

2025
N°1



Catalogue produits

REJOIGNEZ L'AVENTURE DES
CONFITURES DE LA HOUBE



Visitez notre site internet
www.lesconfituresdelahoube.com

Vos **avantages** en tant
que **revendeur**



Des Produits d'Exception pour Professionnels Exigeants

Pourquoi Choisir Les Confitures de la Hoube ?

- Fabrication 100% Artisanale : Cuisson lente en chaudron de cuivre, fruits frais issus de producteurs locaux du Grand Est.
- Gammes Exclusives : Confitures traditionnelles, Bio, pâtes à tartiner premium, vrac, et coffrets cadeaux.
- Certifications Prestigieuses : Label Bio, IGP Mirabelle de Lorraine, emballages éco-conçus.



Sommaire

Introduction	2
Notre histoire	3
Tarifs 2025	4
Nos confitures	6
Gamme Bio	8
Gamme Nut'In	10
Coffrets	12
Chocobilles, Semainier, Boîtes à délices	
Revendeur	14



A propos

NOTRE SAVOIR-FAIRE

CERTIFICATIONS



Aux Confitures de la Hoube, le goût de l'authentique est une promesse.

Depuis plus de 10 ans, nous confectionnons avec passion des confitures artisanales et biologiques au cœur de la Moselle.

Chaque pot est l'expression d'un savoir-faire familial, d'une exigence de qualité et d'un amour profond pour les fruits et la nature.

Aujourd'hui, forts de cette exigence, nous vous présentons nos gammes renouvelées, sous notre nouvelle identité : Les Confitures de La Hoube.

Un gage de confiance, de saveurs et de tradition renouvelée.

Notre histoire

DEPUIS 2014

L'aventure des **Confitures de La Hoube** commence en 2014, dans le petit village le plus haut de **Moselle** situé dans la commune de Dabo.

Animés par une passion profonde pour les fruits, la nature et les traditions artisanales, nous avons décidé de remettre à l'honneur un savoir-faire simple, authentique : celui de la **vraie confiture**.

Dans notre premier atelier, tout était fait à la main : de la sélection rigoureuse des fruits jusqu'à la cuisson lente dans des chaudrons en cuivre. Loin des productions industrielles, notre priorité était (et reste) de préserver la richesse naturelle des saveurs et l'authenticité des textures.

En **2018**, cette exigence de qualité est récompensée par le **prix de Femme Chef d'Entreprise de l'Année**, soulignant notre engagement à faire vivre un projet local, éthique et gourmand.

Portés par le succès croissant de nos confitures traditionnelles, nous avons ensuite franchi un nouveau cap : **la conversion au biologique**.

Grâce à l'obtention de la **certification Agriculture Biologique (AB)**, nous avons enrichi notre offre

tout en renforçant nos engagements : préserver la biodiversité, valoriser les circuits courts et respecter la terre.

Aujourd'hui, installés à **Saint-Jean-Kourtzerode**, nous avons agrandi notre espace de production tout en restant fidèles à notre méthode artisanale.

Nous avons également développé de nouvelles gammes (en 2020):

Sabibou (Bio), pour des saveurs encore plus pures,

Nut'in, nos pâtes à tartiner haut de gamme,

Les coffrets gourmands, pour partager notre passion avec toujours plus de finesse.

Chaque pot qui quitte notre atelier porte en lui l'amour du fruit, du terroir et du travail bien fait.

Notre histoire est une histoire de goût, de valeurs et de passion, que nous avons à cœur de transmettre, pot après pot, génération après génération.



Nos confitures

DE LA HOUBE

L'authenticité fruitée

Avec au minimum 58% de fruits dans chaque pot, élaborées selon notre savoir-faire familial, nos confitures vous offrent une expérience gustative unique, fidèle à la vraie tradition.

L'exigence de la qualité

Nous sélectionnons avec soin des matières premières d'exception, pour leur qualité et leur saveur. Nos recettes, inspirées des méthodes ancestrales, perpétuent un artisanat gourmand où chaque geste compte.

Un voyage sensoriel

Madeleines gustatives : retrouvez les saveurs réconfortantes de l'enfance avec nos confitures aux fruits régionaux.

Audaces gourmandes : laissez-vous surprendre par nos associations raffinées, parfaites pour accompagner foie gras, fromages ou desserts.

Le luxe du fait maison

Chaque pot est le fruit d'un savoir-faire méticuleux et d'une fabrication artisanale, symboles de notre engagement pour une confiture haut de gamme. Découvrez-y toute la générosité de la nature et la passion de notre équipe.



