



# LA MAISON DE LA TAPENADE

*La dernière Petite Fabrique Artisanale de France à cuisiner  
100 recettes à 4 mains de chefs !*

Accueil Téléphonique ouvert  
du Lundi au Vendredi  
De 8 h 30 à 19 h

**04 94 59 60 49**

GoutezMoi@LaTapenade.fr

**[www.LaTapenade.fr](http://www.LaTapenade.fr)**

LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**



*Virginie & Bruno Fratellia*  
*Fondateurs et Chefs de la Conserverie Apéritive !*





LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

100  
*Recettes  
incroyables !*

PROVENÇE  
ORIGINE PROTÉGÉE

LE CHÂTEAU

ABRE, PIERREFEU, VAR, FRANCE





LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

*Coupe  
aux  
bouteaux  
à l'ancienne*



**LA MAISON DE LA TAPENADE** à été créée par Virginie et Bruno Fratellia, 2 Chefs de Cuisine, au coeur de la Provence, dans un charmant et authentique village varois nommé Besse Sur Issole.

Chefs Cuisiniers passionnés par la gastronomie Provençale, ils créent au départ une jolie entreprise de Traiteur Evènementiel où ils proposent une dizaine de parfums de Tapenades incroyables sur toutes les réceptions et les évènements qu'ils organisent. Le succès que remporte leurs recettes de Tapenades est immédiat et donne envie à Virginie et Bruno d'aller plus loin en créant une gamme de recettes plus large et plus gourmande....100 recettes composent aujourd'hui notre carte et nous sommes les plus heureux du monde dans notre jolie conserverie Artisanale construite à quelques mètres de la maison familiale, au milieu des champs d'oliviers et des vignes Varoises !

Nos recettes sont sublimes, équilibrées, raffinées et elles sont signées de la main de 2 Chefs de Cuisine....Nous !!

**Toute notre production, est imaginée, créée, fabriquée et emballée par nos petites mains et avec un immense soin.**

Les matières premières que nous choisissons sont toutes de très haute qualité, le processus de fabrication est authentique, traditionnel et absolument humain.

Vous avez en main un véritable petit bijou de la gastronomie Provençale ☺ FABRIQUE EN France - en Provence, au cœur du Var, et le tout géré par une petite entreprise familiale, LA MAISON DE LA TAPENADE !!







LA MAISON DE  
LA TAPENADE

La Petite  
Fabrique  
Artisanale





LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

**LA FABRIQUE DE NOS REVES...** Nous avons tous les 2 imaginé notre fabrique comme nous la rêvions. Tout d'abord, pas loin du nid familial, à 5 mètres de la maison. Le matin il nous faut bien 7 secondes (oui on a compté) pour arriver à la porte de la fabrique. Et lorsqu'on ouvre la porte, elle est sublime, pas très grande, 100 m2, mais pour nous c'est un bijou. Nous l'avons construite de nos mains avec notre bande d'adorables copains (des souvenirs pour toute un vie !!) Nous nous sommes bien évidemment équipés aux normes en vigueur et nous prenons grand soin de ce petit écrin dans lequel nous fabriquons tous les jours nos 100 recettes incroyables de Tapenades et de Tartinadettes et nous y passons de nombreuses heures (trop il paraît !!! Mais quant on aime ....on ne compte pas !!)

Nous sommes tous les 2 des véritables Chefs Cuisiniers, et chaque recette que nous réalisons est imaginée sans aucune concession, ni sur la quantité des ingrédients, ni sur le goût. Il doit se passer quelque chose de magique à la dégustation lorsque nous validons une recette et que nous décidons de la proposer à notre carte ! Et le résultat est là ....Une Carte de 100 recettes dont nous sommes fiers et qui nous rend heureux !!

Tous les jours nous prenons un immense plaisir à la fabrication et nous sommes toujours très émus de les retrouver dans les jolies boutiques qui composent notre chouette réseau de revendeurs.

