

Saint-Nicolas

Édition 2026



BISCUITERIE DE THOREMBAIS

Où nous retrouver ?

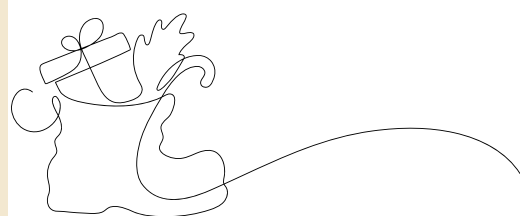
Envie de découvrir nos gourmandises de Saint-Nicolas ? Retrouvez notre collection dans nos boutiques, et laissez-vous tenter par nos créations artisanales

📍 Biscuiterie de Thorembais

183, Chaussée de Wavre
1360 Thorembais-Saint-Trond
081/84.93.29

📍 Biscuiterie de Thorembais (Namur)

480, Chaussée de Waterloo
5002 Saint-Servais
081/84.27.02



Informations pratiques



Les prix indiqués dans ce catalogue correspondent aux prix de vente conseillés TVAC



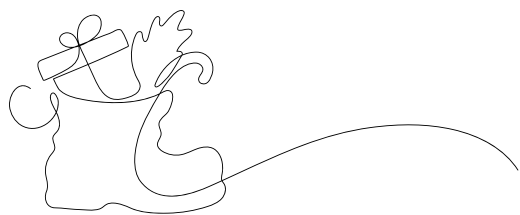
Retrouvez tous les produits présentés dans ce catalogue au sein de nos boutiques, ainsi que de nombreuses autres gourmandises de Saint-Nicolas à découvrir exclusivement en magasin !



Pour toute question concernant les allergènes, n'hésitez pas à nous contacter. Nous vous transmettrons volontiers les informations nécessaires.



Nos produits étant réalisés de manière artisanale, les dates de conservation peuvent varier selon les recettes, généralement entre 2 à 6 mois.

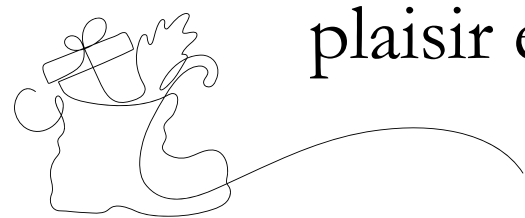


Une tradition gourmande, préparée avec soin...

“ À l’approche de la Saint-Nicolas, la Biscuiterie de Thorembais met son savoir-faire artisanal au service d’une période chère aux petits comme aux grands.

Spéculeos emblématiques, chocolats, massepains, douceurs traditionnelles et compositions gourmandes sont préparés avec soin dans notre atelier, à partir d’ingrédients sélectionnés pour leur qualité et, autant que possible, auprès de producteurs de nos campagnes.

À travers ce catalogue, nous vous invitons à découvrir une sélection de créations pensées pour offrir, partager et faire plaisir en cette période de fête.



Des matières premières locales

La qualité commence par la sélection



Nos œufs sont fournis par la Ferme de Frocourt à Éghezée, gage de fraîcheur et de constance.

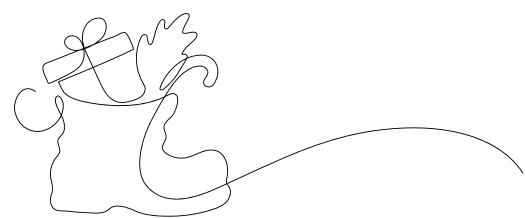


Notre beurre de baratte provient de la Ferme du Ponceau à Perwez, reconnu pour sa richesse.



Notre farine est issue des champs de blés cultivés à Tourinnes, non loin de notre atelier.

Ce choix local reflète notre volonté de travailler en confiance avec des producteurs de notre région et d'assurer une qualité maîtrisée.