Gamme conventionnelle

Abricot 220gr - 450gr
Abricot, Amande, Fleur d'oranger 110gr
Aux Fruits Rouges 220gr
Cassis 220gr
Cerise Noire 110gr - 220gr - 450gr
Cerise Noire - Vanille 220gr
Douceur anisée (Cerise Noire, Anis, Gingembre) 110gr
Eglantine 220gr
Elixir d'Amour (Fraise, Gingembre) 110gr - 220gr
Figue 110gr - 220gr
Fraise 110gr - 220gr - 450gr
Fraise - Framboise 220gr - 450gr
Fraise - Rhubarbe 110gr - 220gr
Framboise (non épépinée) 220gr - 450gr
Framboise sans pépins 220gr
Gelée de bière artisanale 110gr
Gelée de Coing 220gr
Gelée de Groseille 220gr
Gelée Le Baiser Volé (Fraise - Rose) 110gr - 220gr
Griotte de Montmorency 220gr
Kiwi 220gr
Litchi - Framboise 110gr - 220gr - 450gr
Mangue 220gr
Mirabelle de Lorraine 110gr - 220gr - 450gr
Mirabelle de Lorraine - Cannelle 220gr
Mûre 110gr - 220gr - 450gr
Myrtille Sauvage 110gr - 220gr - 450gr
Orange 220gr
Orange - Bergamote 220gr
Pêche de Vigne - Porto 220gr
Questche 110gr - 220gr
Questche aux Epices 110gr - 220gr
Rhubarbe 110gr - 220gr - 450gr



Gamme estivale

Ananas - Vanille 110gr - 220gr - 450gr
Ananas - Mangue - Kiwi 220gr
Bergamote 110gr - 220gr
Citron de Menton 110gr - 220gr
Fruizzz (Ananas - Cassis - Orange) 110gr - 220gr
Gelée Mojito 110gr
Passion exotique (Fruit passion - Coco - Mangue) 110gr - 220gr
Pina Colada 220gr

Gamme de Noël

Citrouille - Cannelle 110gr
Confiture de la Mère Noël (Figue) 110gr - 220gr
Confiture du Père Noël (Questche - Epices de Noël) 110gr - 220gr
Délice de Noël 110gr - 220gr
Etoile de Noël (Cerise Noire, Anis, Gingembre) 220gr
Féerie de Noël (Pomme - Noix - Epices de Noël) 220gr
Figue - Noix - Vanille 110gr
Gelée d'Hiver (Coing - Gd Marnier - zeste d'Orange) 110gr - 220gr
Gelée Pomme - Cannelle 220gr
Hansel & Gretel (Mirabelle de Lorraine - Cannelle) 220gr
Chutney de Mangue aux Baies roses 110gr
Chutney de Figue 110gr



Contenances possibles

28gr - 110gr - 220gr - 450gr - 2300gr

sur demande



NUT'IN

PÂTE À TARTINER BIO



NUT'IN – L'Excellence en Pot

Des ingrédients qui font la différence

Chez Nut'in, nous n'acceptons aucun compromis :

Noisettes, pistaches & amandes d'Italie, sélectionnées pour leur intensité aromatique

Cacao équitable 100% tracé, pour un goût profond et une éthique irréprochable

Exclusivement bio : parce que vos tartines méritent le meilleur de la nature

Zéro huile de palme, zéro lécithine de soja – juste l'essentiel, rien que l'authentique

Un savoir-faire français exigeant

Fabriquée dans le **Grand Est**, chaque cuvée Nut'in naît d'un processus maîtrisé de A à Z :

Torréfaction sur mesure dans notre atelier :

→ Version intense : noisettes torréfiées à cœur pour les amateurs de caractère

→ Version subtile : amandes doucement grillées pour une rondeur veloutée

Raffinage à 18-20 microns – le secret d'une **onctuosité** soyeuse qui fond en bouche

"Ce qui ne se voit pas dans la liste, se ressent dans le goût"



LA PISTACHINE

PISTACHE 60%



Pot 150 gr

LA PISTACHOK

ISTACHE 34% + NOISETTE + CACAO



Pot 150 gr

PRALIN

FRUIT A COQUE 73% (50% amande 50% noisette)



