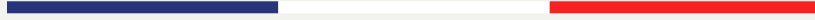


Sommaire



L'histoire de Maison Hurel	3
Nos engagements	4
Pourquoi choisir Maison Hurel	5
Nos paniers gourmands locaux	6
Nos partenaires locaux	10



L'histoire de Maison Hurel®

Implantée à Châteaubriant, en Loire-Atlantique, Maison Hurel est une entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de pâtes à tartiner au caramel et au chocolat.

Inspirées du savoir-faire du chef étoilé Jacques Thorel, nos recettes sont élaborées à partir d'ingrédients français soigneusement sélectionnés, pour offrir un goût unique et une texture fondante.

Au-delà de ses propres créations, Maison Hurel s'entoure de producteurs locaux pour composer des paniers gourmands authentiques, réunissant des spécialités artisanales de notre territoire.

Aujourd'hui, Maison Hurel accompagne les entreprises et les CSE dans la création de cadeaux gourmands, authentiques et locaux, pensés pour valoriser le savoir-faire artisanal français.



Fabriqué à
CHÂTEAUBRIANT

Nos engagements

100 % Français · 100 % Artisanal · 100 % Plaisir

Nos paniers sont confectionnés à la main à partir de produits locaux soigneusement sélectionnés, pour célébrer les saveurs françaises et le savoir-faire artisanal.

Une expérience gourmande authentique, placée sous le signe du partage et du plaisir.

Engagement local

Nous sélectionnons des produits issus de producteurs locaux engagés, respectueux de l'environnement et de l'économie du territoire.

Rémunération équitable

Nous garantissons une rémunération juste à chaque producteur, dans une logique de partenariat durable et transparent.

Inclusion sociale

Nos coffrets sont réalisés en partenariat avec l'ESAT de Châteaubriant, contribuant à l'inclusion de personnes en situation de handicap et à la valorisation de savoir-faire uniques.

Personnalisation sur mesure

Nous créons des paniers personnalisables pour tous types d'événements : cadeaux d'entreprise, fêtes de fin d'année ou remerciements clients.
Nous nous adaptons à vos besoins, vos délais et vos envies.

Pourquoi choisir Maison Hurel

Des produits artisanaux français de qualité

Nous sélectionnons des produits artisanaux français, élaborés avec soin à partir d'ingrédients rigoureusement choisis.

Chaque panier réunit des saveurs authentiques pour une expérience gourmande de qualité.

Un cadeau gourmand qui a du sens

Nos paniers sont idéals pour les fêtes de fin d'année, les remerciements clients ou les événements d'entreprise. Offrir un coffret Maison Hurel, c'est offrir un moment de partage, autour de produits locaux et authentiques.

Des paniers durables et réutilisables

Nos paniers en osier sont conçus pour durer et être réutilisés, dans une démarche éco-responsable. Ils allient esthétique, solidité et respect de l'environnement.

Des paniers adaptés à tous les budgets

Nous proposons des coffrets adaptés à tous les budgets, de l'option accessible au format plus complet. Une gamme variée qui répond à toutes les envies et occasions.



Nos paniers gourmands locaux

Chez Maison Hurel, chaque panier est conçu pour offrir une expérience gourmande authentique, mettant à l'honneur des produits artisanaux issus de producteurs locaux.

Personnalisables, nos coffrets s'adaptent à vos envies, votre budget et vos contraintes alimentaires.

TROIS FORMATS POUR TOUTES VOS ENVIES



L'essentiel de la maison

Idéal pour une attention simple et gourmande



Le détour gourmand

Un coffret équilibré pour faire plaisir à
coup sûr



Le festin partagé

Un panier généreux pour les
grandes occasions

L'essentiel de la maison



Un coffret gourmand, élégant et accessible, idéal pour offrir une attention soignée à vos collaborateurs et vos clients.

Ce coffret comprend

- 1 panier en osier réutilisable et durable
- 2 pâtes à tartiner – 175 g :
 - Caramel Valentin « Au Beurre Salé »
 - Chocolat Valentin « Noir »
- 1 sachet de crackers apéritifs - 75 g
- 1 bouteille au choix - 75 cl :
 - Jus pétillant
 - Cidre artisanal



Le détour gourmand



Un coffret gourmand et généreux, idéal pour offrir une attention marquante à vos collaborateurs et vos clients.

Ce coffret comprend

- 1 panier en osier réutilisable et durable
- 1 terrine de boeuf artisanale - 180 g
- 3 pâtes à tartiner - 175 g :
 - Caramel Valentin « Au Beurre Salé »
 - Chocolat Valentin « Cacahuètes »
 - Chocolat Valentin « Noir »
- 1 paquet de café torréfié - 60 g
- 1 sachet de crackers apéritifs - 75 g
- 1 bouteille au choix - 75 cl :
 - Vin rouge
 - Vin blanc
 - Bière artisanale
 - Jus pétillant
 - Cidre artisanal



Le festin partagé



Un coffret généreux et festif, idéal pour offrir une attention mémorable à vos collaborateurs et vos clients.

