



SILVAIN

SAINT-DIDIER EN PROVENCE

NOUGATS-SILVAIN.FR



SOMMAIRE

UNE HISTOIRE DE FAMILLE	5
LA FILIÈRE PAYSANS NOUGATIERS	7
LES NOUGATS BLANCS :	
• LES TRADITIONNELS	9
• LES FRUITÉS	15
• LES GOURMANDS	31
LES NOUGATS NOIRS	37
LES AMANDES	43
LE MIEL	45
LES PÂTES DE FRUITS	47
LE CALISSON	51
LES BARRES ÉNERGÉTIQUES	53



UNE HISTOIRE DE FAMILLE & DE SAVEURS !

La nougaterie de la famille **SILVAIN**,
labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant",
fabrique depuis plus de 30 ans, des confiseries
qui subliment le fruit, l'amande et le miel.

Issue d'une lignée de paysans,
l'histoire de la famille **SILVAIN** est intimement
liée à celle de ce terroir provençal niché entre
le Luberon, la plaine du Comtat Venaissin
et le Mont-Ventoux.





LA FILIÈRE PAYSANS NOUGATIER

DU CHAMP AU CHAUDRON

La production agricole familiale d'amandes et de miel est devenue une filière ouverte à d'autres amandiculteurs et apiculteurs français.

Elle permet à la nougaterie d'avoir des amandes et du miel de grande qualité et de proposer des confiseries fabriquées en partie avec ses matières premières.

Elle repose sur une charte qualité et un contrat d'approvisionnement qui sécurise les producteurs.





**HONTEUSEMENT
MOELLEUSE**



LA DÉLICATE

NOUGAT BLANC TENDRE
DE PROVENCE

Dans la famille à croquer **SILVAIN**, on demande La Délicate. Le nougat blanc tendre est le petit préféré de nos clients. Onctueux et délicat, il sublime l'amande grillée et le miel de lavande. C'est un nougat exigeant qui demande une vraie maîtrise du savoir-faire ; il nécessite pas moins de 2 heures de cuisson au bain-marie.





**MAOUSSE
CRAQUANT !**



LE COSTAUD

NOUGAT BLANC CROQUANT

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande Le Costaud.

Les **53%** d'amandes émondées apportent
le croquant à ce nougat blanc qui rappelle
le fameux nougat espagnol : le turrón.

N'AYEZ PAS PEUR !

Il est trop croquant pour être méchant.





MIELLEUX
À SOUHAIT



LE SOYEUX

NOUGAT BLANC EXTRA MIEL

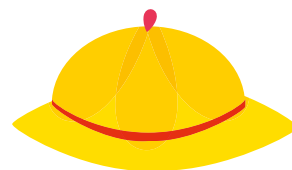
Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
ce nougat blanc Extra Miel est
MÉDAILLÉ D'OR DES PRIX ÉPIQUES
de l'Épicerie Fine. Avec plus de **50%**
de miel de lavande et **30%** d'amandes,
il n'a pas de sucre ajouté dans sa composition
autre que le miel. Sa pâte extra fondante
et savoureuse se colore d'un jaune pastel
délicatement soyeux.

On en ronronnerait presque !





À LA CONQUÊTE
DE L'OR ROUGE



L'AVENTURIER

NOUGAT SAFRAN
CRANBERRY - PISTACHE

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande L'Aventurier.
Ce nougat au safran, cranberry, pistache,
ose métisser des saveurs
et des couleurs pour atteindre un parfait
équilibre où le safran
se dévoile en fin de bouche.

33%
Fruits



L'AUDACE AU-DELÀ
DES FRONTIÈRES



LA CONQUÉRANTE

NOUGAT AGRUMES CONFITS

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande La Conquérante.
Ce nougat aux oranges et citrons confits
nous plonge au début du **XX^e** siècle,
époque où les agrumes étaient des fruits
de luxe. Appréciez ce délicieux mélange entre
la douceur du miel et le parfum du citron.





**SÉDUCTRICE
À EN ROUGIR**



LA COQUETTE

NOUGAT FRUITS ROUGES

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande La Coquette.

Ce nougat blanc aux fruits rouges
s'est paré d'un quatuor carmin qui allie fraise,
cranberry, épine-vinette et bigarreau.
Ces fruits rouges apportent une touche acidulée
à la douceur du nougat blanc.
Ne rougis pas, non, ne rougis pas !



???



PAS DÉSOBÉISSANT,
JUSTE FARCEUR

???

LE CURIEUX

NOUGAT BLANC PISTACHE

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande Le Curieux.

Ce nougat blanc est allé puiser
dans nos origines méditerranéennes
où pistachiers et amandiers recouvraient
les terres provençales.

La pistache mêlée à l'amande apporte encore
plus de saveurs et de croquant.