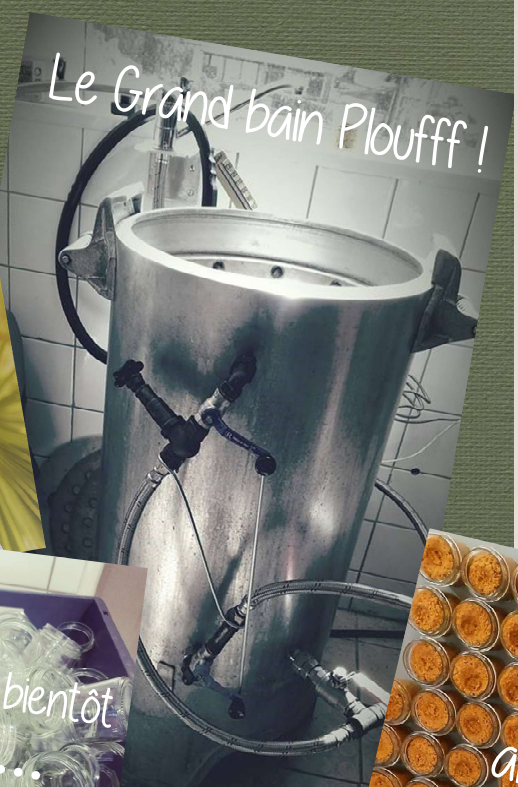
**Nous gérons nos clients professionnels comme dans notre famille, avec beaucoup de bienveillance** et de gentillesse (oui ça change tout !) On ne prend pas un revendeur à côté d'un autre, on ne vend pas nos merveilles à la Grande surface, on est plutôt heureux donc on se parle bien (ça semble fou mais aujourd'hui c'est important !), et tout se passe dans une douceur infinie.....Ahhhh ça va vous changer d'avoir un fournisseur HAPPY comme nous !

Allez ! entrez dans la ronde .... Il fait bon être dans notre univers et partagez avec nous votre joie de vivre gourmande !!

*Petit tour  
dans notre  
Fabrique !*



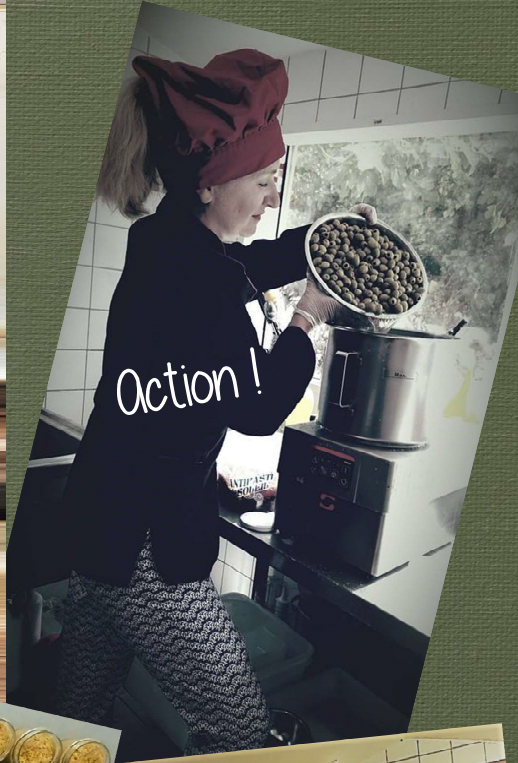
C'est Bruno le Grand Manitou!



Le Grand bain Ploufff!



Toc Toc Toc...  
LA MAISON DE  
LA TAPENADE  
La Fabrique



Action!



Vides et bientôt pleins...



ah-ah-ah La Queue Leuleu!



C'est Virginie et Mme la Capsuleuse



Le coffre Fort!  
La Réserve !!



Le Grand Départ!



Madame la Doseuse!



LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

*La Carte*  
**2024**

**Ail**  
**Abricot/Basilic**  
**Amandes Grillées**  
**Anchoïade (façon)**  
**Arrabiata**  
**Artichaut**  
**Artichaut/Piment**  
**Artichaut/Figues**  
**Artichaut/Parmesan**  
**Aubergines Grillées/Thym**  
**Basilic**  
**Butternut/Miel**  
**Chèvre**  
**Chèvre/Basilic**  
**Chèvre/Tomates**  
**Chèvre/Figues**  
**Chèvre/Miel**  
**Chorizo**  
**Citron**  
**Citron/Basilic**  
**Citron/Miel**  
**Citron/Noisettes Grillées**  
**Coriandre**  
**Crème de Marrons**  
**Curry**  
**Féta/Citron**  
**Figatelli**