Ce coffret comprend

- 1 panier en osier réutilisable et durable
- 3 pâtes à tartiner – 175 g :
 - Caramel Valentin « Au Beurre Salé »
 - Chocolat Valentin « Cacahuètes »
 - Chocolat Valentin « Noir »
- 3 pots de crackers apéritifs – 50 g :
 - Oignons
 - Piment d'Espelette
 - Parmesan
- 1 terrine de boeuf artisanale - 180 g
- 1 tartinade de lupin - 200 g
- 1 paquet de café torréfié - 60 g
- 1 paquet de chocolat en poudre - 250 g
- 1 sachet de crackers apéritifs - 75 g
- 2 bouteilles au choix - 75 cl :
 - Vin rouge
 - Vin blanc
 - Bière artisanale
 - Jus pétillant
 - Cidre artisanal



Nos partenaires locaux



Basée à Soudan, en Loire-Atlantique, l'exploitation Vivien d'Anjou élève depuis quatre générations des vaches Rouge des Prés et cultive des légumineuses en agriculture biologique. Labellisée AB et "Bienvenue à la ferme", la ferme privilégie une alimentation naturelle et des pratiques responsables.

Ses produits sont 100 % fermiers, locaux et issus de circuits courts.

Tartinade de Lupin « Aux poivrons rouges »

Une tartinade artisanale aux notes douces de poivrons rouges, élaborée à base de lupin et de soja bio. Idéale pour l'apéritif, elle surprend par sa légèreté et sa finesse.

Poids : 200 g

Origine : Vivien d'Anjou, Soudan (Loire-Atlantique)

Labels : AB (Agriculture Biologique), Produits Fermiers "Bienvenue à la Ferme"



Terrine de Bœuf « Au poivre vert »

Préparée à partir de viande de bœuf issue directement de l'exploitation agricole, cette terrine révèle une saveur authentique relevée par la fraîcheur du poivre vert.

Poids : 180 g

Origine : Vivien d'Anjou, Soudan (Loire-Atlantique)

Labels : AB (Agriculture Biologique), Produits Fermiers "Bienvenue à la Ferme"

Nos partenaires locaux

Sweet And Hard Coffee



Torréfacteur artisanal, Sweet and Hard Coffee sélectionne ses cafés directement auprès des producteurs. Les grains sont ensuite torréfiés localement pour garantir fraîcheur et richesse aromatique.



Café torréfié « Arabica & Robusta – Blend Italien »

Un mélange équilibré associant la finesse de l'Arabica à l'intensité du Robusta, pour un café riche en arômes aux notes légèrement chocolatées.

Poids : 60 g

Origine : Sweet And Hard Coffee, Châteaubriant (Loire-Atlantique)

Nos partenaires locaux



Créée en 2019 à Châteaubriant, Maison Hurel est une entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de pâtes à tartiner au caramel et au chocolat. Ancrée localement, elle privilégie un approvisionnement direct auprès de producteurs de la région.



Chocolat Valentin « Noir » en poudre

Un chocolat en poudre riche en cacao, idéal pour une boisson gourmande et réconfortante à tout moment de la journée.

Poids : 250 g

Origine : Maison Hurel, Châteaubriant (Loire-Atlantique)

Nos partenaires locaux



Caramel Valentin « Au beurre salé »

Une pâte à tartiner au caramel riche et fondante, relevée par une fine pointe de sel.

Une texture onctueuse et une finale délicatement beurrée.

Poids : 175 g

Origine : Maison Hurel, Châteaubriant (Loire-Atlantique)



Chocolat Valentin « Cacahuètes »

Une recette gourmande où la douceur du chocolat rencontre le croquant des cacahuètes.

Une texture fondante ponctuée de morceaux pour une dégustation généreuse et addictive.

Poids : 175 g

Origine : Maison Hurel, Châteaubriant (Loire-Atlantique)

Chocolat Valentin « Noir »

Un chocolat noir au caractère affirmé, riche en cacao et en arômes.

Une texture onctueuse pour une dégustation intense et équilibrée.

Poids : 175 g

Origine : Maison Hurel, Châteaubriant (Loire-Atlantique)

Nos partenaires locaux



Fondée en 2022 à Nozay, la Brasserie Lorc'h élabore des bières artisanales de caractère, alliant créativité et savoir-faire.

Plusieurs de ses créations ont été récompensées au France Bière Challenge, témoignant de la qualité et de l'originalité de ses recettes.

Engagée dans une démarche écoresponsable, la brasserie privilégie les circuits courts et des ingrédients de qualité pour proposer des bières authentiques.



Bière artisanale « L'Entourloupe »

Une bière triple au caractère généreux, aux arômes intenses et à la robe dorée. Une dégustation authentique et raffinée.

