

Boules de Noël en biscuits

LE TUTORIEL COMPLET



- ◆ Gabarits à imprimer inclus
- ◆ Recette du biscuit & du glaçage
- ◆ Matériel de base conseillé
- ◆ Pas-à-pas illustrés



*Vos plus belles décorations
de sapin, faites maison !*



CAROLINE BON



PRÊT-À- IMPRIMER

Cet eBook a été conçu pour une **impression optimale**.

La mise en page de cette formation a été spécialement pensée pour que vous puissiez **l'imprimer facilement** à la maison ou chez un imprimeur.

Couleurs douces, marges adaptées, lisibilité optimale... tout a été fait pour que votre support papier soit aussi **agréable à lire** que la version numérique.

N'hésitez pas à l'imprimer pour l'annoter, le feuilleter ou **l'emporter partout** avec vous !



Si vous avez toujours rêvé de réaliser

des sablés décorés ou que vous souhaitez vous perfectionner dans cet art, ce guide est fait pour vous !

Dans cet eBook, je vous dévoile mes recettes, mes astuces et les pas-à-pas détaillés pour chaque modèle avec illustrations pour vous lancer avec confiance.

Ce guide est une invitation à explorer votre créativité ! Créez des souvenirs inoubliables avec votre famille ou émerveillez vos clients avec des sablés de qualité professionnelle.

Vous verrez que décorer des biscuits n'a jamais été aussi facile et amusant !

Caroline



Hello, moi c'est Caroline !

Je suis **créatrice** de biscuits décorés et **formatrice** en glaçage royal depuis 2016. Fondatrice de **Happy Biscuits**, je forme les passionnées comme vous à perfectionner leurs **techniques** et/ou à transformer leur talent en une carrière épanouissante.

Depuis **2016**, j'ai fabriqué et vendu des milliers de sablés décorés. Pendant des années, j'ai perfectionné mes techniques et appris tout ce qu'il y avait à savoir sur l'univers **artistique** et **professionnel** des biscuits décorés.

J'aime aussi **transmettre mon savoir-faire**. Aider d'autres passionnées à progresser, leur éviter des erreurs, leur donner les clés pour gagner en confiance et en faire un vrai métier si elles le souhaitent.

Aujourd'hui, Happy Biscuits c'est :

- +30 000 abonnés sur **Instagram**
- +1000 biscuits décorés expédiés
- +500 créatrices formées
- Une expertise reconnue dans l'univers du sablé décoré, qui fait de moi une **référence** en France

Avec une seule obsession en tête : rendre l'art du glaçage royal **accessible** à toutes, partager mon expertise avec **passion** et aider les créatrices à bâtir une carrière qui les rendra fières et heureuses !

SOMMAIRE

INTRODUCTION 3

LE MATÉRIEL RECOMMANDÉ 6

- Les ustensiles de base
- Les outils de décoration
- Les colorants et feutres
- Où se fournir ?

MA RECETTE DU BISCUIT 7

- Les ingrédients
- La préparation
- La cuisson
- Problèmes & solutions

LA RECETTE DU GLAÇAGE ROYAL 10

- Les ingrédients
- La préparation
- La dilution des textures de décoration
- Le séchage
- Problèmes & solutions

LA DÉCOUPE DES BISCUITS 13

LA CONSERVATION DES BISCUITS 13

SHOPPING LIST 15

LES GABARITS À IMPRIMER 16

LA PRÉPARATION DES COULEURS 17

LES PAS-À-PAS DE DÉCORATION 18

CONCLUSION 22





LE MATÉRIEL RECOMMANDÉ

Vous n'avez pas besoin d'un matériel sophistiqué pour réussir vos biscuits décorés, mais ces quelques outils vous aideront vraiment dans votre parcours !

LES USTENSILES DE BASE

SCALPEL

Le secret pour obtenir des bords nets quand vous découpez vos biscuits à la main, sans emporter-pièce ? Un **scalpel** ou un **cutter** très tranchant.