Pot 200 gr

Gamme de beurre de cacahuètes

BEURRE DE CACAHUÈTES

CACAHUETES 100%

Pot 200gr ou 420 gr



CHOKAHUÈTE

CACAHUETES 49% + CACAO + LAIT

Pot 200 gr

TARTINABLE BEURRE DE CACAHUÈTES

Piment d'Espelette

Pot 180gr



TARTINABLE BEURRE DE CACAHUÈTES

Curry Gingembre, Graines de Chia

Pot 180gr



Contenances possibles

28gr – 90gr – 400gr sur demande



LA DARK

NOISETTES 60%

Pot 200 gr ou 400 gr



LA DARK NOËL

NOISETTES 60% + EPICES de NOËL

Pot 200 gr



L'ORIGINE

NOISETTES 48%

Pot 200 gr ou 400 gr



LA FEUILLANTINE

L'origine avec de la crêpe dentelle

Pot 200 gr



KOKO

L'origine avec des éclats de noix de coco

Pot 200 gr



YAKATONKA

L'origine avec de petits morceaux d'orange confites et un soupçon de fève de Tonka

Pot 200 gr

Gamme Bio

2025



Sabibou : Une aventure bio qui s'achève, un héritage qui perdure

Parce que les belles histoires évoluent...

Après plusieurs années à porter fièrement les couleurs du bio, Sabibou laisse désormais place à l'expertise originelle de La Confiture de la Hoube. Une décision mûrement réfléchie pour concentrer notre énergie sur ce qui fait notre ADN : l'excellence gourmande, avec ou sans label bio.

Pourquoi ce choix ?

Priorité au goût : Certains de nos fruits conventionnels (cultivés en France avec des partenaires engagés) offrent une intensité aromatique irremplaçable.

Simplification : Pour mieux vous proposer des **recettes encore plus abouties**, sans disperser nos efforts.

Transparence : Nous assumons que le bio n'est pas l'unique voie vers une confiture responsable.

Ce qui ne change pas :

- **La même exigence qualité** : sélection minutieuse des fruits, cuisson lente au chaudron
- **Le refus des additifs** : toujours sans conservateurs ni arômes artificiels
- **Notre engagement local** : approvisionnement prioritaire chez des producteurs français

Les nouveautés :

- Des **recettes relookées** avec des variétés de fruits encore plus goûteuses
- La **garantie "Hoube"** : ce qui était bon hier le reste aujourd'hui... en mieux !

"Sabibou a été une belle expérience. Mais chez La Confiture de la Hoube, nous croyons qu'une confiture exceptionnelle naît d'abord du talent... bien avant les certifications."

Contenances possibles

2300gr sur demande



Notre Gamme bio

- Abricot 220gr
- Ananas 220gr
- Bergamote 220gr
- Cédrat de Sicile 220gr
- Confiture de Noël 220gr
- Figue 220gr
- Fraise 220gr
- Framboise sans pépins 220gr
- Griotte 220gr
- Mirabelle de Lorraine IGP 220gr
- Mûre 220gr
- Myrtille Sauvage 220gr
- Orange 220gr
- Orange Bergamote 220gr
- Poire Vanille 220gr

*“Quia corrum nihil
moloremque”*

*La perfection n'a pas d'autre
secret que le temps*



Gamme

PRESTIGE

Lancement de la Gamme Prestige — L'Excellence à l'état Pur !

Depuis 2014, Les Confitures de La Hoube célèbrent l'amour du fruit, des traditions et du savoir-faire artisanal. Aujourd'hui, une nouvelle page de cette belle aventure s'écrit avec le lancement de notre Gamme Prestige.

