



**TRADITIONS
DE FRANCE**

1889

Le goût de nos traditions

CATALOGUE 2025



Menu

Notre histoire, nos produits	
About us	
La violette	
Violets	
La rose	
Rose petals	
Coquelicots	
Red poppy	
Bonbons fourrés au miel bio	
Organic honey stuffed balls	
Citron - Orange	
Lemon - Orange	
Framboises - Mûres	
Raspberry - Blackberry	
Berlingots	
Berlingots	
Délices fruités	
Fruity delights	
Lavande	
Lavender	
Verveine - Bergamote	
Verbena - Bergamot	

3	Mirabelle Mirabelle plum	25
5	Pomme - Cannelle Apple - Cinnamon	27
7	Caramels au beurre salé traditionnels Traditional salted butter caramels	30
9	Caramels chocolat-orange Chocolate and orange caramels	31
11	Caramels à la vanille Vanilla caramels	32
13	Caramels au sarrasin Buckwheat caramels	33
15	Caramels pain d'épices Gingerbread spices caramels	34
17	Caramels cœur feuilleté praliné Roasted hazelnuts and almonds caramels	35
19	Contact	36
21		
23		

Notre histoire, nos produits...

En 1932, Fernande Lagarrigue ouvrit une épicerie à Rieuxpeyroux, dans l'Aveyron, afin de commercialiser différentes spécialités alimentaires françaises. Des années plus tard, elle ouvrit un deuxième magasin de parfums et produits à base de lavande à Grasse, capitale mondiale du parfum.

Cette passion familiale pour les spécialités françaises s'est transmise au fil des générations, et c'est aujourd'hui son petit-fils Julien Baillet, avec son ami d'enfance Romain Guillaume qui continuent l'aventure, répandant l'Art de Vivre français dans le monde entier !

Tous ces produits issus de l'excellence de nos artisans régionaux sont regroupés sous notre marque TRADITIONS DE FRANCE, véritable label garantissant un produit fabriqué avec les meilleurs ingrédients naturels, et dans le respect de savoir-faire ancestraux...

Tous les bonbons de la gamme TRADITIONS DE FRANCE sont faits à la main, avec des ingrédients naturels et dans la tradition des maîtres confiseurs d'autan. Des violettes de Toulouse aux Coquelicots de Nemours en passant par les berlingots de Nantes, ils offrent un délicieux voyage à travers les régions françaises.

About us

In 1932, Fernande Lagarrigue opened a grocery store in Rieuxpeyroux (South of France) to sell culinary French specialties. Few years later, she opened another store in Grasse (French Riviera) to sell perfumes and products made of Lavender.

This passion for French artisanal specialties was passed along generations, and today her grandson Julien Baillet, together with his childhood friend Romain Guillaume, run the company and keep spreading the French "Art de Vivre" all over the world!

All our products are testimonies of the incredible knowhow of French artisans, and our brand TRADITIONS DE FRANCE is a warranty of quality and authenticity: nothing but the best natural ingredients and products made the traditional way, in France.

All our TRADITIONS DE FRANCE candies are made by hand, with selected natural ingredients, and following technics of the former "confectionary masters". From the violets of Toulouse to the red poppies of Nemours, going through the Berlingots of Nantes, our range of products is a formidable and exquisite trip through the different regions of France...





La violette

Créés au début du 19^e siècle, les bonbons à la violette de Toulouse sont devenus une gourmandise iconique du sud-ouest de la France, et s'exportent dans le monde entier. Un goût inimitable et reconnaissable entre mille...

Reference	TDF0001
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz

Violets

Created in the early 19th century, candied violet petals became quickly a gastronomic landmark in the South West of France. Enjoyed nowadays all around the world, these beautiful little flowers give a delicious and unique taste to these candies...

5



La rose

Réputée dans le milieu de la parfumerie, la rose offre aussi de formidables saveurs sur le plan culinaire, et nos bonbons à la rose sont aussi envirants qu'une promenade dans une roseraie... !

Three jars of Traditions de France rose candies are displayed. One jar is standing upright, another is lying on its side, and a small pile of rose-shaped candies is scattered in front. The jars have a pink and white label with a portrait of a man and the text "TRADITIONS DE FRANCE 1889".

Reference TDF0002
Poids brut/gross weight 330g/11.6oz
Poids net/net weight 130g/4.6oz

A large, heart-shaped container filled with numerous pink rose petals. The petals are glistening with water droplets, giving them a fresh and dewy appearance. The container has a red border.