LOT DE CUILLÈRES À MESURER

Diluez toujours le glaçage royal avec une cuillère doseuse ! Très sensible à l'eau, il suffit d'une goutte en trop pour changer sa texture et le rendre trop liquide (oubliez donc à jamais le dosage à la petite cuillère !). J'utilise le Set de [6 cuillères à mesurer OXO.](#)

LES OUTILS DE DÉCORATION

DOUILLES & POCHE À DOUILLE

Vous aurez besoin d'un lot de [poches à douille jetables](#) et de [5 douilles rondes n°2](#) pour utiliser différentes couleurs et textures simultanément.

AIGUILLE FINE DE MODELAGE

L'aiguille fine est **indispensable** pour remplir avec précision les petits angles et percer les bulles d'air à la surface du glaçage. J'utilise le modèle de [PME.](#)

PINCEAUX ALIMENTAIRES

Les pinceaux ne sont pas indispensables mais ils sont d'une aide précieuse pour effacer ou corriger un trait. On peut s'en servir aussi pour faire des effets d'ailes ou de dentelle. Humidifiez-les avec un peu d'eau avant de les utiliser. Je vous recommande le set de [5 pinceaux de décoration Wilton.](#)

LES COLORANTS ET FEUTRES

COLORANTS ALIMENTAIRES

J'utilise les colorants professionnels en gel [ProGel Rainbow Dust.](#)

FEUTRES ALIMENTAIRES

Pour dessiner les yeux et la bouche des personnages ou écrire sur le glaçage, j'utilise les feutres alimentaires à double mine [Rainbow Dust Cake Craft Pen.](#)

OÙ SE FOURNIR ?

- www.autourdugateau.fr
- www.planete-gateau.com
- www.patissland.fr
- www.laboetgato.fr



MA RECETTE DES BISCUITS DE NOËL

POUR 30 PIÈCES

PRÉPARATION 20 MIN

REPOS 3 H

CUISSON 25 MIN

LES INGRÉDIENTS

250 g de beurre salé mou

150 g de sucre glace

1 gros oeuf

450 g de farine de blé T45

2 c. à c. d'arôme de vanille

2 c. à s. bombées de mélange d'épices à Pain
d'épices (ou 1 c. à s. bombée de cannelle)

LA PRÉPARATION

DURÉE 20 MIN

1. Sortez le beurre salé et l'oeuf du réfrigérateur 30 min. avant de commencer.

2. Dans la cuve d'un robot muni du batteur plat, mélangez le beurre mou coupé en dés et le sucre glace à la vitesse minimum pendant 1 min afin d'obtenir une belle crème.

3. Ramenez la préparation au centre de la cuve avec une maryse puis ajoutez l'oeuf tempéré et les 2 c. à c. d'arôme de vanille. Mélangez à la vitesse minimum pendant 1 min.

4. Tamisez la farine et les épices. Ramenez de nouveau la préparation au centre de la cuve avec une maryse, relancez le mélangeur et incorporez progressivement le mélange farine/épices avec une cuillère à soupe. Laissez tourner pendant encore 1 min.

5. Récupérez la pâte sur le plan de travail (de préférence sur une planche à pâtisserie en marbre) et travaillez-la un peu à la main pour former une boule. Coupez-la en deux et formez deux autres boules plus petites.

6. Abaissez chaque boule entre deux feuilles de papier cuisson sur 6 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie à anneaux ajustables (j'utilise celui de [Joseph Joseph](#)).

7. Réservez au réfrigérateur pendant 3 h minimum.

Mon conseil : le froid est la clé ! Plus vous laisserez votre pâte reposer au frais, plus les arômes pourront se développer et moins elle aura d'imperfections à la cuisson.

