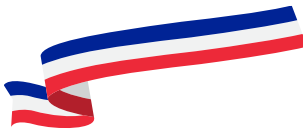


L'ATELIER

CRACKERS

Biscuits croustillants pour apéritifs et encas

Confectionnés sur-mesure par Eve Delaney 

eve-nt.fr



Communiqué de Presse

Une nouvelle adresse incontournable pour les amateurs de saveurs authentiques !

L'Atelier Crackers ouvre ses portes à Bû, au 28 rue du Château (28410), et promet une révolution dans l'univers des apéritifs. Aux commandes, Eve Delaey, cheffe créative et passionnée, propose des biscuits croustillants faits sur-mesure avec des ingrédients locaux, majoritairement issus de l'agriculture biologique. Ces créations uniques célèbrent les terroirs français et offrent une expérience gustative inédite.

Des biscuits apéritifs sur-mesure

Oubliez les chips classiques ! Les crackers d'Eve sont de véritables concentrés de saveurs. Aux algues, aux cèpes, au curry ou encore à la noix, chaque biscuit est conçu pour accompagner parfaitement vins, bières ou spiritueux (à consommer avec modération). Eve innove constamment grâce à ses rencontres avec des producteurs locaux, proposant ainsi des saveurs « découvertes » comme la pomme, l'ail fumé ou les fines herbes.

Une production limitée et exclusive

La production est volontairement limitée à quelques dizaines de sachets par semaine pour garantir une qualité irréprochable. Les pré-commandes sont possibles uniquement à la date de la fournée, avec un décompte visible sur le site internet (<https://eve-nt.fr>) et la devanture de l'atelier. Ne tardez pas : chaque fournée est une occasion unique de déguster ces délices artisanaux.

Un hommage aux terroirs français

Chaque cracker raconte une histoire et célèbre un terroir. Des algues d'Oléron aux champignons de Lozère en passant par les pommes de Normandie, Eve met en lumière le savoir-faire des producteurs locaux. Les ingrédients principaux – céréales et huiles – proviennent directement du plateau agricole beauceron, garantissant une traçabilité exemplaire.

Informations pratiques :

Adresse : Atelier Crackers – 28 rue du Château, 28410 Bû

Site web : <https://eve-nt.fr>

Commande : Sur réservation uniquement à la date des fournées.

Retrait : Directement à l'atelier.

Contact Presse

Pour toute demande d'informations ou interviews :

Nom : Eve Delaey

Téléphone : 0611788661

Email : ateliercrackers@gmail.com

À propos de l'Atelier Crackers

L'Atelier Crackers est né de la passion d'Eve Delaey pour les produits locaux et les saveurs authentiques. En combinant créativité culinaire et respect des terroirs français, elle propose une gamme unique de biscuits apéritifs qui ravissent les palais les plus exigeants. Plus qu'un atelier, c'est un lieu de rencontre entre la terre, les producteurs et les amoureux du goût.

Ce kit presse est conçu pour informer et séduire journalistes, blogueurs culinaires et partenaires potentiels. N'hésitez pas à nous contacter pour organiser une visite ou une dégustation exclusive !

1

**VOUS VOULEZ DES
BISCUITS
QUI CROUSTILLEN ?**

ALORS, JE VOUS EXPLIQUE !



Biscuits croustillants pour apéritifs et encas

2

**VOUS PASSEZ VOTRE
COMMANDE À L'AVANCE !**



www.eve-nt.fr

3

**VOUS CONNAISSEZ
LA DATE DE LA FOURNÉE !**



Production - Quantité limitée par fournée

4

**EVE PRÉPARE
LA QUANTITÉ DEMANDÉE !**



Production - Quantité limitée par fournée



ZÉRO DÉCHET



NATUREL



FAIT À LA MAIN



A LA DEMANDE



CONVIVIAL

FRANCE
28410



RETRAIT

**L'ATELIER
CRACKERS**

Biscuits croustillants
Apéritifs & Encas

28, rue du château 28410 Bû - France

FRANCE
28410



LIVRAISON



**Réservez vos crackers
sur la prochaine fournée !**



Nos saveurs sur : www.eve-nt.fr

CONCEPT

L'ATELIER CRACKERS

Biscuits croustillants pour apéritifs et encas

***Réservez vos crackers
sur la prochaine fournée !***



Date

Fournée :

Retrait :



SCAN



www.eve-nt.fr

... Confectionnés sur-mesure par Eve Delnery