**Figues**  
**Figues/Miel**  
**Figues/Noix**  
**Figues/Parmesan**  
**Herbes de Provence**  
**Lavande**  
**Méditerranéenne** NOUVEAU  
**Merguez Grillées** NOUVEAU  
**Mexicaine**  
**Mojito**  
**Noël**  
**Noire**  
**Noisettes**  
**Noisettes/Miel**  
**Noix**  
**Oignons Caramélisés**  
**Oignons/lardons**  
**Oignons/Tomates**  
**Orientale**  
**Pain d'Epices**  
**Parmesan**  
**Parmesan/Figues**  
**Parmesan/Miel**  
**Parmesan/Piment**  
**Pastis**  
**Pignons de Pins**  
**Piment de Cayenne**

**Pistou**  
**Pissaladière**  
**Provençale**  
**La Piz'**  
**Poivrons**  
**Poivrons/Charizo**  
**Poivrons/Romarin**  
**Potiron/Parmesan**  
**Ratatouille**  
**Romarin**  
**Roquefort**  
**Roquefort/Noix**  
**Sardines/Citron** NOUVEAU  
**Sardines/Tomates** NOUVEAU  
**Thaïlandaise**  
**Thon/Citron**  
**Thon/Tomates** NOUVEAU  
**Thym**  
**Tomates**  
**Tomates/basilic**  
**Tomates/Figues**  
**Tomates/Parmesan**  
**Tomates/Romarin**  
**Ultra Piquante** NOUVEAU  
**Verte**

**Truffes d'été**  
**Truffes/Parmesan**  
**Truffes/Artichaut**  
**Truffes/ Miel de Lavande**  
**Truffes/Tomates Rôties**  
**Truffes/Noix Grillées**  
**Foie Gras/Figues**  
**Foie Gras/Miel**  
**Foie Gras/Mangues Rôties**  
**Foie Gras/Abricots**  
**Foie Gras/ Pommes Caramélisées**  
**Foie Gras/Oignons Caramélisés**

## Les Tartinadettes

A base d'Olives et de Pois Chiches

**Citron/Thym** NOUVEAU  
**Tomates/Romarin** NOUVEAU  
**Chèvre aux Herbes** NOUVEAU  
**Piquante** NOUVEAU  
**Liboulette/Ail** NOUVEAU  
**Pizza** NOUVEAU  
**Lavande** NOUVEAU  
**Figues/Romarin** NOUVEAU  
**Roquefort aux Herbes** NOUVEAU  
**Basilic Thaï** NOUVEAU  
**Herbes de Provence** NOUVEAU  
**Poivron/Origan** NOUVEAU







LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

*Les  
Tapenades !*

LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

Nous sommes la seule Fabrique Artisanale de France à cuisiner à 4 mains de Chefs une Carte de 100 Recettes de Tapenades !

Notre Carte est sublime et nous adorons l'enrichir d'année en année !

Il y en a pour tous les goûts, pour toutes les régions et pour toutes les saisons !

En été nous cuisinons une sublime collection estivale avec des recettes très ensoleillées qui vous invite immédiatement à un Apéritif hors du commun !

Arrive l'Automne et là nous allons cuisiner des sublimes recettes comme la POTIRON/PARMESAN ou encore la BUTTERNUT/MIEL ! Les Apéritifs d'Automne prennent d'un seul coup une originalité de saison !

Puis viens l'hiver et les fêtes de fin d'année et là .... C'est un festival de saveurs sublimes comme LES TRUFFES, LES FOIE GRAS, LA NOËL, LA VIN CHAUD.....

Nous prenons un immense plaisir à cuisiner au fil des saisons et des événements pour vous proposer une Carte qui couvrent tous les Apéritifs de toute l'année avec une magie incroyable....





LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

*Les  
Tartinadettes*





C'est lors d'un déménagement que nous sommes tombés sur une boîte poussiéreuse. La boîte qu'Augustinette nous avait laissé comme un cadeau d'amour... Dans cette boîte, des photos, des petits bijoux, des cartes de menus de mariages, des souvenirs... Et puis au fond, bien caché, un petit carnet vieilli par le temps. Ce carnet fût un trésor pour nous, il comportait toutes les recettes des tartinables qu'Augustinette nous préparait lors des grandes réunions familiales.