LA CUISSON

DURÉE 25 MIN

1. Décollez délicatement les deux feuilles de papier cuisson.

2. À l'aide des gabarits ou des emporte-pièces, détaillez les biscuits dans la pâte froide et faites un petit trou dans la pâte crue avec une paille (vous pourrez y passer un ruban ou un cordon une fois le biscuit décoré, pour le suspendre au sapin).

3. Déposez les sablés sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier cuisson et remettez au réfrigérateur 15 min.

Mon conseil : pour une cuisson optimale, faites cuire vos sablés sur un tapis de cuisson ajouré. Le tapis doit être utilisé à plat et placé sur une plaque de cuisson perforée de la même taille (30 x 40 cm).

4. Préchauffez le four en chaleur tournante à 160°C.

5. Enfournez à four chaud pendant 10 min, puis baissez la température à 140°C et poursuivez la cuisson 15 min (ce temps de cuisson est indiqué pour une seule plaque, contenant 10 à 15 biscuits.).

6. Au sortir du four, comme les biscuits sont encore mous, aplatissez-les délicatement avec une spatule bien plate (ou de préférence un lisseur pour pâte à sucre).

En procédant ainsi, les aspérités disparaîtront et la surface sera lisse.

7. Laissez les biscuits refroidir complètement sur une grille et rangez-les dans un récipient hermétique (Tupperware ou boîte en fer).

*Ils se conservent jusqu'à **6 semaines** (passé ce délai, bien que leur saveur puisse diminuer, ils resteront parfaitement sûrs à consommer).*

Mon conseil : si vous souhaitez décorer les sablés le jour même avec du glaçage royal, attendez qu'ils soient complètement refroidis.

Une fois décorés, attendez également que le glaçage soit totalement sec (comptez plusieurs heures) avant de passer le ruban (ou le cordon) dans le trou.

PROBLÈMES & SOLUTIONS

« **Mes biscuits font des bulles à la cuisson.** »

Passez une spatule plate (ou mieux, un lisseur pour pâte à sucre) sur les sablés à peine sortis du four pour aplatir les bulles d'air (si vous avez une grosse bulle, appuyez fermement dessus pendant quelques secondes pour l'écraser, jusqu'à ce qu'elle disparaisse).

« **Mes biscuits ont gonflé à la cuisson.** »

Après avoir détaillé les sablés, remettez-les toujours au réfrigérateur avant de les faire cuire. Ils doivent être bien durs et froids quand ils entrent dans le four.

« **Mes biscuits se déforment à la cuisson.** »

Faites cuire vos sablés sur un tapis de cuisson ajouré, lui-même posé sur une plaque de cuisson micro-perforée de même taille (je vous recommande les modèles de la marque **De Buyer**, sur www.debuyer.com).

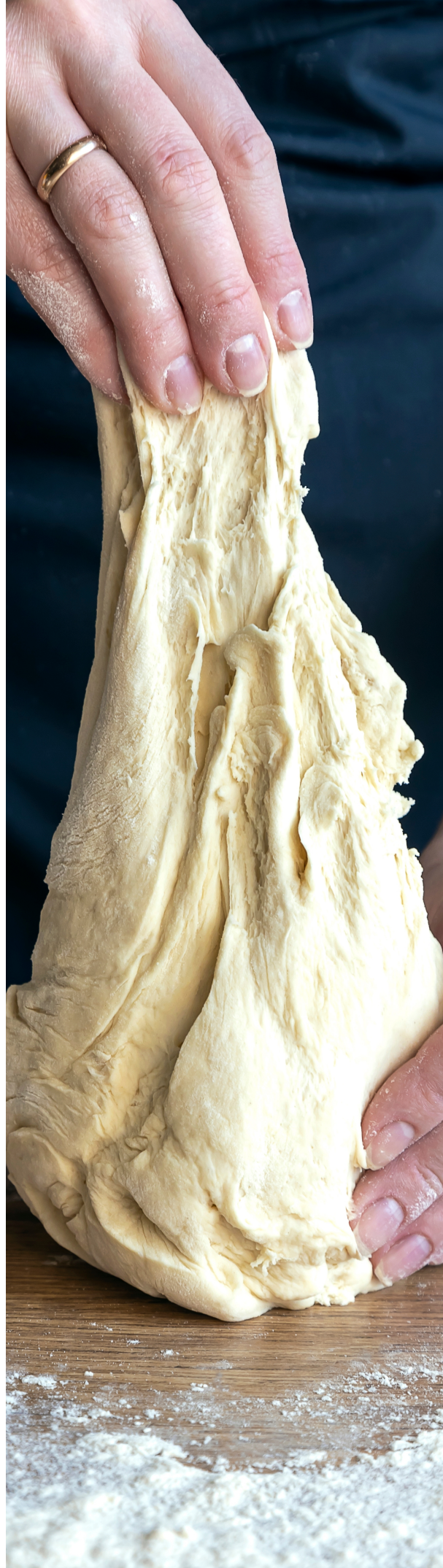
« **J'ai du mal à obtenir des bords bien réguliers quand je découpe sans emporte-pièce.** »

