



L'ART DU COOKIE
Since 1933

OFFRES BTOB

**Nos cookies hauts de gamme
vous accompagnent dans tous
vos évènements
d'entreprise.**





**Nous confectionnons
vos cadeaux clients &
collaborateurs
selon vos besoins &
vos souhaits
de personnalisation.**



WHO IS
LAURA TODD?



BORN IN CHICAGO IN 1933
REBORN IN PARIS IN 1985

*90 ans
de gourmandise*



L'HISTOIRE D'UNE RECETTE ICONIQUE



En 1933, Laura Todd remporte le prix des **meilleurs cookies** lors de la foire internationale de Chicago, aux Etats-Unis.

Le jury, conquis, s'exclame qu'il s'agit probablement des meilleurs cookies au monde.

LA MARQUE LAURA TODD EST NÉE.

Les cookies Laura Todd deviennent célèbres.

Leur inimitable moelleux et la saveur des ingrédients de haute qualité fait rêver les gourmands :

LES PREMIERS TODD LOVERS SONT NÉS.

En 1985, fidèle à son esprit pionnier, la marque Laura Todd s'installe en France.

C'est la première fois que les Français goutent un cookie:

COUP DE CŒUR IMMÉDIAT!

Depuis, les cookies Laura Todd se déclinent en plusieurs recettes iconiques qui émerveillent chaque jour de nouveaux gourmands.



NOTRE PROMESSE ?



**LA GOURMANDISE DES VÉRITABLES
COOKIES AMÉRICAINS, SUBLIMÉS PAR
LE SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER FRANÇAIS.**

#lemeilleurdesdeuxmondes

100% homemade in Paris

C'est dans notre atelier parisien que nos équipes préparent chaque matin la pâte de tous nos cookies, avec un dosage précis des ingrédients, et surtout beaucoup d'amour !

Hand
CRAFTED
COOKIES
SINCE 1933



Ingredients locaux & responsables

Beurre Pâtissier de la Laiterie du Pont Marin, Normandie
Farine de Tradition Française, Moulin Viron Chartres
Oeufs de plein air, Ferme des Près, Oise
Cacao durable, Barry Callebaut, Melan



Cuisson unique au monde

Le secret de nos cookies au moelleux unique ?
Ils sont cuits juste à cœur, à basse température, pour
une texture et un fondant qu'on ne retrouve nulle part
ailleurs.



Toujours frais

Nos cookies sont cuits tout
au long de la journée en boutique.
Toujours fondants et savoureux !



IF YOU KNOW US YOU LOVE US



BEST IN CLASS RATINGS

Laura Todd - fine cookies
4,8 ★★★★★ (349) ⓘ
Cookies · 144 Rue Saint-Honoré
Ouvert · Ferme à 20:00 · 01 42 33 93 34
Repas sur place · Vente à emporter · Livraison sans contact

Laura Todd - fine cookies
4,8 ★★★★★ (339) ⓘ
Cookies · 16 Rue des Petits
4.83/5
~4K AVIS
02 41
Repas sur place · Vente à emporter · Livraison sans contact

Laura Todd - fine cookies
4,9 ★★★★★ (625) ⓘ
Cookies · 2 Pl. de la Défense
Ouvert · Ferme à 19:30 · 06 95 90 65 29
Repas sur place · Vente à emporter ·

UNE COMMUNAUTE DE TODD ADDICTS

"Ce sont vraiment les meilleurs cookies de Paris!"

"C'est juste excellent."

"Génialissime"

"Incroyable!"

"Indétrônable"

"Mon adresse plaisir depuis toujours"

"Terriblement addictifs"

DES CELEBRITES CONQUISES

Laura Todd

« LES MEILLEURS COOKIES D'ÎLE-DE-FRANCE »



Le 27 mai 2023, Laura Todd a remporté le classement des meilleurs cookies d'île-de-France. Un classement réalisé par le Parisien & Yazid Ichemrahen, Champion du monde de pâtisserie !

Le Parisien

Yazid Ichemrahen a attribué la note de 20/20 aux cookies Laura Todd



Le Grand Parisien
Samedi 27 mai 2023

LAURIE TODD
20/20

LA RECETTE DE YAZID ICHEMRAHEN

A 37 ans, le chef parisien officie déjà dans le monde entier. Yazid Ichemrahen soutient son établissement parisien son établissement. Il aime quand une partie du chocolat, se dissout dans le beurre, et se mélange à la pâte. Ça, ça veut dire faire la mouture ! De même, si vous n'utilisez que du sucre blanc, le biscuit sera simplement sucré. Or si vous utilisez de la cassonade, on aura une note de caramel. Pensez avec le mescoquado, qui ajoute une note d'épices, ajoutez 40 grammes de cacao dans un biscuit. Il faut que le chocolat brûle et se dissolve en bouche, décrit Yazid Ichemrahen. Mon meilleur, c'est de créer une équilibre parfaite. Pour ça, il faut la juste touche de sel pour contrebalancer la matière grasse du beurre. Mais aussi bien répartir le chocolat dans la pâte. En fonction de la force du chocolat, de son amertume, on va avoir vraiment un produit différent.