Rose petals

Famous for its iconic scent, widely used in perfumery, rose essential oil also brings a formidable taste in bakery and confectionery products! Our rose candies will stimulate your senses like a walk in a rose garden!



Coquelicots

C'est en 1870 dans la ville de Nemours en Seine et Marne que furent créés les premiers bonbons au coquelicot. Depuis, les formidables qualités gustatives de cette jolie fleur ont été déclinées en sirops, liqueurs, biscuits, confitures... Nous l'allions à la douceur du miel pour créer ce délicieux bonbon... Attention : goût hautement addictif !



Reference	TDF0003
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Red poppy

In 1870, the first candies were made with Red Poppies, in the city of Nemours (close to Paris). Since then, the formidable taste of this beautiful flower is being used in all kind of products: syrup, liquor, biscuits, jams, etc... We combine it with honey to give these candies this amazing taste!



Bonbons fourrés au miel bio

La France est un petit producteur de miel, en volume. Mais la diversité de sa végétation et de sa flore donne à son miel une renommée mondiale ! Nos boules au miel sont fourrées d'un miel liquide biologique sélectionné spécialement pour sa saveur exceptionnelle... Elles font la joie des gourmands à travers le monde entier !



Reference	TDF0004
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Organic honey stuffed balls

France brings a wide variety of honeys, because of the large array of flowers and plants that grows on its territory. Our honey balls are stuffed with liquid certified organic honey, specially selected for its outstanding flavor. No need to have a sweet tooth to fall in love with this unique treat...



Citron - Orange

Un grand classique de la confiserie française, indémodable.... Subtil équilibre entre l'acidité naturelle des agrumes et la douceur du sucre de betterave, nos délicieux bonbons à l'orange et au citron sont une invitation au voyage. Fermez les yeux et vous serez transportés au bord de la Méditerranée, au milieu du festival de Menton...



Reference	TDF0005
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Lemon - Orange

A classic of French confectionery, the orange and lemon candies bring a subtle balance between acidity and sweetness. These delights will transport you on the French Riviera, by the Mediterranean sea, in the heart of the magnificent "Fête du citron" of the city of Menton!



Framboises - Mûres

Confitures, gâteaux, bonbons...
Les framboises et les mûres sont incontournables quand il s'agit de gourmandise ! Les ingrédients naturels de nos bonbons traditionnels garantissent de retranscrire toute la saveur et la générosité de ces baies dont raffolent petits et grands.



Raspberry - Blackberry

Cakes, jams, candies.... Raspberries and blackberries are a must when it comes to sweet treats! Our traditional recipe and natural ingredients ensure that our candies bring all the flavor, acidity and sweetness of these ultra popular berries...



Reference TDF0006
Poids brut/gross weight 330g/11.6oz
Poids net/net weight 130g/4.6oz



Berlingots

Véritable patrimoine national, le berlingot trouve ses origines au 13^e siècle, où il fut créé par le pâtissier du pape Clément V ! Suite à la cuisson au chaudron, la pâte est malaxée selon une technique particulière, donnant au berlingot sa consistance et son croquant si particuliers...



Reference	TDF0007
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Berlingots

Today a national landmark, the berlingot was created almost 800 years ago, by the pastry chef of Pope Clement V! The paste is cooked in copper cauldrons before being worked by hand (usually on a marble table) This gives to the berlingot its unique consistency once it cools down...



Délices fruités

Un festival de saveurs ! Nos bonbons fourrés rassemblent tous vos fruits préférés ! Le craquant du bonbon et leur coeur crémeux et acidulé vous feront fondre de plaisir.... La technique de fabrication et de cuisson de ces bonbons est restée la même depuis leur création, au 19^e siècle...



Reference	TDF0008
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Fruity delights

A fireworks of flavors! Our stuffed candies feature all your favorite fruits, and their crunchiness combined with their soft and slightly acid heart will make you melt out of pleasure! Their recipe and cooking process have not changed since their creation, in the 19th century....



Lavande

La lavande est utilisée depuis la Rome antique dans le bassin méditerranéen pour ses propriétés olfactives et médicinales. Elle a des vertus antidépressives, antispasmodiques et sédatives. Aujourd'hui véritable symbole de la Provence, la lavande est une composante majeure dans l'industrie de la parfumerie, mais aussi largement répandue dans le milieu culinaire. Nos bonbons apportent une version très gourmande de la saveur caractéristique de cette plante aromatique !



