



**SILVAIN**

*Une histoire de saveurs*

**NOUGATS-SILVAIN.FR**



Saint-Didier

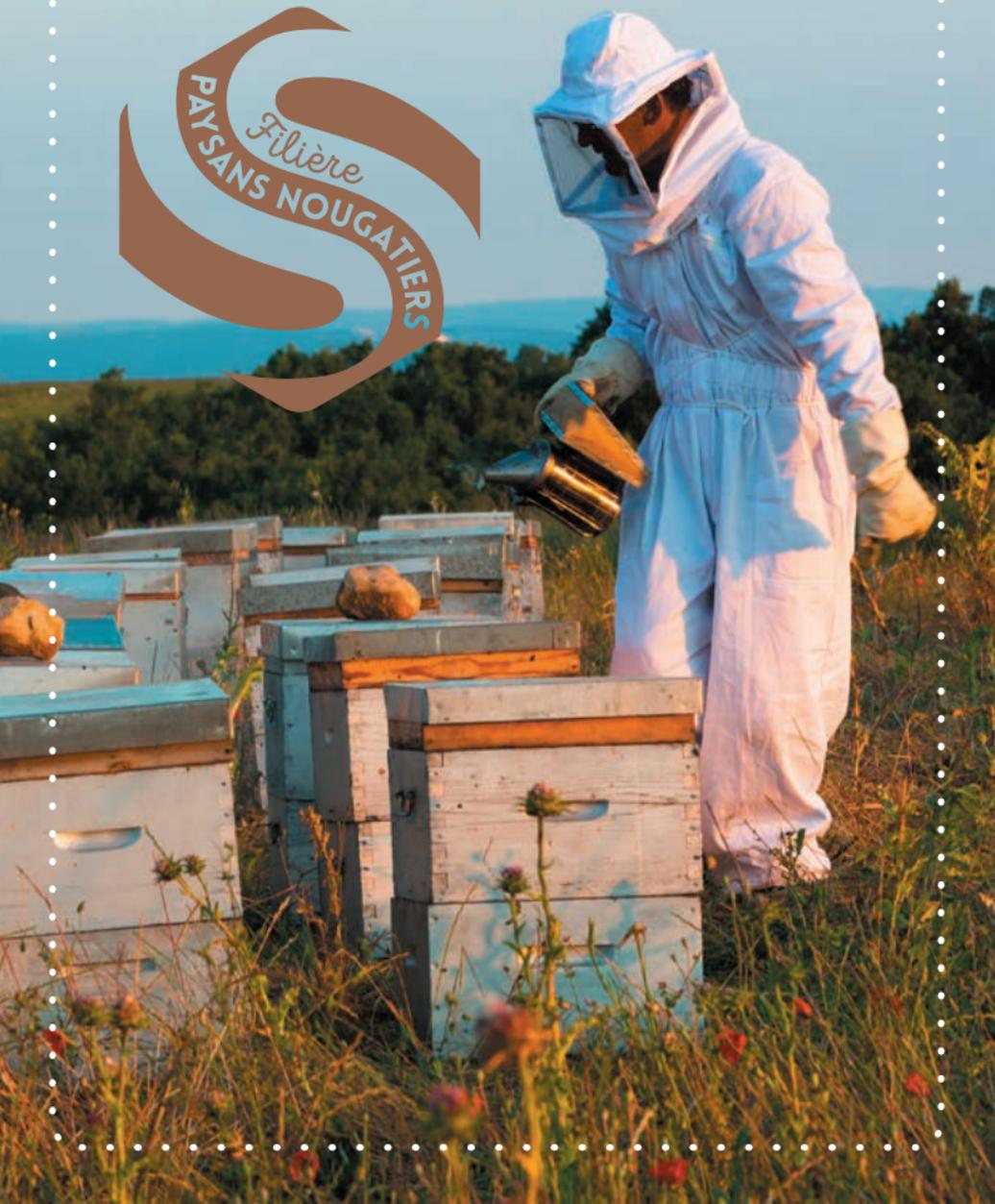


# UNE HISTOIRE DE FAMILLE & DE SAVEURS !

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 paysan,  
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 NOUGATIERS

## 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 des matières premières issues de cette filière.*

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



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



C'EST L'HISTOIRE  
D'UN SPÉCULOOS  
ET D'UNE AMANDE





# LE BELGE

## NOUGAT BLANC SPÉCULOOS

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

Ce nougat blanc au spéculoos  
est le témoin d'une histoire d'amitié  
entre la Belgique et la Provence.  
Le spéculoos apporte une touche biscuitée  
et un subtil goût de cannelle.