Derrière conseil du chef : le cookie sorti du four est toujours délicieux avec son chocolat fondant. Alors si vous avez des biscuits de la veille, rappelez-les au four à 80 degrés pendant une ou deux minutes. Ils retrouveront leur texture croustillante et moelleuse.

LE VAINQUEUR | Laura Todd, déjà primée en... 1933

EST-CE Laura Todd qui fait que elle-même les biscuits change main ? 20 ans ont passé. Mais la gagnante a bel et bien existé. Cette Américaine a même remporté le prix du meilleur cookie à la fête de Chicago en 1933. Et avant elle, en France, on consommait pas les cookies « assés », comme on dit aujourd'hui. Le chef Laura Todd, directrice marketing, est revenue en France. Depuis, la marque a été rachetée par des investisseurs parisiens, mais la recette n'a pas changé. D'ailleurs, rien de la farine et du chocolat. « Nous faisons un cookie ultra moelleux avec plus de 30% de chocolat », décrit Fanny Berthelot, l'assistante de Laura Todd. Les cookies sont toujours faits préparés, chaque jour dans sa laboratoire et du XIX^{ème} arrondissement de Paris. Le mélange est ensuite livré et est livré dans les 13 boutiques françaises. Les cookies y sont cuits au four et envoyés à la poste. Le processus de fabrication, qui pourrait sembler complexe, est en fait très simple. « C'est très artisanal, assure Fanny Berthelot. Tout est préparé manuellement et on fait attention à la sélection de nos produits ».

Les clients ? Des femmes en majorité, comme Alexandra, une habitante de Paris. Celle qui réalise le plus grand chiffre d'affaires se trouve d'ailleurs au Westfield Village 2 (Villeneuve-la-Garenne). La liste des boutiques en Île-de-France est disponible sur le site [lauratodd.com](https://www.lauratodd.com).

Des cookies cuits au four à basse température, voici le secret de Laura Todd selon Fanny Berthelot, directrice marketing.



NOS PRODUITS



NOS COOKIES



LES COOKIES « ORIGINALS » 50GR – un format dégustation pour découvrir nos différentes recettes & composer des coffrets.



DARK CLASSIQUE
Chocolat noir agriculture durable



SWEET MILKY
Chocolat au lait agriculture durable



WHITE DELICE
Chocolat blanc agriculture durable



NUTTY CRUNCHY
Chocolat au lait agriculture durable & noisettes



CROUSTI PEANUT
Chocolat noir, chocolat au lait,
éclats de cacahuètes



CARAMILKY
Chocolat au lait agriculture durable
& caramel beurre salé



AMAZING MATCHA
Chocolat blanc agriculture durable
& thé matcha bio



CHOCOLAT PARADISE
Trio de
chocolats

NOS COOKIES



LES BIG MOELLEUX 80GR – notre format gourmand.



BIG MOELLEUX CHOCODARK
Chocolat noir agriculture durable



BIG MOELLEUX CHCOMILK
Chocolat au lait agriculture durable



BIG MOELLEUX CHOCOWHITE
Chocolat blanc agriculture durable



BIG MOELLEUX DU MOIS
Chaque mois, une recette inédite et innovante

LES COOKIES « SEASON'S » 50GR – deux recettes de saison



FRESH FRAMBOISE
Chocolat blanc, framboise



COCO DREAM
Chocolat au lait, noix de coco râpée

LE COOKIE GÉANT PERSONNALISABLE



8 PARTS
850GR



NOS BROWNIES



BROW'ORIGINAL
Chocolat noir & noix



BROW'PEANUTS
Duo de chocolats & cacahuètes



NOS OFFRES ENTREPRISE

Des prestations sur-mesure
en fonction de vos besoins



ÉVÈNEMENTIEL/CATERING

- Petits-déjeuners & goûters d'entreprise
- Célébrations
- Évènements sur-mesure

→ Choisissez vos formats & vos saveurs pour un événement ultra gourmand

25gr / 50gr / 80gr / cookie géant





L'EXPERIENCE LAURA TODD DANS VOS BUREAUX

Nos cookies peuvent être livrés avec supports de présentation (facturés ou sous consigne).

VOTRE SÉLECTION DE COOKIES

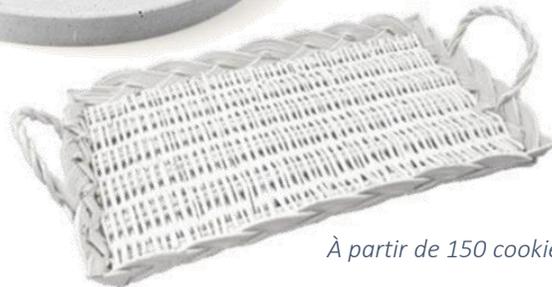


Cookies 25gr, 50gr, 80gr, cookie géant
13 saveurs

DISPOSITION SUR PLATS RÉUTILISABLES



Jusqu'à 150 cookies



À partir de 150 cookies

Plats réutilisables pour vos autres événements
9€ / plat – 7€ support osier

PRÉSENTOIRS ÉVÈNEMENTIELS

Facturés ou possibilité de consigne
en Ile-de-France.