**EXCESSIF
DE NATURE**



LE GARGANTUA

**NOUGAT ABRICOT
FIGUE - PISTACHE**

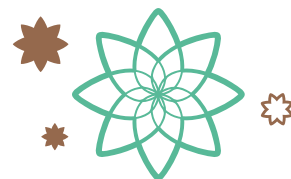
Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande Le Gargantua.

Ce nougat blanc a su allier les fruits
méditerranéens tels que l'abricot, la figue,
la pistache, sans oublier l'amande.
Un petit bijou de saveurs. Il est rapidement
devenu un incontournable de notre gamme
de nougats aux fruits.





**SOUS LES ÉTOILES,
EXACTEMENT !**



L'ALCHIMISTE

NOUGAT
ORANGES CONFITES & ÉPICES

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande L'Alchimiste.
À minuit sous les étoiles,
le navigateur devient magicien
pour créer un nougat blanc aux oranges
confites et aux épices. Une alliance parfaite
aux douces saveurs de veillées familiales.





**FAROUCHEMENT
SOLAIRE**



LA REBELLE

NOUGAT NOISETTES AMANDES

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande la Rebelle.

Farouchement solaire !

*Ajouter à l'esprit druidique
de la noisette l'espérance de l'amande
et vous obtiendrez ce nougat noisette,
amande, succulent et gourmand.*





**MI-GÉNÉREUSE,
MI-GOURMANDE**



LA SOLIDAIRE

NOUGAT AU CITRON VERT

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande La Solidaire.

Ce Nougat au citron vert a été fabriqué
pour une occasion particulière.

Celle d'apporter un soutien financier
à une association humanitaire et sociale.
50% des ventes de ce nougat sont donc
reversées aux associations choisies.





**LÈVE-TÔT
COMME UN NOUGATIER**



LE MATINAL

NOUGAT AU CAFÉ

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande *Le Matinal*.

Tonique, généreux et matinal, ce nougat nous
fait voyager entre douceur et amertume, entre
fondant et croquant. Le café est travaillé
de deux façons, à la fois infusé pour déployer
tous les arômes et concassé pour apporter
du croquant à la dégustation.

30%
Fruits
secs

3,6%
Café



MILLE MILLIARDS
DE MILLE PÉPITES !



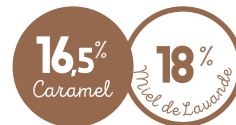
LA PIRATE

NOUGAT CARAMEL
BEURRE SALÉ

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande La Pirate.

Ce nougat blanc tendre au caramel
au beurre salé, c'est une véritable chasse
aux trésors sucrés, des éclats d'enfance cachés
entre deux rires, des aventures dans le jardin
et des bêtises sablées.

Un nougat fondant qui embarque petits
et grands dans une épopée gourmande.





**NOUS,
POMPETTES ?!**



LES FÊTARDS

NOUGATS D'APÉRO

Les Fêtards, c'est l'apéro qui change tout !

*L'Assortiment réinvente le nougat
en version salée et audacieuse :
poivre noir de Penja, olives de Nyons
et romarin, ou encore paprika fumé
et cacaahuètes. Des recettes originales,
raffinées et parfaitement équilibrées
pour surprendre les palais
dès les premières bouchées.*



**NOUGAT
PAPRIKA FUMÉ
& CACAHUÈTE**

Vin
Rosé



**NOUGAT
OLIVES NOIRES**

AOC
Ventoux
rouge



**NOUGAT
POIVRE DE PENJA**

IGP
Vaucluse blanc
100% Viagner



LE RÊVEUR

NOUGAT NOIR TENDRE

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande Le Rêveur,
le petit frère du nougat noir croquant.
Avec **60%** d'amandes et **33%** de miel
de lavande, le nougat noir tendre
est le mariage parfait du miel et des amandes.
Tendre à souhait, il garde l'arôme naturel
d'orange et la touche de cognac originelle des
recettes de notre famille.

On se sent comme sur un petit nuage !



IL SE LA COULE
DOUCE



ON L'AIME,
ON LE CROQUE !



LE PATRIARCHE

NOUGAT NOIR CROQUANT

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande le Patriarche.

Ancêtre de tous les nougats, il est celui qui
vous plonge dans notre histoire provençale
avec 62% d'amandes et de miel caramélisé.

Il trouve son originalité dans la touche
d'arôme naturel d'orange et de cognac,
réminiscence de notre arrière-grand-mère
Henriette.





**LA BRISEUSE
D'AMANDES**



LA CAPRICIEUSE

LA NOUGALETTE

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande La Capricieuse.
Ce petit domino croquant aux amandes brisées
et miel caramélisé sait se faire remarquer
avec sa touche d'arôme naturel de vanille et
de whisky. Cette spécialité **SILVAIN** demande
technique et expérience pour atteindre cette
couleur dorée et ce croquant inimitable.