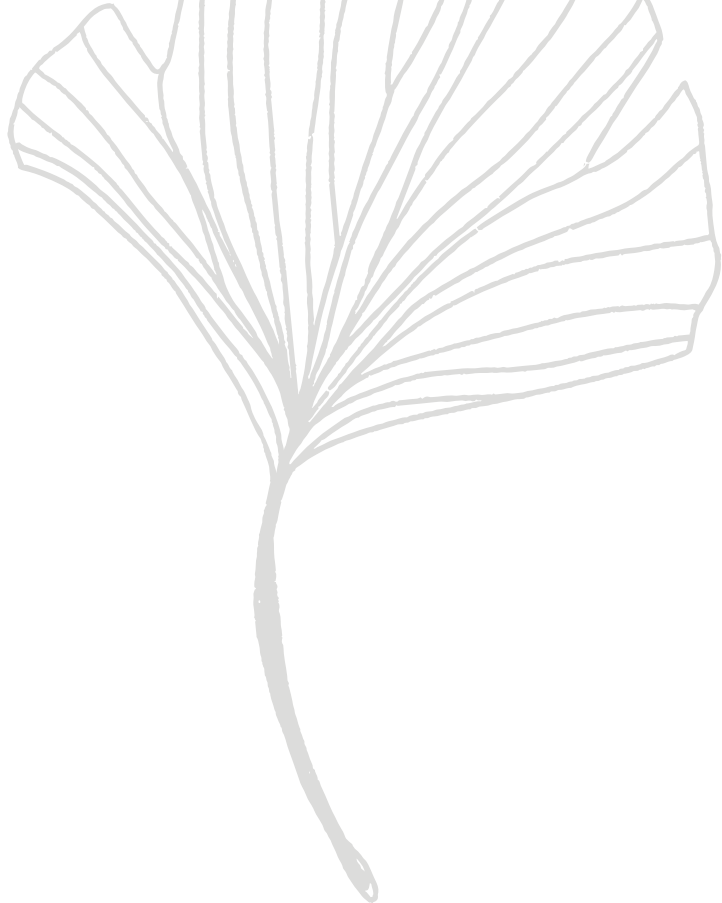
Pensée pour les palais les plus exigeants, cette collection exclusive sublime nos confitures artisanales en sélectionnant les fruits les plus rares et les plus nobles. Chaque recette est le fruit d'une attention extrême, d'une cuisson maîtrisée dans nos emblématiques chaudrons en cuivre, et d'un savoir-faire transmis avec passion.

Avec la Gamme Prestige, nous allons plus loin : des saveurs intenses, des textures d'une finesse incomparable et une élégance qui fait de chaque pot une véritable pièce de dégustation.

Plus qu'une confiture, une expérience sensorielle unique, où le goût du fruit atteint son plus haut degré de perfection.

Les Confitures de La Hoube — L'Art du Goût, porté à son apogée.

**Lancement prévu courant
du mois de juin 2025**



Notre Gamme Prestige

Abricot du Roussillon 250gr
Cassis de Bourgogne 250gr
Cédrat de Sicile 250gr
Confit de Thym Sauvage 250gr
Fraise Mara des Bois 250gr
Framboise Meecker 250gr
Griotte de Montmorency 250gr
Mirabelle de Lorraine 250gr
Myrtille Sauvage 250gr
Orange Sanguine 250gr
Pomelo de Corse 250gr
Magie de Noël 250gr



Les Confitures
de la Hoube

Prestige

Myrtille
Sauvage

Nos coffrets

2025

NOUVEAU PRODUIT



Coffret 7 Saveurs

Un coffret élégant composé de 7 confitures artisanales, pour une découverte gourmande sur 7 jours... ou 7 envies !

Décliné en trois univers :

- **Terroir** : un voyage au cœur des spécialités régionales
- **Fromage** : des accords subtils pour sublimer vos plateaux
- **Surprise** : une sélection exclusive, inspirée des saisons

Présenté dans un fourreau soigné, prêt à offrir ou à déguster.

- Le cadeau idéal pour faire (ou se faire) plaisir !

Disponible en boutique et en ligne.

Possibilité de personnaliser le fourreau avec votre logo



Chocobilles

De délicieuses billes de fruits et fruits à coque, enrobées d'un chocolat fondant et irrésistible. Une gourmandise croquante et fondante à la fois, pour petits et grands moments de plaisir !

- À savourer... ou à partager (si vous y parvenez) !

Disponible en boutique et sur notre site.



Coffrets Roses

De belles attentions à savourer sans modération : confitures artisanales, douceurs fruitées et créations d'exception, réunies dans des coffrets élégants.

Le cadeau parfait pour faire plaisir à coup sûr, en toute occasion !

Disponible en boutique et sur notre site.



Calendrier de l'Avent

Préparez-vous à patienter jusqu'à Noël de la plus délicieuse des façons ! Chaque jour, découvrez une confiture artisanale ou une douceur gourmande, préparée avec amour et savoir-faire.

• 24 surprises pour émerveiller vos papilles et retrouver la magie de l'enfance... pot après pot.

Disponible en édition limitée. Pensez à réserver !

Revendeur

DE LA HOUBE

Pourquoi devenir revendeur des Confitures de La Houbé ?

Vous souhaitez proposer à vos clients des confitures artisanales, des pâtes à tartiner authentiques et gourmandes ?