Le massepain



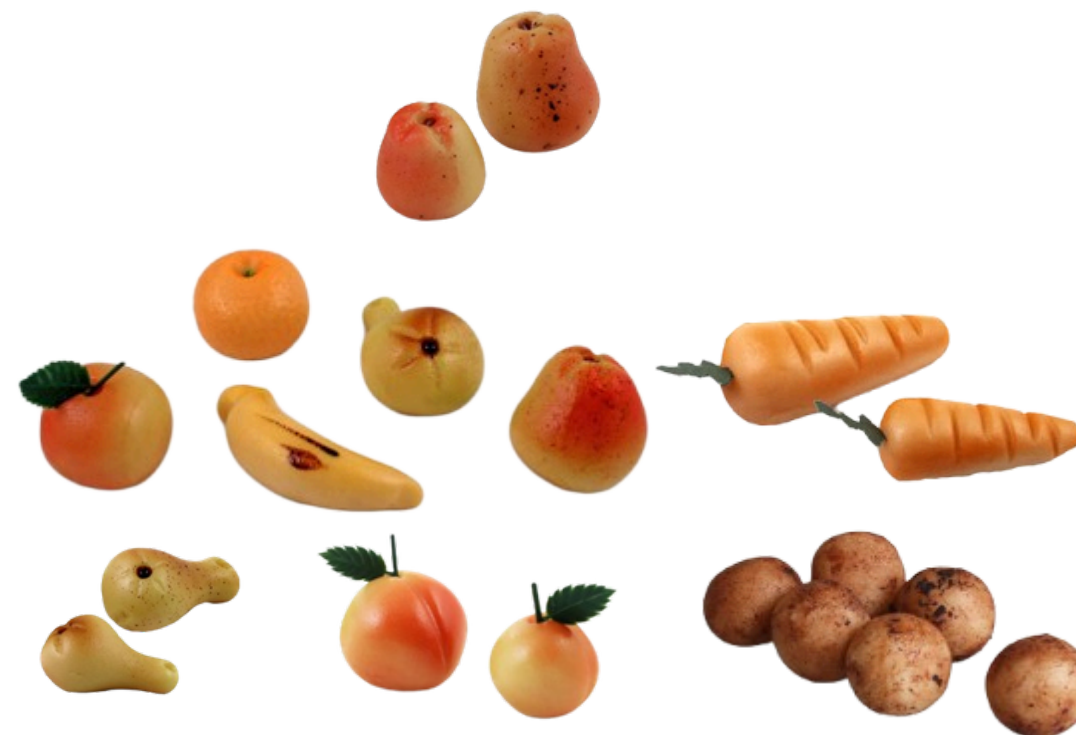
Le nature

6.00€/100g



Le gianduja

7.00€/100g



L'assortiment

0.75€/15g

1.50€/30g

3.00€/60g

5.00€/100g

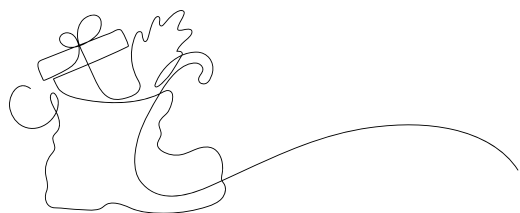


Le cochon

1.00€/20g

2.00€/40g

4.00€/80g



Le spéculoos



8 cm

Nature

5.45€/100g

Chocolat

6.50€/100g



18 cm

Nature

3.60€/pc

Chocolat

4.95€/pc

6.20€/2 pcs

7.25€/ 2 pcs

8.80€/3 pcs

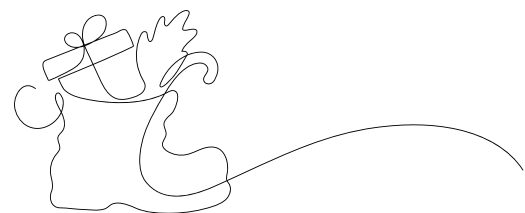
9.90€/ 2 pcs



25 cm

Nature

7.10€/pc



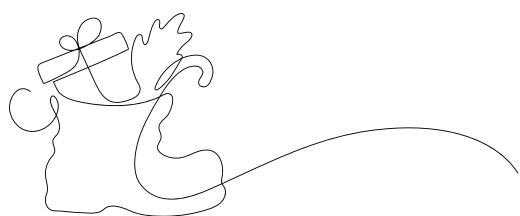
La guimauve



Le coffret d'ours (Lait ou Fondant)

8.50€/6 pcs

0.80€/pièce



La sucette



La spoonette (Lait ou Fondant)

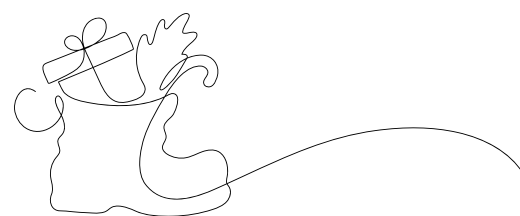
2.95€/ pc

5.90€/ 2 pcs



Le personnage

2.50€/pc



Le sujet creux simple



12 cm

Le classique (Lait ou Blanc ou Fondant)