Si la découpe au scalpel ne vous convient pas, équipez-vous comme un pro en utilisant les cutters de précision **Fiskars** (sur www.fiskars.com). Pour des formes toujours impeccables, leur set de découpe de précision contient 12 lames de formes différentes !

« **Mes biscuits n'ont pas de saveur.** »

Pour que les arômes puissent se développer correctement, le repos de la pâte est primordial.

Je vous recommande un repos au réfrigérateur de 24 h minimum, et surtout pas au congélateur, car la congélation va bloquer le développement des saveurs.





LA RECETTE DU GLAÇAGE ROYAL

POUR DÉCORER **30 PIÈCES**

PRÉPARATION **10 MIN**

LES INGRÉDIENTS

500 g de sucre glace extra fin (« icing sugar »)

FunCakes ou **Tate & Lyle**

30 g de poudre de meringue **Wilton** (ou de blancs d'oeuf déshydratés en poudre **FunCakes**)

65 g d'eau

LA PRÉPARATION

1. Dans la cuve d'un robot muni du batteur plat, mélangez les matières sèches à la vitesse minimum pendant **10 sec** pour qu'elles s'amalgament bien.

2. Sans arrêter le mélangeur, versez l'eau en une fois et laissez tourner le robot pendant **5 min**, toujours à la vitesse minimum (jusqu'à ce que le glaçage blanchisse et devienne soyeux).

Ce glaçage est votre **texture de base**, dans laquelle vous puiserez pour diluer les deux autres textures de décoration.

Il se conserve **2 semaines** au réfrigérateur, filmé au contact dans un récipient hermétique (type Tupperware).

OPTION RAPIDE : Le mix tout prêt « Royal Icing » de FunCakes

Si vous manquez de temps ou que vous souhaitez une alternative simple pour un résultat impeccable, je vous recommande ce **MIX** que j'ai testé et validé.

- **Pourquoi je l'aime ?** Il est facile à préparer, garantit une consistance parfaite et permet de se concentrer uniquement sur la décoration !
- **Comment l'utiliser ?** Mélangez simplement 500 g de mix + 65 g d'eau pour obtenir une consistance de base.

Cette option ne remplace pas la recette traditionnelle que je vous partage dans cet eBook, mais elle peut être un excellent plan B pour des moments où vous avez besoin de simplicité et de rapidité.

LA DILUTION DES TEXTURES DE DÉCORATION

Pour décorer un biscuit avec du glaçage royal, il faut utiliser deux textures différentes : une **texture de contour** et une **texture de remplissage**.

La texture de contour sert à tracer des bordures nettes qui formeront une barrière pour maintenir le glaçage fluide à l'intérieur.