Rejoignez l'aventure Les Confitures de la Houbé, placée sous le signe du goût, du terroir et de la passion !

Nous vous invitons à construire avec nous un partenariat durable autour de la gourmandise, en défendant ensemble :

Le respect du fruit,

La transmission d'un savoir-faire artisanal,

La valorisation d'un terroir d'exception, dans une démarche haut de gamme et engagée.

Que vous soyez :

- **Grossiste,**
- **Caviste,**
- **Fromager,**
- **Restaurateur,**
- **Hôtelier,**
- **Traiteur,**
- **Responsable de boutique, d'épicerie fine ou de magasin spécialisé,**

Nos produits trouveront leur place dans votre univers gourmand !

Valoriser des produits artisanaux :

Des confitures et pâtes à tartiner fabriquées dans notre atelier, en Moselle, 100 % Made in France.

• Bénéficier d'une gamme large et variée :

Confitures traditionnelles

Confitures biologiques

Pâtes à tartiner Bio

Produits en vrac pour une vente flexible

• Profiter d'une tarification professionnelle avantageuse :

Des conditions adaptées à votre volume d'achat et à votre implantation géographique.

• Garantir une logistique fiable :

Livraison rapide, sécurisée et soignée grâce à nos partenaires transporteurs expérimentés.

• Être accompagné par une équipe réactive :

Notre service commercial est à votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner dans tous vos projets gourmands.

• Rejoignez-nous et proposez à vos clients l'authenticité, le goût et la qualité d'un savoir-faire artisanal du Grand Est.



Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux marques et produits commercialisés par la société Les Confitures de la Hoube Eurl. Elles sont applicables du 01 janvier 2025 au 31 décembre 2025.

1. COMMANDE

Toutes les commandes de nos clients emportent adhésion sans réserve à nos conditions générales de vente, et ceci quelles que soient les conditions contraires qui peuvent figurer sur ces commandes. Toute commande est considérée ferme après acceptation et confirmation de notre part.

2. LIVRAISON

Délais de livraison moyens : J + 10, à réception de la commande. Ces délais sont donnés à titre indicatif. Aucune pénalité pour retard de livraison ne peut être demandée. Les retards qui ne sont pas de notre seul fait (grèves, intempéries, ...) ne donnent pas droit à des dommages et intérêts, annulation de la vente ou refus de livraison au profit de l'acheteur.

Nous nous réservons la faculté de procéder à des livraisons de façon globale ou partielle. En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations à l'égard de la société Les Confitures de la Hoube.

Nos marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, quels que soient le mode de paiement et le mode de livraison convenus, à qui il appartient de vérifier à l'arrivée le bon état des marchandises.

Les réclamations faites par l'acheteur à l'occasion d'une livraison ne seront admises que si elles sont formulées en détail au moment de la réception de la marchandise sur le récépissé du transporteur et confirmées par écrit au transporteur par lettre recommandée sous trois jours conformément à l'article L 133-3 du code du commerce. Les mentions « sous réserves », « sous réserves de déballage », etc. n'ont aucune valeur si la marchandise n'a pas été reconnue défectueuse dans les conditions ci-dessus.

En cas de livraison reconnue défectueuse, notre

responsabilité est strictement limitée à l'obligation de remplacer le produit reconnu défectueux.

Compte tenu des caractéristiques de nos produits, il est de la responsabilité de l'acheteur de veiller à ce qu'ils soient stockés dans des conditions optimales de température entre 17 et 22 degrés. La société Les Confitures de la Hoube ne peut donc pas être tenue pour responsable d'un entreposage effectué dans de mauvaises conditions.

3. PRIX

Nos prix s'entendent hors taxes, emballage compris.

FRANCO DE PORT à partir de 500 € HT commandés pour la France métropolitaine ; par destination de livraison.

La facturation est réalisée sur la base du tarif en vigueur au moment de la passation de la commande par le client. PARTICIPATION AU PORT en dessous du franco « envoi du tarif du transport lors de la confirmation de la commande par nos soins ».

Toute remise pour événement fera l'objet d'une négociation et sous condition de notre accord.

Conformément aux dispositions de la loi EGALIM 2,

- nous précisons ci-dessous la part agrégée des matières premières agricoles entrant dans la composition de nos confitures : Matières premières agricoles (fruits, sucre, gélifiant) : représentent 100% en volume et 49 % du tarif fournisseur. Ces pourcentages sont calculés sur la base des volumes et tarifs en vigueur à la date de mise à jour de ces Conditions Générales de Vente. Ils sont susceptibles d'évoluer en fonction des variations des coûts des matières premières.

