

**LA MAISON DE
LA TAPENADE**

Véritable Petite Fabrique Artisanale en Provence

Spécial Noël



Une Jolie Fabrique Familiale

C'est Clémence !

C'est
Bruno !

C'est
Virginie !





*Bruno & Virginie
Fratellia*

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.

Cuisinière passionnée par la gastronomie Provençale, Virginie crée au départ une jolie petite entreprise de Traiteur Évènementiel, où elle propose une dizaine de parfums de Tapenades incroyables sur toutes les réceptions et les événements qu'elle organise. Le succès que remporte ses petites merveilles est immédiat et donne envie à Virginie et Bruno d'aller plus loin en créant une gamme plus large et plus gourmande....100 recettes composent aujourd'hui notre carte !

Toute notre production et nos recettes sont imaginées, créées, fabriquées et emballées 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 ☺ 100 % Français, 100 % Provençal, 100 % artisanal, 100 % unique et le tout géré par une petite entreprise familiale.

Virginie et Bruno FRATELLIA sont de véritables Chefs cuisiniers passionnés qui proposent des produits d'exception destinés aux apéritifs les plus gourmands et les plus joyeux de la planète ! Venez rejoindre notre réseau de revendeurs sympathiques !

#LaMaisondeLaTapenade



LA FABRIQUE DE NOS REVES... Nous avons tous les 2 imaginés 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, 70 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 une 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 petites merveilles et passons de nombreuses heures. Il y a toujours du café chaud pour les livreurs et du rosé au frais en cas d'envie d'apéro imminente avec les amis et les copains qui nous rendent visite !!

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 làUne Carte 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 gentillesse (oui ça change tout !) On ne prend pas un revendeur à côté d'un autre, 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 !!



C'est Bruno le
Grand Manitou !



Le Grand bain Ploufff !



La Fabrique



Action !



C'est
Virginie
et Mme
la
Capsuleuse



Vides et bientôt
pleins...



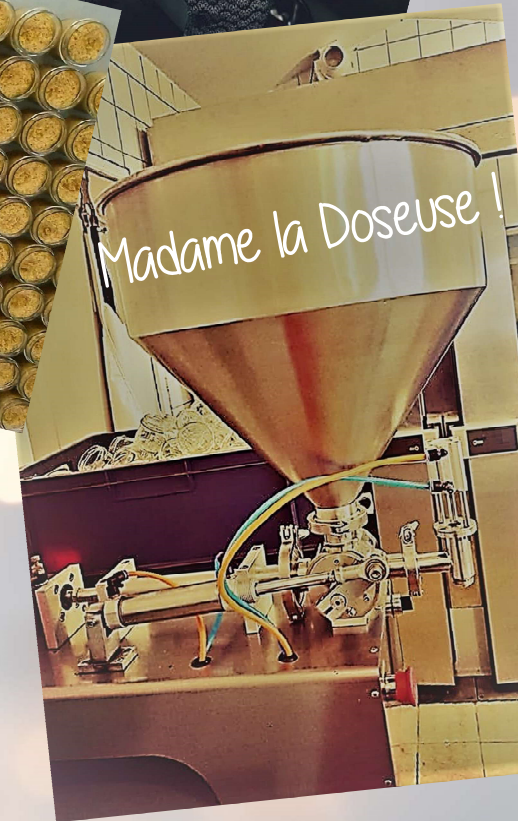
ah-ah-ah La Queue Leuke !



La Réserve !!



Le Grand Départ !



Madame la Doseuse !

Fabrication en Grosse Quantité!



Nous avons l'habitude de fabriquer vos commandes à la demande pour des « grosses » quantités !

Choisissez le ou les parfums que vous souhaitez et nous nous chargeons de vous les fabriquer et vous les expédier immédiatement après. Nous sommes une toute petite fabrique, mais nous sommes plus que bien organisés ! Nous sommes réactifs et nous ne comptons pas nos heures (Heuu...Oui c'est normal nous sommes des Artisans !!)

L'idéal est de nous passer votre commande le plus tôt possible afin de vous satisfaire et vous ajouter a notre planning de fabrication.

Notre Partenaire de Transport est **Chronopost Food**, dès votre commande réglée, nous l'expédions immédiatement vous la recevez le lendemain avant 13 h. Impressionnant non pour des si petits que nous ? Mais c'est grâce a Chronopost !



La Collection de Noël



Prix : 2,69 € ht

**Le pot de 100 g
ddm 4 ans**

Chaque année Bruno et Moi, créons une jolie COLLECTION DE NOEL.

Notre création est sans limite et nous ADORONS vous proposer des recettes jamais vue nulle part pour surprendre vos clients !