Ensuite, la **texture de remplissage**, plus liquide, est appliquée à l'intérieur des contours pour créer une surface lisse et uniforme. Cette méthode garantit un rendu propre et net, sans débordement.

COLORATION & PRÉPARATION DE LA TEXTURE DE CONTOUR :

1. Prélevez un peu de texture de base dans un bol.
2. Colorez le glaçage en mélangeant avec une petite spatule en silicone.
3. Lorsque vous avez obtenu la teinte souhaitée, ajoutez progressivement de l'eau avec la cuillère doseuse (goutte à goutte) jusqu'à obtenir une consistance semblable à de la **pâte à tartiner** type Nutella.

Ce glaçage est votre texture de contour : il doit faire un bec d'oiseau souple qui redescend légèrement sur lui-même lorsque vous le soulevez avec la spatule.

4. Prélevez un peu de glaçage et mettez-le dans une poche à douille.

PRÉPARATION DE LA TEXTURE DE REMPLISSAGE :

1. Toujours avec la cuillère doseuse, ajoutez progressivement de l'eau au reste du glaçage de votre bol et mélangez jusqu'à obtenir une consistance semblable à celle d'un **miel liquide épais**. Ce glaçage est votre texture de remplissage : il doit être lisse en surface, brillant, et former un ruban continu qui disparaît en quelques secondes en s'intégrant parfaitement au reste du glaçage.

Il doit être suffisamment fluide pour s'étaler facilement, mais pas trop pour éviter qu'il ne déborde.

2. Mettez le glaçage dans une poche à douille et commencez à décorer vos biscuits !

Une fois coloré et dilué, le glaçage a une durée de vie d'**1 semaine** environ.

LE SÉCHAGE

Pour obtenir un glaçage bombé et soyeux, l'utilisation d'un **déshydrateur alimentaire** ou d'un **four basse température** est idéale !

Voici les étapes pour un séchage réussi :

1. Dès l'application de la première couche de glaçage, placez immédiatement le biscuit dans le déshydrateur à **35°C** (ou dans un four à chaleur tournante). Cette chaleur douce va fixer la surface du glaçage rapidement.
2. Laissez sécher la première couche environ **30 min**. Ce premier séchage superficiel crée une base stable pour d'autres couches de décoration sans risquer de mélanger les couleurs ou de craquer le glaçage.
3. Après avoir ajouté vos détails avec les textures de contour, ne remettez pas le biscuit au déshydrateur (cela va les rendre cassants). Laissez le sablé sécher à l'air libre environ **6 heures** sur une plaque à pâtisserie avant de le ranger dans un récipient hermétique.

PROBLÈMES & SOLUTIONS

« J'ai mis mes biscuits dans le déshydrateur (ou le four) et pourtant le glaçage s'est affaissé. »

C'est parce que votre glaçage n'était plus assez frais. Essayez de le rattraper en y ajoutant un peu de texture de base ou débarrassez-vous en !

« Lors du séchage, mon glaçage a jauni par endroits. »

Laissez reposer vos biscuits 48 h dans un récipient hermétique avant de les décorer, pour permettre au gras du beurre de sécher.

« Les couleurs ont dégorgé (ou bavé). »

Encore une fois, c'est parce que votre glaçage n'était plus assez frais, ou que vous utilisez des colorants alimentaires non adaptés. Investissez dans des colorants de qualité professionnelle (**Pro Gel Rainbow Dust**) pour éviter ces accidents.

« Des petits cailloux de sucre bouchent régulièrement ma poche à douille. »

C'est parce que le sucre glace que vous utilisez n'est pas broyé assez finement. Investissez dans un sucre glace extra fin de qualité pâtissière.

« Quand je dessine avec ma texture de contour, la ligne de glaçage se casse. »

C'est parce que votre consistance n'est pas assez diluée. Ajoutez-y 1 à 2 gouttes d'eau.