Nous, qui sommes dans le métier des Tartinables et de la Tapenade depuis longtemps, nous avons oublié cette boîte.

**Appelons ça de la magie, du hasard, comme on veut. Mais l'évidence était là, nous allions créer la gamme des Tartinables Apéritifs qu'Augustinette nous a laissé en héritage. Quel joli cadeau !**

Nous les avons un peu revisités avec nos mains de Chefs Cuisiniers, on ne peut pas s'en empêcher, mais le résultat est là :

**12 TARTINADETTES GENIALES pour l'Apéritif, 12 recettes à base d'Olives et de Pois Chiches !!**

La fabrication est évidemment faite dans notre Conserverie Artisanale et Familiale. Tout est fait de nos mains, les ingrédients sont purs et les goûts sont exquis.

Vous pouvez maintenant à votre tour déguster LES TARTINADETTES d'Augustinette et partager avec nous nos sublimes souvenirs de famille...

*Virginie et Bruno Fratellia- Chefs de Cuisine Passionnés par la Vie, les Gens Merveilleux et l'univers de l'Apéritif Gourmet -*



# La Collection des 12 Tartinadettes



Toutes nos **TARTINADETTES** sont concoctées avec beaucoup d'amour, mais pas que. Voici les ingrédients de base de nos recettes : Olives Vertes, Pois chiches, Huile de Colza, Herbes de Provence, Condiment et Ail

- Citron & Thym
- Tomates & Romarin
- Chèvre aux Herbes
- Piquante !
- Ciboulette & Ail
- Pizza
- Lavande
- Figs & Romarin
- Roquefort
- Basilic Frais
- Herbes de Provence
- Poivron & Origan







LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

*Les  
Tarifs  
Pro*

# Tarifs 2024

à partir du 1<sup>er</sup> mars 2024

- Le Tarif pour les recettes de **Tapenades en Olives Vertes** → **2,79 €** le pot de 100 g, en verrines pasteurisées. La DDM - Date de Durabilité Minimale - est de 4 ans.
- Le Tarif pour les recettes de **Tapenades en Olives Noires** → **2,89 €** le pot de 100 g, en verrines pasteurisées. La DDM - Date de Durabilité Minimale - est de 4 ans.
- Le Tarif pour les recettes de **Tapenades au FOIE GRAS** est de **5,69 € ht** (tva 5,5 %) le pot de 90 g, DDM - Date de Durabilité Minimale - est de 4 ans.
- Le Tarif pour les recettes de **Tapenades à la TRUFFE** est de **5,69 € ht** (tva 5,5 %) le pot de 90 g, DDM - Date de Durabilité Minimale - est de 4 ans.
- Le Tarif pour **LES TARTINADETTES** est de **2,59 € ht** (tva 5,5 %) le pot de 90 g, en verrine de 90 grammes –et la DDM - Date de Durabilité Minimale - est de 3 ans.

Pour passer vos commandes PRO, rendez vous sur **l'espace COMMANDE EN LIGNE Professionnelle**

[www.BoutiqueProTapenade.com](http://www.BoutiqueProTapenade.com)