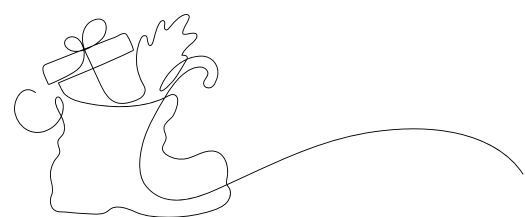
2.80€/ pc



18 cm

Le classique (Lait ou Blanc ou Fondant)

5.50€/pc



Le sujet creux simple



12 cm

Le coloré (Lait ou Fondant)

3.90€/ pc



18 cm

Le décoré (Lait ou Fondant)

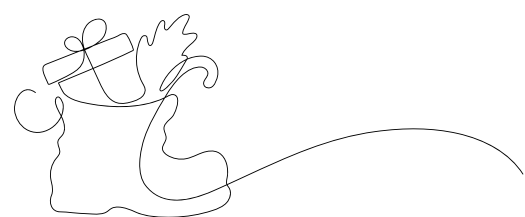
7.80€/ pc



18 cm

Le coloré (Lait ou Fondant)

7.80€/ pc



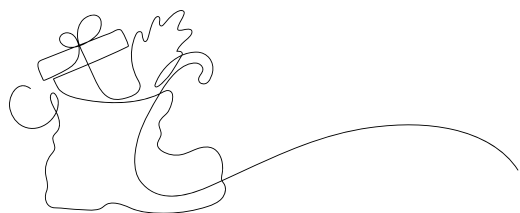
Le sujet creux simple



75 cm

Le MAXI décoré

85.00€/ pc

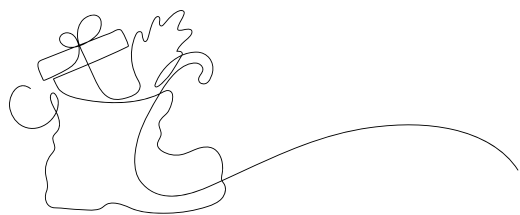


Le sujet creux avec enfants



Le classique (Lait ou Blanc ou Fondant)

16.90€/ pc



Le sujet creux avec enfants



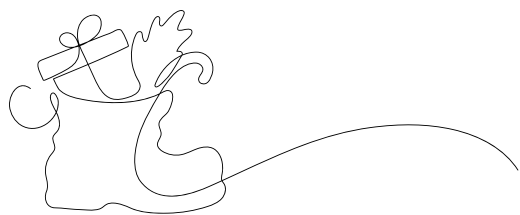
Le coloré ou décoré (Lait ou Fondant)

13.10€/ pc



Le coloré ou décoré (Lait ou Fondant)

19.90€/ pc



Divers



Le sachet de nic-nacs

9.50€/180g



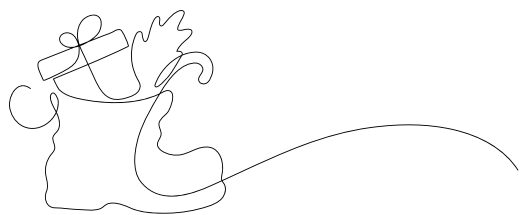
Le sucre d'orge

1.90€/pc



La caraque

1.25€



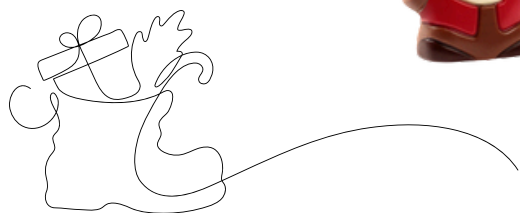
La magie de Saint-Nicolas vous attend en magasin...

Retrouvez notre collection de Saint-Nicolas ainsi que nos assortiments déjà préparés dans nos boutiques

Et parce que les petites attentions ne se limitent pas aux gourmandises...

Découvrez également notre sélection de faïences: tasses, mugs, bols et objets décoratifs, parfaits pour compléter vos cadeaux de Saint-Nicolas

Rendez-vous en boutique pour découvrir toutes nos idées cadeaux !



Et quelques intemporels à (re) découvrir...

À offrir, à partager, ou à savourer tout simplement !