Reference	TDF0009
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Lavender

Lavender was already used in Ancient Rome for its wonderful scent, but also its medicinal properties! Today a symbol of Provence, lavender plays a major part in the Perfumery industry in the South East of France, but in the culinary scene as well! Our candies bring you a delicious version of the subtle flavor of this iconic plant....



Verveine - Bergamote

La verveine et la bergamote sont régulièrement associées dans des produits pour le corps, car en plus de leurs propriétés respectives, leurs senteurs se marient parfaitement. Leurs goûts s'associent également à merveille, comme dans les infusions où on les retrouve combinés. C'est dans une version plus gourmande que Traditions De France vous propose ce mariage, au résultat aussi particulier qu'envoûtant...



Reference	TDF0010
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Verbena - Bergamot

Verbena and Bergamot are often combined in body care products, where people enjoy the subtle mix of their respective scents. Their flavors also fit perfectly together, in classic infusions for instance. Traditions De France offers a sweeter approach to this original and delightful combination!



Mirabelle

La mirabelle est apparue au moyen âge en Lorraine, région qui assure aujourd’hui 90% de la production mondiale et dispose d’un Label Rouge et d’une Indication Géographique Protégée. La mirabelle y est célébrée par différentes fêtes, et transformée en une multitude de produits, des confitures et compotes jusqu’aux eaux de vie et liqueurs! Notre bonbon en sucre cuit à la mirabelle retranscrit toute la gourmandise de ce fruit typique de l'est de la France...



Reference	TDF0011
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Mirabelle plum

The Mirabelle plum appeared during Middle Age in Lorraine. This region now produces 90% of the world's Mirabelles! This typical fruit from Lorraine now has its own “Label Rouge” and “protected geographical indication”. Used for all kind of products, including a famous liquor, the Mirabelle plum is now a symbol of the East of France, and a must-try in Traditions De France’s line !



Pomme - Cannelle

La présence de la cannelle remonte au moins jusqu'au 13^e siècle en France, où on la trouve dans la recette de l'hypocras (vin médiéval sucré et épicé) et dans des bouillons. Cette substance aromatique issue de l'écorce du cannelier est très prisée depuis, en association avec d'autres aliments. Nos bonbons marient la gourmandise et l'acidité de la pomme avec la saveur épicee de la poudre de cannelle qu'ils contiennent... Un mélange irrésistible de saveurs !



Reference	TDF0012
Poids brut/gross weight	330g/11.6oz
Poids net/net weight	130g/4.6oz



Apple - Cinnamon

Cinnamon started to be used in France in the 13th century in broths and in "Hippocras" (sweet and spicy medieval wine). It is still used in all sorts of dishes and preparations, where its unique aroma enhances the flavors of other ingredients. Our candies combine the sweetness and acidity of the apples to the enchanting taste of the cinnamon powder they contain! A delightful combination



Caramels

C'est en Bretagne, terre de traditions et de gastronomie, qu'a été créé le caramel au beurre salé. Et c'est là que sont encore fabriqués les caramels Traditions de France...

Notre collection vous propose six déclinaisons de caramels aux goûts envoûtants, avec des ingrédients 100% naturels.

Découvrez vite ces six saveurs en collectionnant nos magnifiques boîtes métal collectors !

Brittany is a land of traditions and gastronomy, in the West of France. That is where salted butter caramel was invented, and that is where Traditions de France caramels are still made today!

Our collection brings you 6 recipes of caramel, with enchanting tastes! Discover these 6 flavors while collecting our beautiful traditional tin boxes!



Caramels au beurre salé traditionnels

Depuis 1946, nos caramels sont confectionnés sur le même site, et cuits en chaudron en cuivre selon un procédé traditionnel.

Ils combinent l'onctuosité du beurre et la gourmandise du sucre caramélisé, le tout rehaussé par de la fleur de sel de Guérande !

Tous nos ingrédients sont 100% naturels, car nous sommes convaincus que de meilleurs ingrédients font un meilleur caramel !



Reference	TDF0101
Poids brut/gross weight	295g/10.4oz
Poids net/net weight	150g/5.3oz



Traditional salted butter caramels

Since 1946, our caramels have been made in the same place, cooked in copper cauldrons and using a traditional artisanal technique.