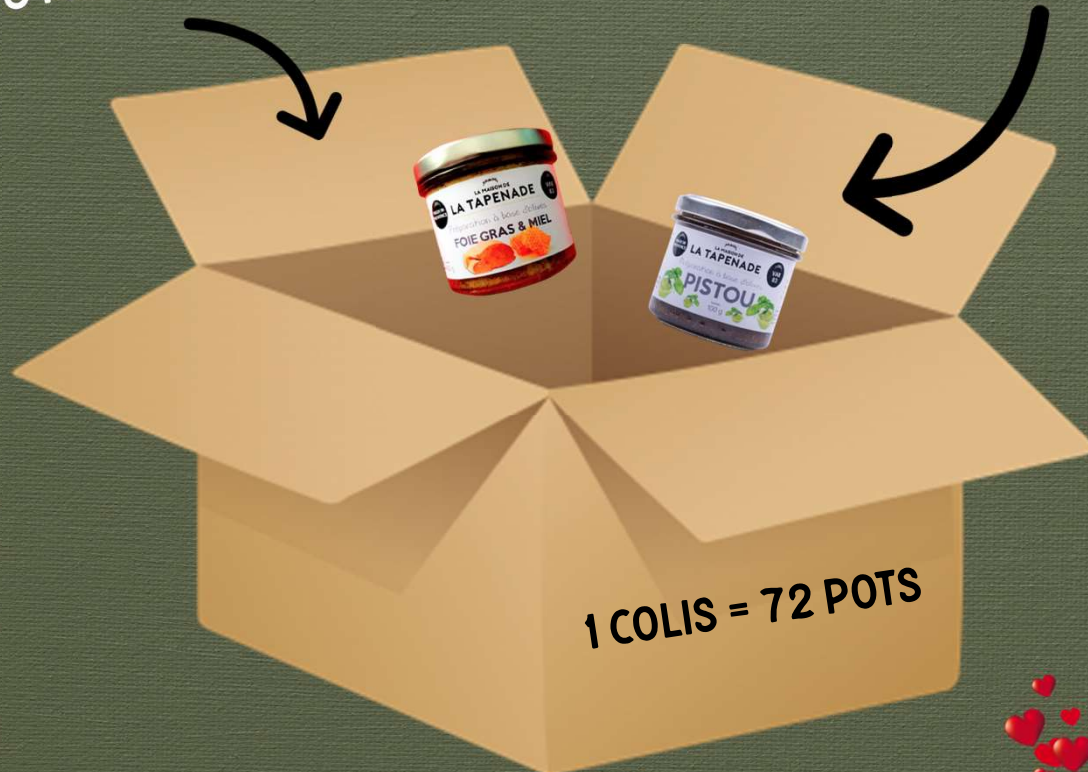
*Conditionnement*

Les conditionnements pour les Professionnels sont en **MULTIPLE DE 6 PAR REFERENCE**, et vous pouvez panacher votre colis DE 72 POTS comme vous avez envie parmi nos 100 Recettes.

Le Minimum de commande est de **1 COLIS DE 72 POTS** - Puis en multiple de 72 pots (72, 144, 216, 288, 360 pots, etc...) FRANCO dès 3 colis commandés. La ddm est de 4 ans sur tous nos petits pots. Toutes les recettes sont disponibles a la carte ou sur notre site réservé aux Professionnels [www.BoutiqueProTapenade.com](http://www.BoutiqueProTapenade.com)

MULTIPLE DE 6 PAR RÉFÉRENCES

JE COMPOSE MON COLIS COMME J'AI  
ENVIE PARMIS LES 100 RECETTES !



FRANCO DÈS 3 COLIS COMMANDÉS !  
DDM 4 ANS

Emballé avec soin et amour !



LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**  
Préparation à base d'olives  
**ARTICHAUT**

LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**  
Préparation à base d'olives  
**ARTICHAUT & MIEL**

LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**  
Préparation à base d'olives  
**ARTICHAUT & PIMENT**

LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**  
Préparation à base d'olives  
**ARTICHAUT & FIGUES**

LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**  
Préparation à base d'olives  
**ARTICHAUT & PARMESAN**



LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

*Expéditions  
&  
Livraisons*

# TRANSPORTS - EXPEDITIONS

Les Expéditions se font du Lundi au Jeudi. Hors jours fériés - Tous les jours, le camion DPD passe à la fabrique et il collecte toutes vos commandes !

Dès réception de votre règlement, votre commande part immédiatement !

Nous avons choisi DPD France pour le transport de nos colis.

Tarif de transport pour 1 colis (72 pots) = 21,00 € ht (tva 20 %)

Tarif de transport pour 2 colis (144 pots) = 42,00 € ht (tva 20%)



dpd

→ **FRANCO DE PORT A PARTIR DE 3 COLIS (216 pots)**

## LIVRAISON GRATUITE DU JEUDI POUR NOS CLIENTS DU COIN !

Tous les Jeudis nous organisons, nous même, une GRANDE TOURNEE DE LIVRAISON GRATUITE !!