« J'ai des bulles dans mon glaçage. »

Quand vous mettez votre glaçage dans la poche à douille, secouez-la bien vers le bas pour le tasser. Ensuite, pendant la décoration, percez simplement les bulles à la surface du glaçage avec une aiguille fine de modelage.





LA DÉCOUPE DES BISCUITS

Grâce aux gabarits des biscuits, vous n'avez pas besoin d'emporte-pièces ! Muni de votre **scalpel**, suivez ces instructions :

1. Imprimez la page des gabarits (de préférence sur une feuille épaisse et résistante type papier à dessin CANSON) et **découpez** les formes en suivant le contour du dessin.

2. Positionnez le gabarit sur la pâte froide et **découpez** en suivant le contour à l'aide d'un scalpel. Tenez le scalpel bien vertical et faites glisser la lame le long des bords du gabarit.

3. Détachez le biscuit, ôtez le gabarit et arrangez un peu les bords avec le gras du doigt.

4. Déposez le sablé sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier cuisson et répétez l'opération avec les autres gabarits.

5. N'oubliez pas de remettre vos biscuits au réfrigérateur 15 min avant de les faire cuire !

LA CONSERVATION DES BISCUITS

Conservez vos sablés décorés **à plat entre des feuilles de papier cuisson** dans un récipient hermétique (type Tupperware ou boîte en fer).

Ne les empilez pas trop les uns sur les autres ! Vous risquez d'abîmer les petits détails et de rayer la surface du glaçage : n'empilez donc pas plus de **4 ou 5 étages** de biscuits, sinon ceux du dessous s'abîmeront à cause du poids des autres.

Assurez-vous de conserver les sablés dans un endroit **frais, sec et à l'abri de la lumière directe du soleil** (mais pas au réfrigérateur car la condensation abîme le glaçage).

Ils se conservent **6 semaines**. Au delà de ce délai, les biscuits perdront de leur qualité gustative mais ils pourront être consommés sans risque.

BOULES DE NOËL EN BISCUITS





SHOPPING LIST

Pour ne rien oublier, voici votre Shopping List.

Ingrédients, matériel... tout y est pour transformer votre cuisine en atelier de biscuits décorés !

INGRÉDIENTS

Biscuit :

- ☐ 250 g de beurre salé
- ☐ 150 g de sucre glace
- ☐ 1 gros oeuf
- ☐ 450 g de farine de blé T45
- ☐ 2 c. à c. d'arôme de vanille
- ☐ Mélange Pain d'épices ou Cannelle moulue

Glaçage royal :

- ☐ 500 g d'icing sugar
- ☐ 30 g de poudre de meringue Wilton

MATÉRIEL

- ☐ 10 Poches à douille jetables de 30 cm
- ☐ 5 douilles Wilton n°2
- ☐ Un pinceau alimentaire
- ☐ Une paille de taille normale
- ☐ Des rubans (largeur conseillée : 1 cm) ou cordons

Colorants alimentaires

(Pro Gel Rainbow Dust) :