# 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



**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.

**57%**

Amandes



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<sup>e</sup>** 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 !





MAISON FONDÉE EN 1928

**LE COSTAUD**

NOUGAT BLANC CRAQUANT

Mousse craquante |

53%  
AMANDES

**SILVAIN**

**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 craquant pour être méchant.

**53%**  
Amandes

???

???



DES AMANDES, OUI !  
DES PISTACHES, AUSSI !

???



# 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.





D



HONTEUSEMENT  
MOELLEUSE



D



# 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.

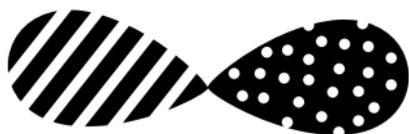
Onctueux et délicat, il sublime l'amande  
grillée et le miel de lavande. C'est un nougat  
exigeant qui demande une vraie maîtrise  
du savoir-faire ; il nécessite pas moins de 2  
heures de cuisson au bain-marie.





**NOUS,  
POMPETTES ?!**





# LES FÊTARDS

NOUGATS D'APÉRO

Dans la famille à croquer **SILVAIN**,  
on demande les Fêtards.

*Autour de saveurs épicées raffinées  
et de recettes savamment équilibrées,  
le nougat c'est aussi pour l'apéritif !*

## VINS CONSEILLÉS :

**NOUGAT  
PIMENT-TOMATES**



*Vin  
doux  
naturel*

**NOUGAT  
OLIVES NOIRES**



**AOC**  
*Ventoux  
rouge*

**NOUGAT  
POIVRE DE PENJA**



**IGP**  
*Vaucluse blanc  
100% Viagner*



33%  
Frais  
18%  
de fruits secs



LE GARGANTUA

NOUGAT ABRICOT  
FIGUE - PISTACHE

*Excessif de nature*

SILVAIN

SILVAIN  
*Une histoire de s...*



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.





A



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 nougatier devient magicien  
pour créer un nougat blanc aux oranges  
confites et aux épices. Une alliance parfaite  
aux douces saveurs de veillées familiales.



P



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.



AGP



MILLE MILLIARDS  
DE MILLE PÉPITES !

AGP

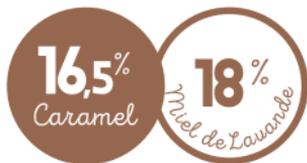


# LA PIRATE

NOUGAT CARAMEL  
BEURRE SALÉ

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

Ce nougat blanc tendre au caramel  
au beurre salé, ce sont des pépites d'enfances  
cachées au fond du jardin, des bêtises au bac  
à sable... Le caramel s'invite dans nos recettes  
pour combler petits et grands.



P



COQUIN,  
CE CALISSON !

d



# 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.



R



IL SE LA COULE  
DOUCE

R



# 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 !





NOUGAT BLANC EXTRA MIEL  
**LE SOYEUX**  
*Melleux à souhait*

30% MIEL  
30% AMANDES  
30% NOUGAT  
30% MIEL

**SILVAIN**



**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 !



# L'énergie du Mont-Ventoux



Miel



# L'ENDURANTE

AMANDES • MIEL  
FIGES • POLLEN

Avec la présence d'ingrédients  
locaux de haute qualité,  
cette barre est un complexe vitaminé pour un  
effet «**COUP DE FOUET**» qui dure.

Gourmande et efficace elle apporte  
les carburants indispensables  
à l'effort physique.

SUPERALIMENT  
38%

Amandes

27%

Miel de Lavande

7%

raisins  
blond.

7%

Figes séchées

SUPERALIMENT  
2%

Pollen fruitiers

# L'énergie du Mont-Ventoux



◦ Salée ◦



# L'ENDURANTE

**OLIVES NOIRES DE NYONS  
& FLEUR DE SEL DE CAMARGUE**

*Cette barre naturelle  
et locale apporte du sel  
dans les efforts longs.*

*Fondante,  
elle est appétissante et saine,  
parfaite pour les efforts d'endurance  
ou simplement pour l'apéro !*

**SUPERALIMENT**

**40%**  
Amandes

**28%**  
Miel

**5%**  
Olives

**FLEUR  
DE SEL**  
de Camargue

**JUS DE  
betterave**

 **ESHOP** 

**NOUGATS-SILVAIN.FR**

**BIENVENUE  
CHEZ NOUS !**



**04 90 66 09 57**

**4 PLACE NEUVE, 84210 SAINT-DIDIER**

*A côté de la Pharmacie et de la Poste*

LATITUDE : **44.005533** | LONGITUDE : **5.112312**