A partir de 2 colis (144 pots) vous pouvez bénéficier de la Livraison Gratuite du Jeudi)



## DELAI DE LIVRAISON

Vous **recevez vos commandes en 48 h en moyenne** ! Et oui....Petits mais Costauds !!

Le délai peut varier un peu pendant les périodes chargées de livraisons comme les soldes, le black Friday ou les fêtes, mais pour 90 % de nos clients, le délai de livraison est de 48 h au départ de notre Fabrique.

Bon vous l'avez compris, on ne compte pas nos heures, c'est pour cette raison que nous servons aussi bien nos clients professionnels.

# CONTROLEZ BIEN VOTRE COMMANDE A LA RECEPTION

Nos petits pots sont en verres et sont extrêmement bien emballés. (Les colis ont été conçus sur mesure par des experts en transport)

Nous expédions, tous les jours en Europe entière et même plus loin depuis longtemps !

Nous avons très peu de « casse » sur nos expéditions, mais cela arrive 2/3 fois sur l'année.

Sur le nombre de colis que nous expédions, c'est vraiment anecdotique !

DPD France, nous et vous impose un contrôle immédiat DEVANT LE LIVREUR.



## → OUVREZ LES COLIS DEVANT LE LIVREUR !

Je sais ce que vous allez me dire « On ne peut pas contrôler toutes les commandes devant le livreur » Pourtant c'est LE TRANSPORTEUR qui fixe les protocoles, ce n'est ni nous, ni vous ! Le livreur est au courant des process de son patron !!

En cas d'anomalie, la seule possibilité pour vous rembourser votre commande ou vous la remplacer, c'est de contrôler la commande et de porter la mention en cas d'anomalie, même minime, sous 24 h :

## → MARCHANDISE CASSEE - ENDOMMAGEE

C'est la seule solution pour déclarer un litige recevable pour DPD France.



*Mention Obligatoire : Marchandise  
Cassée - Endommagée*









LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

*Les  
Meilleures  
Ventes !*

## *Les Meilleures Ventes !*



Noire	Féta/Citron
Verte	Méditerranéenne
Tomate/Basilic	Oignons/Lardons
Chèvre/Miel	Parmesan/Miel
Provençale	Mexicaine
Poivron/Romarin	Poivron/Chorizo
Artichaut/Parmesan	Sardines/Thon
Oignons Caramélisés	La Pizz'
Chorizo	Foie Gras/Figues
Thon/Citron	Arrabiata
Figues	Figatelli
Façon Anchoïade	Noël
Truffes	Pissaladière
Citron/Basilic	Roquefort/Noix



*Prix de Ventes  
Conseillés !*

Les prix sont libres, vous pouvez choisir le prix de vente que vous souhaitez !

Voici les prix moyens constatés dans nos Points de Ventes :

**Entre 3,90 € et 5,50 €**

Cela dépend de l'emplacement du Point de Vente, de sa clientèle, de sa stratégie de Ventes !

Certains préfèrent vendre à petits prix et faire du volume, d'autres vont choisir de vendre avec plus de marge pour un peu moins de volume !

La bonne pratique, où le bon prix c'est celui que **VOUS** avez choisi !! Puisque qu'il est propre à votre activité !!



LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**

Plus  
Offerte !



Passez votre  
commande !

Vous pouvez passer vos commandes  
exactement comme vous avez envie !!

- **Par téléphone avec Virginie**  
**04 94 59 60 49** - de 8 h à 19 h  
Du Lundi au Vendredi

- **En ligne** 24h/24 sur le site Réservé  
aux Professionnels :

[www.BoutiqueProTapenade.com](http://www.BoutiqueProTapenade.com)

- **Par Email :**  
[Commandes@Latapenade.fr](mailto:Commandes@Latapenade.fr)





LA MAISON DE  
LA TAPENADE

Personnalisez  
Vos Etiquettes !

**C'EST GRATUIT**



*Avec votre Ville !*



*Avec Votre Logo !*



*Apéritif des Vacances !*



# PERSONNALISER VOS ETIQUETTES

à partir de 36 pots par recettes !

Nous vous proposons à la personnalisation de vos étiquettes sur nos 13 meilleures ventes en multiple de 36 pots et **c'est GRATUIT !!**

Nous réalisons nous même vos étiquettes et vous pouvez imaginer toutes les fantaisies possibles !! Rien ne vous est facturé en plus !