Cette année dans notre Carte de 100 recettes nous vous avons sélectionné des recettes qui sont totalement en adéquation avec cette sublime période !

Découvrez notre Collection 2022

LA NOEL,

recette avec des Abricots, des Figues,
des Noix Grillés, des Raisins et des Noisettes Grillées !!

LA VIN CHAUD

LA FIGUE NOIX

LA PIGNONS DE PINS GRILLES

LA CREME DE MARRON

LA FIGUE

L'ARTICHAUT MIEL

LA ROQUEFORT POIRE

LA NOISETTE MIEL

LA POTIRON PARMESAN

L'OIGNON LARDONS

LA BUTTERNUT MIEL.....

LA NOISETTE

LA ROQUEFORT

LA PARMESAN MIEL

LA PAIN D EPICES

LA CHEVRE FIGUES

LA FIGUE MIEL

LA FIGUE PARMESAN

L ARTICHAUT PIMENT

L ARTICHAUT

Etc....

COLLECTION « LES SUBLIMES »

Truffes d'été + 3 €

Truffes/Parmesan + 3 €

Truffes/Artichaut + 3 €

Truffes/ Miel de Lavande + 3 €

Truffes/Tomates Rôties + 3 €

Truffes/Noix Grillées + 3 €

Foie Gras/Figues + 2 €

Foie Gras/Miel + 2 €

Foie Gras/Mangues Rôties + 2 €

Foie Gras/Abricots + 2 €

Foie Gras/ Pommes Caramélisées + 2 €

Foie Gras/Oignons Caramélisé + 2 €

Collection de Noël !

Prix : 2,69 € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



La Collection « Les Sublimes »



C'est la quintessence de la Tapenade et des Tartinables, l'Everest de l'apéritif, le Youkounkoun des moments gourmands à partager, pour les amoureux de la Truffe et du Foie Gras !!! C'est une collection exclusive que nous avons imaginé autour de ces deux matières premières magiques....LA TRUFFE et LE FOIE GRAS !!!

C'est à 4 mains, que nous avons imaginé la collection LES SUBLIMES, 12 recettes incroyables, équilibrées, justes avec de véritables matières premières excellentes et savoureuses ! Nous l'avons appelé LES SUBLIMES, tout simplement parce qu'à la dégustation de toutes ces merveilles, le mot que nous avons entendu 1 999 999 fois est « Hummmm C'est Sublime ! »

Dans la continuité de toutes nos créations, aucune concession n'est faite sur la qualité et sur la quantité des ingrédients de nos 12 recettes SUBLIMES, il y du VRAI bloc de foie gras (+ de 15 %) et de la VRAIE Truffe d'été (+ de 10 %) et cela donne à la dégustation une véritable agitation des papilles pour les palais amoureux des merveilles de la Gastronomie Française !

Vos retours et le nombre de commande faite sur cette gamme « LES SUBLIMES » est la plus magique des récompenses pour les Chefs Cuisiniers que nous sommes !!! Un immense et GRAND merci de vos compliments et de votre fidélité !!!

On vous Zaime....Régalez Vous !!

COLLECTION « LES SUBLIMES »

Truffles d'été + 3 €

Truffles/Parmesan + 3 €

Truffles/Artichaut + 3 €

Truffles/ Miel de Lavande + 3 €

Truffles/Tomates Rôties + 3 €

Truffles/Noix Grillées + 3 €

Foie Gras/Figues + 2 €

Foie Gras/Miel + 2 €

Foie Gras/Mangues Rôties + 2 €

Foie Gras/Abricots + 2 €

Foie Gras/ Pommes Caramélisées + 2 €

Foie Gras/Oignons Caramélisé + 2 €

Les Sublimes !

12 Nouvelles Recettes Signées

Virginie et Bruno Fratellia



LA MAISON DE
LA TAPENADE

6 Recettes à la Truffes !



6 Recettes au Foie Gras !



Les Sublimes ! Collection Truffes et Foie Gras

C'est la quintessence de la Tapenade et des Tartinables, l'Everest de l'Apéritif, le Youkounkoun des moments gourmands à partager, pour les amoureux de la Truffe et du Foie Gras !!! C'est une collection exclusive que nous avons imaginé autour de ces deux matières premières magiques....LA TRUFFE et LE FOIE GRAS !!!

