vos ventes et inventaires.

Un franco de port est applicable à partir de 200€ d'achat HT pour les départements 22, 29, 56, 35, 44 et 300€ HT pour les autres départements français.

La Corse et les Dom-Tom font l'objet d'une tarification particulière, contactez-nous pour + d'informations.

En dessous de ce franco, un tarif de 25€ HT sera appliqué pour la participation au frais.

Pour une première commande, un paiement anticipé sera demandé.



Florian Giraud
Contact Atelier & Commercial

06 36 69 60 35
contacterlesogres@gmail.com
www.lebonheurdesogres.fr

Le Nistoir (siège social)
5 Place Saint-Mathurin (Atelier)
56310 Quistinic



Retrouvez-nous !