L'AMANDE
SILVAIN



LES NATURES



100 % françaises, nos amandes sont sélectionnées avec soin et travaillées avec un savoir-faire local pour garantir un croquant parfait et une saveur authentique.

Riches en magnésium et source de vitamine E.

LES CHOCOLATÉES

Un assortiment raffiné mêlant croquant, fondant et intensités chocolatées. Idéal à offrir, à savourer avec un café ou pour une pause gourmande pleine de caractère.

LES SALÉES

Fabriquées dans notre atelier à partir d'amandes françaises, elles offrent un apéritif à la fois savoureux et sain.

LA PURÉE D'AMANDE

Nos amandes broyées minute apportent une texture onctueuse et un goût délicat ce qui en fait un ingrédient d'exception, sain et gourmand.



LE MIEL SILVAIN

LE MIEL SILVAIN

UN PRODUIT SIGNATURE
D'EXCEPTION

Avec plus de **2000 RUCHES**,
notre filière française récolte son miel
avec une traçabilité et un savoir-faire incomparable.

Fruit du travail passionné de nos apiculteurs,
les abeilles butinent les fleurs des prairies,
champs et collines de Provence,
d'Ardèche et d'Isère.

Un environnement préservé pour offrir
aux gourmands une texture exigeante
et un arôme unique.



LA RIBAMBELLE DE FRUITS



LES CANAILLES

PÂTES DE FRUITS DU TERROIR

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande Les Canailles.
Réalisées avec **50%** de pulpe
de fruits du terroir provençal,
nos pâtes de fruits sont de pures productions
locales. À chaque saison ses saveurs
de poire, d'abricot, de coing,
de fraise, de figue et de prune.

50%
Fruits



**COQUIN,
CE CALISSON !**



LE POLISSON

CALISSON DU TERROIR

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,
on demande *Le Polisson*.
Ces bauchées polissonnes
vous feront oublier tous les autres calissons...
La pâte d'amandes enivrée
de liqueur de clémentine
est garnie d'oranges confites.





UN BRIN SAUVAGE
& ATTACHANT



LE BOHÈME

BARRE PETIT
ÉPEAUTRE MIEL

Cette création respire la Provence et ses trésors, avec le **PETIT ÉPEAUTRE DU VENTOUX** (Sault), le miel de lavande, ainsi que des amandes et des noisettes. À la fois moelleuse, gourmande et légèrement croustillante grâce à un biscuit élaboré à partir de farine de petit épeautre, elle joue sur les textures avec subtilité. Cette céréale ancienne, naturellement pauvre en gluten, est ici travaillée de deux façons : en flocons et en biscuit, pour encore plus de richesse et de caractère.



L'ENDURANTE

Sucrée & salée

L'ENDURANTE a été testée et approuvée
par de nombreux athlètes,
y compris des trailers et des cyclistes,
qui apprécient ses saveurs gourmandes,
sa digestibilité, son efficacité.
Que vous soyez en pleine course,
en randonnée ou simplement à la recherche
d'une collation saine, nos barres énergétiques
vous accompagnent dans toutes vos aventures.

DEUX SAVEURS UNIQUES :

- Amandes, miel, figues, pollen
- Olives noires de Nyons
& fleurs de sel de Camargue



DÉCOUVREZ

**NOS ATELIERS DE FABRICATION,
NOTRE MAGASIN, SALON DE THÉ
& GLACIER.**

VISITE GUIDÉE COMMENTÉE :

- *Le Parcours Gourmand*
- *Les champs d'amandiers*

sur réservation

VOUS ÊTES UN PROFESSIONNEL ?



*Nous confectionnons vos cadeaux
d'affaires personnalisés.*



*Nous fabriquons nougats et pâtes de fruits
à façon avec vos amandes, votre miel, vos fruits.*



*Visite, événements
et projets sur mesure.*



VOUS ÊTES REVENDEURS ?

Demandez-nous le catalogue professionnel.

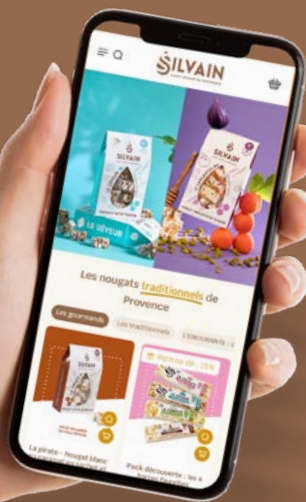
contact : commercial@nougats-silvain.fr



BOUTIQUE EN LIGNE



CHEZ VOUS,
à portée de clics !



MIELS,
NOUGATS D'EXCEPTION,
AMANDES DE PROVENCE,
BARRES CÉRÉALIÈRES,
GÂTEAUX DE VOYAGE,
BONS CADEAUX...

4 PLACE NEUVE, 84210 SAINT-DIDIER
04 90 66 09 57



NOUGATS-SILVAIN.FR