C'est à 4 mains, que nous avons imaginé la collection LES SUBLIMES, 12 recettes incroyables, équilibrées, justes avec de véritables matières premières excellentes et savoureuses ! Nous l'avons appelé « LES SUBLIMES », tout simplement parce qu'à la dégustation de toutes ces merveilles, le mot que nous avons entendu 1 999 999 fois est « Hummmm C'est Sublime ! »

Dans la continuité de toutes nos créations, aucune concession n'est faite sur la qualité et sur la quantité des ingrédients de nos 12 recettes SUBLIMES, il y du VRAI bloc de foie gras (+ de 15 %) et de la VRAIE Truffe d'été (+ de 10 %) et cela donne à la dégustation une véritable agitation des papilles pour les palais amoureux des merveilles de la Gastronomie Française !

Vos retours et le nombre de commandes faite sur cette gamme « LES SUBLIMES » est la plus magique des récompenses pour les Chefs Cuisiniers que nous sommes !!! Un immense et GRAND merci de vos compliments et de votre fidélité !!!

On vous Zaime....Régalez Vous !!

COLLECTION « LES SUBLIMES »

**Truffes d'été 5,69 € ht
Truffes/Parmesan 5,69 € ht
Truffes/Artichaut 5,69 € ht
Truffes/ Miel de Lavande 5,69 € ht
Truffes/Tomates Rôties 5,69 € ht
Truffes/Noix Grillées 5,69 € ht**

**Foie Gras/Figues 4,69 € ht
Foie Gras/Miel 4,69 € ht
Foie Gras/Mangues Rôties 4,69 € ht
Foie Gras/Abricots 4,69 € ht
Foie Gras/ Pommes Caramélisées 4,69 € ht
Foie Gras/Oignons Caramélisé 4,69 € ht**

La Collection Truffes !

Prix : 5,69 € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



TRUFFES

Tout est parti de là !!! Toutes nos recettes contiennent + de 10 % de Truffes d'été et les amoureux de la Truffe nous la commande depuis déjà un long moment, c'est elle qui nous a donné envie de créer les autres !.



TRUFFES & ARTICHAUT

C'était une évidence pour nous et nous avons su trouver un équilibre absolument parfait pour cette recette haute en saveurs subtiles et délicates !



TRUFFES & PARMESAN

Le Parmesan, le vrai ! et la Truffe d'été font un mariage extraordinaire, il nous aura fallu tout de même quelques semaines avant de trouver la recette qui fait whaaaouuu en bouche !

La Collection Truffes !

Prix : 5,69 € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



TRUFFES & MIEL DE LAVANDE

L'alliance de la Truffe d'été et du Miel de Lavande de notre Apicultrice du même village que nous...C'est un petit Paradis



TRUFFES & TOMATES SUCREES

Il fallait osez... et nous l'avons faite !! Les Tomates légèrement sucrées et confites s'allient avec une délicatesse infinie à la Truffe d'été ! Elle à déjà des fans.....



TRUFFES & NOIX GRILLEES

La torréfaction est aussi faite dans notre fabrique par nous même. C'est la justesse de la noix grillées et de la Truffe qui font de cette recette une pure merveille !

La Collection Foie Gras !

Prix : 4,69 € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



FOIE GRAS & POMMES CARMELISEES

**Nous caramélisons les
pommes tout en douceur, sans
trop de sucre pour révéler le
goût du Foie Gras et des
Olives...quelques mois de
travail et hop...la voici à notre
carte !!**



FOIE GRAS & MIEL

**Une de nos premières
créations qui nous a
naturellement inspiré les
autres... Le miel se lie avec le
goût subtile du Foie Gras. Elle
sera idéale sur toutes les
tables festives !**



FOIE GRAS & OIGNONS CARMELISES

**Nous concoctons des marmites
entières d'oignons que nous
confisons à douce température pour
les ajouter ensuite à notre recette !
La contrebalance de la douceur du
foie gras et du sucre de l'oignons
est merveilleuse !**

La Collection Foie Gras !

Prix : 5,69 € ht
Le pot de 100 g
ddm 4 ans



FOIE GRAS & FIGUES

Cette recette est une valeur sûre ! Nous la cuisinons depuis de nombreuses années et c'est grâce à elle que toutes les autres recettes de foie gras sont arrivées ! du coup vous l'adorez on le sait déjà !



FOIE GRAS & MANGUES ROTIES AU POIVRE

Tout un programme rien qu'à la lecture de l'étiquette, nous avons su trouver un bel équilibre entre les ingrédients pour cette recette épatante et délicieuse à la fois !



FOIE GRAS & ABRICOTS

Une recette avec la précision d'un métronome pour offrir en bouche un côté sucré salé délicieux et subtile.

Mixer vos Commandes !

**Vous pouvez bien sur passer votre commande avec la collection Truffes et Foie Gras
« Les Sublimes » et mixer avec nos 100 recettes qui composent notre Carte !
(en page suivante !)**

Mixer vos commandes comme vous en avez envie !