→ La barre Dubaï

La barre cachuète-caramel



Le mendiant

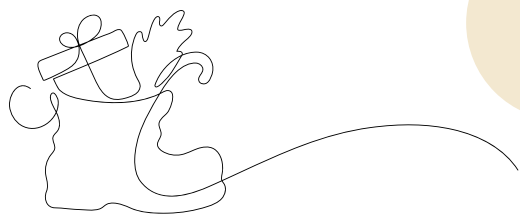


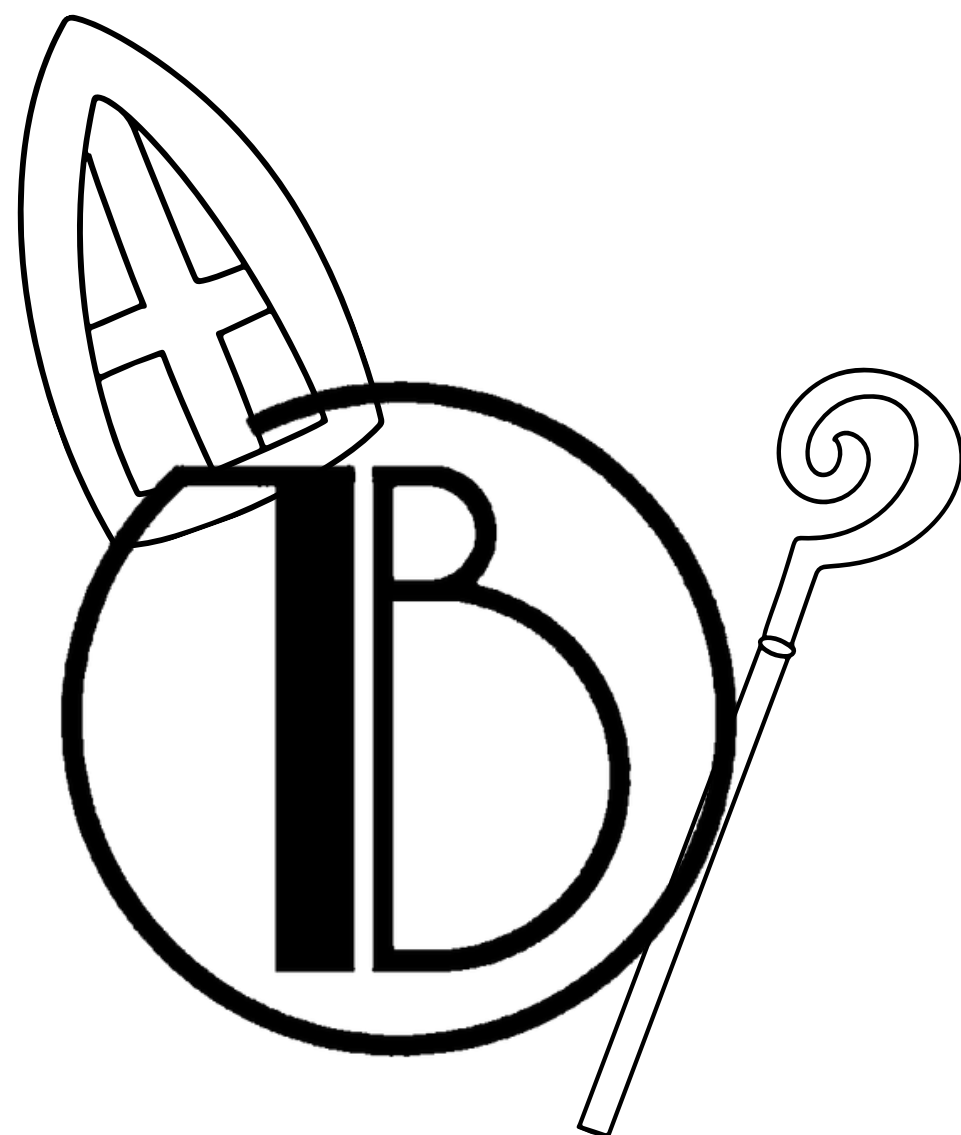
La truffe au spéculoos



→ Les mélocakes

Pour compléter vos cadeaux de Saint-Nicolas, pensez aussi à nos intemporels produits de chocolaterie. Tous peuvent être offerts seuls ou ajoutés à vos compositions !





BISCUITERIE DE THOREMBAIS