- nous informons nos clients que la confiterie ne dispose pas de contrat amont d'achat fixe avec ses fournisseurs de matières premières agricoles. Les approvisionnements sont réalisés en fonction des disponibilités saisonnières et des conditions du marché. Nous nous engageons néanmoins à

sélectionner des matières premières de qualité afin de garantir la régularité et la qualité de nos produits.

- Conformément aux dispositions de l'article L443-4 du Code de commerce et dans le cadre de la loi EGALIM 2, nous informons nos clients qu'aucun indicateur spécifique de coûts de production agricole, de prix de marché ou d'indices interprofessionnels n'est utilisé pour la détermination de nos prix de vente. Nos tarifs sont fixés en fonction de notre politique commerciale interne, prenant en compte les coûts globaux de production, de transformation et de distribution, ainsi que l'analyse concurrentielle du marché. Cette méthode de fixation des prix nous permet de garantir à la fois la qualité de nos produits et la compétitivité de nos offres.

4. CONDITIONS DE PAIEMENT

Il est convenu que toutes nos marchandises sont vendues avec réserve de propriété (loi du 12 Mai 1980) jusqu'au paiement complet du prix. En application de l'article 31 de l'ordonnance du 1^{er} décembre 1986 relative à la liberté des prix et de la concurrence, tout rabais ristourne dont le principe est acquis lors de la vente doit faire l'objet d'un accord écrit signé du responsable de la société Les Confitures de la Hoube.

DELAIS DE PAIEMENT : 30 jours NETS. Modalités de paiement : LCR, chèque, transfert bancaire.

Tout retard de paiement entraîne également de plein droit l'application d'une indemnité forfaitaire de 40 euros (décret n°2012-1115 du 02/10/2012)

5. DONNEES PERSONNELLES

Les Confitures de la Hoube s'engage à protéger votre vie privée et prend très au sérieux le respect de ses obligations quant à la sécurité des informations de ses clients. Nous sommes clairs et transparents au sujet des informations que nous recueillons et de l'utilisation que nous en faisons. Les données sont utilisées afin de traiter les commandes, gérer le compte du Client, analyser les commandes et, si le CLIENT a choisi cette option, lui envoyer des courriers de prospection commerciale, des newsletters, des

offres promotionnelles et/ou des informations sur des ventes spéciales, sauf si le CLIENT ne souhaite plus recevoir de telles communications de la part du VENDEUR. Les données du CLIENT sont conservées confidentiellement par le VENDEUR, pour les besoins du contrat, de son exécution et dans le respect de la loi. Les données peuvent être communiquées, en tout ou partie, aux prestataires de services du VENDEUR intervenant dans le processus de commande. A des fins commerciales, le VENDEUR ne transfère pas à divers partenaires commerciaux les noms et coordonnées de ses CLIENTS. Conformément à la loi du 25 Mai 2018 relative à la RGPD, le CLIENT bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition (pour des motifs légitimes) et de suppression de ses données personnelles. Il peut exercer ce droit en adressant un courrier électronique à notre DPO à l'adresse : confitureshoub@gmail.com soit en envoyant un courrier à : Les Confitures de la Hoube 26 Rue de l'église 57370 Saint Jean Kourtzerode France

6. JURIDICTION

Les présentes conditions générales régiront seules nos ventes et excluent toute clause contraire dans les conditions du client. En cas de contestation, les tribunaux de notre siège seront seuls compétents.

7. IDENTIFIANT UNIQUE pour les producteurs soumis à la responsabilité élargie du producteur (REP)

L'identifiant unique FR325139_01DDTI, attribué par l'Ademe atteste de l'enregistrement de la société LES CONFITURES DE LA HOUBE (code Siret 80788288100020) au registre des producteurs d'emballages conformément à l'article L.541-10-13 du Code de l'Environnement. Les Confitures de la Hoube Eurl au capital de 5 000 €, Rue de l'église 57370 Saint Jean Kourtzerode, France, Tel. +33(0)3 87 24 30 97, mail : lesconfituresdelahoube@hotmail.com SIRET : 80788288100020 APE : 1039B TVA : FR 59 807882881



26 RUE DE L'EGLISE
57370 SAINT-JEAN-KOURTZERODE



Appelez-nous :
03 87 24 30 97