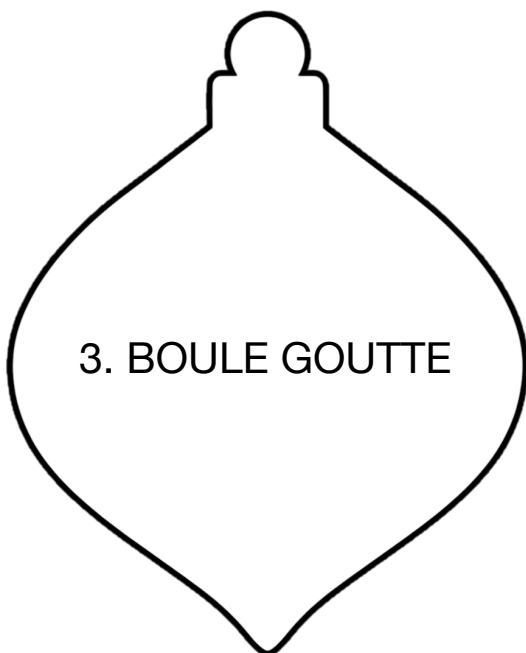
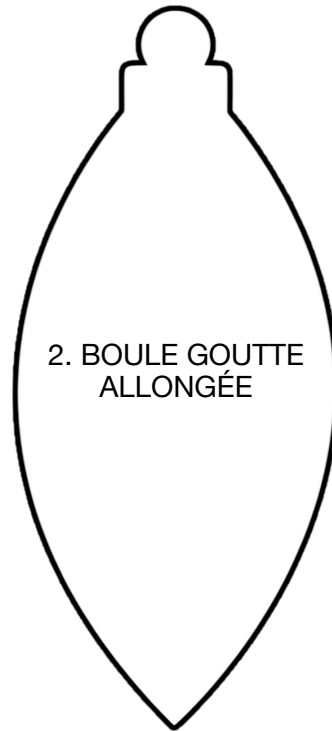
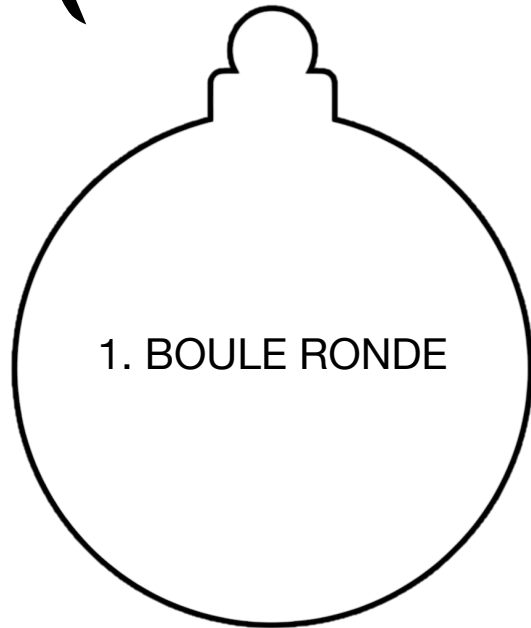
- ☐ Chestnut
- ☐ Ruby
- ☐ Azure
- ☐ Purple
- ☐ Turquoise
- ☐ Aqua

OÙ SE FOURNIR ?

- www.planete-gateau.com
- www.autourdugateau.fr
- www.patissland.fr

LES GABARITS À IMPRIMER

Imprimez cette page de préférence sur une feuille épaisse
et résistante type papier à dessin CANSON.





LA PRÉPARATION DES COULEURS

Pour chaque motif, préparez les textures de contour et de remplissage nécessaires, et colorez-les avec le colorant alimentaire indiqué.

1. BOULE RONDE

Textures de contour :

- Rouge (Ruby + 1 touche de Chestnut)
- Blanc (glaçage neutre)

Texture de remplissage :

- Rouge (Ruby + 1 touche de Chestnut)

2. BOULE GOUTTE ALLONGÉE

Textures de contour :

- Turquoise (Turquoise + Aqua)
- Blanc (glaçage neutre)

Texture de remplissage :

- Turquoise (Turquoise + Aqua)

3. BOULE GOUTTE

Textures de contour :

- Bleu (Azure + 1 touche de Purple)
- Blanc (glaçage neutre)

Texture de remplissage :

- Bleu (Azure + 1 touche de Purple)

4. ÉTOILE

Texture de contour :

- Blanc (glaçage neutre)

Texture de remplissage :

- Blanc (glaçage neutre)

LES PAS-À-PAS DE DÉCORATION

1. LA BOULE RONDE PAS-À-PAS



1. Tracez le contour de la boule avec la texture de contour rouge.



2. Remplissez avec la texture de remplissage rouge et mettez à sécher 30 min au déshydrateur.



3. Tracez des ondulations avec la texture de contour rouge.



4. Remplissez les ondulations avec la texture de remplissage rouge.



5. Saupoudrez généreusement le biscuit de sucre en poudre (en le gardant bien droit pour éviter que le glaçage ne coule) et remettez tel quel à sécher 30 min au déshydrateur.