**PROPOSEZ A VOS CLIENTS UN PRODUIT UNIQUE A VOTRE IMAGE !!**

Rendez vous sur notre site « SPECIAL PERSONNALISATION

**[www.PersonnalisationTapenade.com](http://www.PersonnalisationTapenade.com)**

Pour une commande de Personnalisation Contactez Virginie à la Fabrique  
04 94 59 60 49

**C'EST GRATUIT**



*Chic Rond Gris*



LA MAISON DE  
LA TAPENADE

Marque  
Blanche !

**C'EST GRATUIT**



A VOTRE  
IMAGE

A VOTRE  
MARQUE

A VOTRE  
IMAGE

A VOTRE  
MARQUE

A VOTRE  
IMAGE

A VOTRE  
MARQUE

# NOS PRODUITS A VOTRE IMAGE

à partir de 216 pots par recettes

Vous pouvez choisir **TOUS LES PRODUITS** que nous fabriquons à votre marque, il y a plus de 100 références à choisir !

## UNE MARQUE RIEN QU'A VOUS !!

Confiez nous votre logo, vos envies et nous réalisons nous même vos étiquettes en marque blanche.

Les commandes en marque blanche se font en multiple de 216 pots par recette.

Vous pouvez aussi nous fournir vos propres étiquettes !

Rendez vous sur notre site « MARQUE BLANCHE »

[www.MarqueBlancheEpicerie.com](http://www.MarqueBlancheEpicerie.com)

Pour une commande de Personnalisation Contactez  
Virginie à la Fabrique  
04 94 59 60 49

**C'EST GRATUIT**



*Echantillons !*

Vous ne connaissez pas nos produits et vous souhaitez les goûter !

C'est bien normal !!

Nous vous proposons de vous envoyer un petit colis de dégustation contenant un trio de nos meilleures ventes !!

Pour cela, contacter nous a la Fabrique 04 94 59 60 49 ou par email

[GoutezMoi@LaTapenade.fr](mailto:GoutezMoi@LaTapenade.fr)

et nous vous l'expédions !

**C'est évidemment GRATUIT !!**

# Nos Points de Ventes !

**NOUS REFUSONS LA VENTE  
A LA GRANDE  
DISTRIBUTION !**

**Aucune chance de trouver  
nos jolis produits dans les  
rayons des Supermarchés !!**

Nos revendeurs, sont comme nous ; passionnés par la Gastronomie Française et par le savoir faire Artisanal.

Nos clients sont : Les Epicerie fines, les primeurs, les fromagers, les restaurants, les bouchers, les concept store, les brasseries, les boulangers... Tous amoureux de produits rares, exceptionnel et jamais vu ailleurs !



En devenant POINT DE VENTE OFFICIEL, nous vous inscrivons automatiquement sur notre site internet et les clients vous trouvent facilement ! Smartphone en poche, technologie oblige, **vous êtes directement géolocalisés et les clients viennent directement à vous !**

<https://www.latapenade.com/fr/points-de-ventes>





LA MAISON DE  
**LA TAPENADE**



*Merci !*

## On vous Zaime.....

Nous sommes la dernière Petite Fabrique Familiale signée par 4 mains de Chefs en France et c'est GRACE A VOUS !!

Chaque année, la famille des Chouettes Revendeurs de LA MAISON DE LA TAPENADE s'agrandie et nous en sommes toujours tellement HEUREUX !

**MERCI !!** De croire encore en l'Artisanat Français,

**MERCI !!** De faire vivre des Petites Fabriques Familiales comme la nôtre,

**MERCI !!** De vous régaler avec des produits sans additifs, sans conservateurs, ni merdouilloux d'aucune sorte !!

**MERCI !!**...du fond du cœur !!



Contacter Virginie et Bruno à la Fabrique  
du Lundi au Samedi

De 8 h à 19 h

**04 94 59 60 49**

GoutezMoi@LaTapenade.fr

**www.LaTapenade.fr**

Suivez nous sur les réseaux sociaux !!



#LaMaisondeLaTapenade



LaMaisondeLaTapenade