40€
Hauteur : 11,5cm
Largeur : 30,5cm



50€
Hauteur : 59cm
Plateaux : 30/26/20cm

COFFRETS CADEAUX CLIENTS & COLLABORATEURS

Offrez des coffrets de cookies ultra gourmands,
100% made in Paris et personnalisables.

1. Choisissez votre format de coffret
2. Choisissez vos parfums de cookies
3. Ajoutez une petite carte avec un message pour vos clients / collaborateurs





COFFRETS CADEAUX CLIENTS & COLLABORATEURS



COFFRET 16 COOKIES 50GR METAL



COFFRET 16 COOKIES 50GR



BOITE DE 8 COOKIES 50GR



BOITE DE 4 COOKIES 50GR



BOITE DE 5 BIG COOKIES 80GR

COFFRETS A COMPOSER
QUANTITÉ : PAS DE MINIMUM DE COMMANDE
TARIFS : 9,38€ PAR BOITE

COFFRETS CADEAUX CLIENTS & COLLABORATEURS

CE QUE VOUS RECEVEZ



Les boîtes composées
des cookies de votre choix.



Des sacs (un sac par boîte).



Un message pour vos clients /
collaborateurs glissé dans chaque sac*.
**message identique pour l'ensemble des destinataires*

COFFRETS A COMPOSER
QUANTITÉ : PAS DE MINIMUM DE COMMANDE
TARIFS : 9,38€ PAR BOITE

NOUVEAU : LE COFFRET 100% PERSONNALISABLE



1. VOS DIMENSIONS

Choix possibles : boîte de 4, 8 ou 16.

2. VOS LOGOS, VOS COULEURS

Personnalisation extérieure
et/ou intérieure
1 AR

3. VOS MESSAGES

A l'intérieur et/ou à l'extérieur

4. VOS SAVEURS

Parmi nos 13 recettes.

QUANTITÉ : A PARTIR DE 30 BOITES
TARIFS : 15€ /BOITE – tarif dégressif en fonction du nombre de boites
DELAJ DE FABRICATION : 1,5 MOIS

NOTRE FORMULE ABONNEMENT

Pour recevoir régulièrement vos cookies, optez pour un abonnement hebdomadaire ou mensuel.

Tarifs en fonction de la fréquence et du nombre de cookies souhaités. Contactez-nous pour établir votre devis.



GRILLE TARIFAIRE



COOKIES ORIGINAL 50G	PRIX PUBLIC HT
COOKIE AMAZING MATCHA	2,56 €
COOKIE CARAMILKY	2,56 €
COOKIE CROUSTY PEANUTS	2,56 €
COOKIE DARK CLASSIQUE	2,56 €
COOKIE CHOCOLAT PARADISE	2,56 €
COOKIE NUTTY CRUNCHY	2,56 €
COOKIE SWEET MILKY	2,56 €
COOKIE WHITE DELICE	2,56 €
COOKIE SAISON 1	2,56 €
COOKIE SAISON 2	2,56 €

BIG MOELLEUX	PRIX PUBLIC HT
COOKIE BIG MOELLEUX CHOCODARK	3,70 €
COOKIE BIG MOELLEUX CHOCOMILKY	3,70 €
COOKIE BIG MOELLEUX CHOCOWHITE	3,70 €
COOKIE DU MOIS	3,70 €

BROWNIES	PRIX PUBLIC HT
BROWNIE BROW'PEANUT	3,70 €
BROWNIE BROW'RIGINAL	3,70 €

BOITES CADEAUX	PRIX PUBLIC HT
BOITE DE 4 cookies original à composer	9,38 €
BOITE DE 8 cookies original à composer	18,48 €
BOITE DE 16 cookies original à composer	36,49 €
BOITE EN METAL DE 16 cookies original à composer	39,34 €
BOITE de mini cookies	sur devis

FORFAIT MOT PERSONNALISABLE	PRIX PUBLIC HT
	100,00 €

BOITES 100% PERSONNALISABLES (VOS MESSAGES, VOS DESIGNS)	PRIX PUBLIC HT
BOITES DE 4, 8, 16 ou dimensions sur-mesure avec design 100% personnalisé	15€ la boîte, prix dégressif selon quantités

OFFRE ENTREPRISE

COMMANDE	REMISE
supérieure à 500€	10%
supérieure à 1500€	15%
supérieure à 2500€	sur devis
LIVRAISON	sur devis



A BIENTÔT !