6. Enlevez l'excédent de sucre avec un pinceau alimentaire, tracez 2 ondulations avec la texture de contour blanche et laissez sécher à l'air libre plusieurs heures.

2. LA BOULE GOUTTE ALLONGÉE PAS-À-PAS



1. Tracez le contour de la boule avec la texture de contour turquoise.



2. Remplissez avec la texture de remplissage turquoise et mettez à sécher 30 min au déshydrateur.



3. Tracez des ondulations avec la texture de contour turquoise.



4. Remplissez les ondulations avec la texture de remplissage turquoise.



5. Répétez toute l'opération de la boule ronde rouge à partir de l'étape 5.

3. LA BOULE GOUTTE PAS-À-PAS



1. Tracez le contour de la boule avec la texture de contour bleue.



2. Remplissez avec la texture de remplissage bleue et mettez à sécher 30 min au déshydrateur.



3. Tracez des ondulations avec la texture de contour bleue.



4. Remplissez les ondulations avec la texture de remplissage bleue et répétez toute l'opération de la boule ronde rouge à partir de l'étape 5.

4. L'ÉTOILE PAS-À-PAS



1. Tracez les ornements avec la texture de contour blanche.



2. Remplissez les 5 losanges avec la texture de remplissage blanche et mettez à sécher au déshydrateur 30 min. Laissez encore sécher à l'air libre plusieurs heures.



Après avoir exploré ces pages,

vous détenez désormais les techniques indispensables pour donner vie à vos idées les plus créatives !

Rappelez-vous que chaque biscuit décoré est une petite œuvre d'art en soi et une expression de votre amour pour la pâtisserie.

Avec de la pratique, vous continuerez à progresser pour émerveiller votre famille ou vos clients avec vos réalisations, et devenir un.e véritable artiste des biscuits décorés !

Alors, amusez-vous et surtout, régalez-vous ! Que vos biscuits apportent de la joie et de la douceur à chaque moment partagé.



Une question ? Écrivez-moi en DM
sur Instagram @happybiscuits

Envie d'aller plus loin ?

Les guides numériques Happy Biscuits

Découvrez mes guides indispensables 100% digitaux
pour élever vos biscuits décorés au niveau supérieur !



[DÉCOUVRIR LES GUIDES](#)



Mentions Légales et Droits de Propriété Intellectuelle

Usage Licite

Cet eBook est destiné à un usage **strictement personnel** et non commercial. L'achat de ce fichier ne vous confère aucun droit de propriété sur son contenu.

Interdiction de partage

Ce fichier est réservé à l'usage **exclusif** de l'acheteur. Toute reproduction, transmission, diffusion ou partage – y compris à titre gratuit – est formellement **interdite** sans autorisation écrite de l'autrice.

Si ce document vous a été transmis par un tiers, sachez que sa consultation constitue une **infraction** aux droits de propriété intellectuelle, au même titre que pour la personne qui l'a diffusé.

Droits d'auteur

L'ensemble des contenus de cet eBook (textes, images, illustrations, mises en page...) est **protégé** par le **Code de la propriété intellectuelle** (articles L111-1 et suivants du CPI). Toute reproduction ou distribution, même partielle, sans autorisation, est interdite.

Sanctions en cas de violation

Toute utilisation non autorisée peut entraîner des **poursuites judiciaires**. Les sanctions possibles incluent : dommages et intérêts, remboursement des bénéfices obtenus illégalement, et amendes prévues par la loi.

Contact

Pour toute demande, veuillez contacter **Caroline Bon**, fondatrice de Happy Biscuits, à l'adresse suivante :

hello@happybiscuits.fr