Contenance : 75 cl

Origine : Brasserie Lorc'h, Nozay (Loire-Atlantique)

Récompenses | Labels : Médaille d'Argent au "France Bière Challenge 2024".

Nos partenaires locaux



•BIÈRES VIVANTES.
**Brasserie
LORCH'**
44170 - Nozay



Crackers salés à base de drêche

Fabriqués à partir de drêche, issue du brassage de la bière, ces crackers artisanaux offrent un croustillant unique et une belle richesse de goût.

Trois saveurs : **piment d'espelette, parmesan et oignons.**

Poids : 50 g (pot) / 75 g (sachet)

Origine : Brasserie Lorc'h, Nozay (Loire-Atlantique)



Nos partenaires locaux



Fondé en 1923 au cœur du vignoble bordelais, le Château Franc Baudron est un domaine familial engagé dans l'agriculture biologique depuis plus de 10 ans. Il y produit des vins élégants et authentiques, fidèles à leur terroir et à un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations. Une viticulture respectueuse de la nature et des hommes, que nous avons à cœur de mettre à l'honneur dans nos paniers.

Vin rouge « RECTO »

Robe rubis brillante. Fruité et frais, un vin gourmand et croquant ! Sur des notes de fruits rouges, de confiture de fraise et épicées (poivre vert). Une bouche souple sur des tanins fins.

Contenance : 75 cl

Origine : Château Franc Baudron, Montagne (Gironde)

Labels : AB (Agriculture Biologique)



Vin blanc « VERSO »

Frais et fruité, notes exotiques, d'agrumes et citronnées, légèrement fumées. Une bouche ample et onctueuse, avec des notes salines offrant un joli équilibre.

Contenance : 75 cl

Origine : Château Franc Baudron, Montagne (Gironde)

Labels : AB (Agriculture Biologique)

Des partenaires locaux engagés, au service du goût et de l'authenticité.

Nos partenaires locaux

LA CIDRERIE FAMILIALE
SORRE
DEPUIS
1952



Implantée à Plerguer, près de Saint-Malo, la Cidrerie Sorre est une maison familiale bretonne fondée en 1952. Depuis trois générations, elle élabore des cidres artisanaux à partir de pommes issues de vergers locaux. Entre tradition et innovation, elle propose des cuvées variées, du brut au doux, ainsi que des créations originales, tout en valorisant un savoir-faire respectueux du terroir.



Cidre artisanal brut « Cuvée Marinière »

Un cidre brut à la fois fruité et équilibré, avec une belle fraîcheur et une légère amertume qui lui apporte du caractère.

Contenance : 75 cl

Origine : Cidrerie Sorre, Plerguer (Ille-et-Vilaine, France)

Récompenses : Médaille de bronze - Sagardo Forum 2023 (Concours international de cidre)

Nos partenaires locaux

LA CIDRERIE FAMILIALE
SORRE
DEPUIS
1952



Issus de pommes soigneusement sélectionnées, les jus pétillants offrent une fraîcheur naturelle et une alternative sans alcool idéale pour tous les moments de convivialité.

Jus pétillant « Pomme »

Frais et légèrement acidulé, un jus pétillant naturel et désaltérant.

Contenance : 75 cl

Origine : Cidrerie Sorre, Plerguer (Ille-et-Vilaine)



Jus pétillant « Pomme - Fraise »

Doux et gourmand, aux saveurs fruitées et légères.

Contenance : 75 cl

Origine : Cidrerie Sorre, Plerguer (Ille-et-Vilaine)

Jus pétillant « Pomme - Griotte »

Une alliance subtile, fruitée et rafraîchissante.

Contenance : 75 cl

Origine : Cidrerie Sorre, Plerguer (Ille-et-Vilaine)

Jus pétillant « Pomme - Kiwi »

Un mélange vif et équilibré, aux notes fraîches et acidulées.

Contenance : 75 cl

Origine : Cidrerie Sorre, Plerguer (Ille-et-Vilaine)

Jus pétillant « Pomme - Framboise »

Fruité et légèrement acidulé, pour une pause fraîche et gourmande.

Contenance : 75 cl

Origine : Cidrerie Sorre, Plerguer (Ille-et-Vilaine)

Nos partenaires locaux



Un partenariat engagé et local

Implanté à Châteaubriant, l'ESATCO Atlantique accompagne des professionnels en situation de handicap à travers des activités variées et valorisantes.

Dans le cadre de notre collaboration, les équipes de l'ESAT participent à la préparation de nos coffrets, en assurant la mise en panier des produits avec soin et exigence.

Ce partenariat s'inscrit pleinement dans notre démarche : proposer des coffrets gourmands qui ont du sens, en valorisant à la fois le savoir-faire local et l'inclusion sociale.



Maison® Hurel



**Offrez un panier gourmand, local et personnalisé
à vos collaborateurs et vos clients.**

Contact : Valentin HUREL

Email : valentin@maisonhurel.com

Tél : 07 83 58 70 13

Devis rapide – accompagnement personnalisé – livraison possible