They combine the creaminess of the butter and the deliciousness of the caramelized sugar, enhanced with "fleur de sel" from Guérande! Our ingredients are 100% natural, because better ingredients make better caramels!

Caramels au beurre salé Chocolat-orange confite

Nos caramels chocolat-orange offrent une combinaison extrêmement gourmande : le mariage parfait du caramel et du chocolat, sublimé par des écorces d'oranges confites, et relevé à la fleur de sel de Guérande.

Le résultat est sans surprise un délice absolu !



Reference	TDF0102
Poids brut/gross weight	295g/10.4oz
Poids net/net weight	150g/5.3oz



Salter butter caramels Chocolate - candied orange

Our chocolate-orange caramels offer a fantastic combination: the perfect alliance of caramel and chocolate, enhanced by candied orange peel, and highlighted with "fleur de sel" from Guérande! The result is inevitably fantastic!

Caramels au beurre salé Vanille de Madagascar

Ramenée par les Espagnols dès le 17^e siècle, la vanille a vite pris une place considérable dans la pâtisserie et la confection française. L'ajout de vanille de Madagascar vient sublimer notre recette de caramels au beurre salé. Un mélange délicieux dont on ne peut se lasser...



Reference	TDF0103
Poids brut/gross weight	295g/10.4oz
Poids net/net weight	150g/5.3oz



Salted butter caramels Vanilla from Madagascar

Brought back by the Spanish explorers in the 17th century, vanilla quickly became a key ingredient in French pastries and confections. The addition of vanilla from Madagascar enhances even further our salted butter caramel recipe. A fantastic blend, that became a classic!

Caramels au beurre salé Sarrasin

Nos caramels au beurre salé au sarrasin marient deux piliers de la culture gastronomique bretonne ! Le sarrasin permet de contrebalancer la douceur du caramel, lui donnant ainsi plus de personnalité et un goût unique. Un incontournable pour tous les gourmands !



Reference	TDF0104
Poids brut/gross weight	295g/10.4oz
Poids net/net weight	150g/5.3oz



Salted butter caramels Buckwheat

Our buckwheat salted caramels combine two landmarks of Brittany's cuisine! Buckwheat is famous for Brittany's salted crepes, but it helps here counterbalancing the sweetness of the caramel, giving it more personality and a unique taste. A must-try for all foodies!

Caramels au beurre salé Pain d'épices

Nos caramels saveur pain d'épices offrent un goût unique ! Mariage subtil entre la gourmandise du caramel au beurre salé et les épices ! Le résultat ? Un goût original et délicieux, récompensé au concours des meilleurs produits bios en 2024 !



Reference	TDF0105
Poids brut/gross weight	295g/10.4oz
Poids net/net weight	150g/5.3oz



Salted butter caramels Gingerbread spices

Our gingerbread flavored caramels bring an addictive taste! Subtle combination between the sweetness of salted butter caramel and the spices! The result? A unique and unforgettable flavor, which won the price of the best organic confection in France in 2024!

Caramels au beurre salé Cœur feuilleté praliné

Le praliné a été inventé au 17^e siècle, et s'est vite imposé comme un incontournable dans la pâtisserie et les confiseries en France. Nous vous le proposons au cœur de cette version feuilletée de nos caramels au beurre salé, pour un résultat qui réjouira petits et grands, gourmands ou non !



Reference	TDF0106
Poids brut/gross weight	295g/10.4oz
Poids net/net weight	150g/5.3oz



Salted butter caramels Roasted hazelnuts - almonds

Praline was created in the 17th century, and quickly became a staple in pastries and confectionery in France. We bring it to you at the heart of this flaky version of our salted butter caramels, for a result that will delight everybody, with or without a sweet tooth!

Nos engagements

Fait main en France
Sans arômes artificiels
Sans colorants artificiels
Sans conservateur
Miel bio certifié
Sans gluten
Vegan

Our commitments

Handmade in France
No artificial flavors
No artificial colors
No preservatives
Certified organic honey
Gluten free
Vegan



Contact

TRADITIONS DE FRANCE

37 Rue des Landes
78400 CHATOU
FRANCE
rg@traditions-de-france.fr

FRANCE TRADITIONS

1007 Park Centre Blvd
Miami Gardens, FL 33169
USA
jb@traditions-de-france.fr