Unités de vente
6 par variétés



Composez votre commande
comme vous avez envie !
Avec nos 100 Recettes !

Colis de 72 pots au choix !



La Carte Complète

2,69 € H T
LE POT DE 100 G

Abricot
Abricot/Basilic
Ail
Amande Grillées
Arrabiata
Artichaut
Artichaut/Piment
Artichaut/Figues
Artichaut/Miel
Artichaut/Parmesan
Basilic
Butternut/Miel
Chèvre
Chèvre/Basilic
Chevre/Tomates
Chevre/Figues
Chèvres/Miel
Chili
Chorizo
Citron
Citron/Basilic
Coriandre
Crème de Marrons
Cumin
Curcuma
Curry
Figatelli

Figues
Figues/Miel
Figues/Noix
Figues/Parmesan
Fleur D'oranger
Gingembre
Gingembre/Miel
Herbes de Provence
Lavande
Marrakech
Mexicaine
Miel
Mojito
Noire Classique
Noisettes
Noisettes/Miel
Noix
Oignons Caramélisés
Oignons/lardons
Oignons/Raisin
Orientale
Pain d'Epices
Parmesan
Parmesan/Figues
Parmesan/Miel
Parmesan/Piment

Pastis
Pignons de Pins
Piment de Cayenne
Pistou
Pissaladière
La Pizz'
Poivrons
Poivrons/Chorizo
Poivrons/Romarin
Poire/Roquefort
Potiron/Parmesan
Provençale
Rhum/Raisin
Ratatouille
Romarin
Roquefort
Tandoori
Tequila/Citron
Thaïlandaise
Thym
Tomates
Tomates/basilic
Tomates/Figues
Tomates/Miel
Tomates/Parmesan
Tomates/Romarin
Verte Classique
Vin Chaud

COLLECTION « LES SUBLIMES »

Truffes d'été + 3 €
Truffes/Parmesan + 3 €
Truffes/Artichaut + 3 €
Truffes/ Miel de Lavande + 3 €
Truffes/Tomates Rôties + 3 €
Truffes/Noix Grillées + 3 €

Foie Gras/Figues + 2 €
Foie Gras/Miel + 2 €
Foie Gras/Mangues Rôties + 2 €
Foie Gras/Abricots + 2 €
Foie Gras/ Pommes Caramélisées + 2 €
Foie Gras/Oignons Caramélisé + 2 €

Tarifs et conditions

Réservés aux Professionnels

Nous proposons nos produits à la revente aux Professionnels de la gastronomie en France et à l'International, qui souhaitent un produit d'une très grande qualité, fabriqué par une petite entreprise Familiale et Artisanale en Provence, au cœur du Var.

Les conditionnements pour les Professionnels sont en multiples de 72 pots, et vous pouvez varier votre colis comme vous avez envie, parmi nos 100 parfums, tous disponibles sur notre site réservé aux Professionnels www.FabricantTapenade.com

Le Tarif professionnel est de 2,69 € ht le pot de 100 g pour nos 97 principaux parfums, en verrines pasteurisées. La DDM - Date de Durabilité Minimale - (anciennement DLUO) est de 4 ans.

Le Tarif pour la Tapenade Foie Gras & Figues et la Foie Gras & Miel est de 4,69 € ht le pot, en verrine de 100 grammes et la DDM, Date de Durabilité Minimale (anciennement DLUO) est de 4 ans.

Le Tarif pour la Tapenade à la Truffe est de 5,69 € ht le pot, en verrine de 100 grammes –et la DDM, Date de Durabilité Minimale (anciennement DLUO) est de 4 ans.

Pour passer vos commandes PRO, rendez vous sur **la boutique en ligne Professionnelle**

www.FabricantdeTapenade.com

LOGIN : cotepro - mot de passe : tapenade83890



Transport et Stocks

TRANSPORT

Chaque colis contient 72 pots variés selon vos choix.

Notre DDM (anciennement DLUO) est de 4 ans vous pouvez facilement imaginer vos commandes sans risque.

Nous avons choisi CHRONOPOST FOOD pour le transport de nos colis.

Tarif de transport pour 1 colis = 31,70 € ht

Tarif de transport pour 2 colis = 52,90 €

FRANCO DE PORT A PARTIR DE 3 COLIS

chronopostfood

Profitez aussi de notre tournée de LIVRAISON GRATUITE du Mardi pour les chouettes clients PRO des alentours !

STOCKS & PERIODE DE NOEL

En fin d'année c'est le rush !! Au fil des années nous avons su anticiper et fabriquer en amont pour répondre à toutes vos commandes !

Beaucoup sont surpris par notre efficacité !! Nous ne sommes que tous les deux et nous avons une organisation rodée au millimètre qui fonctionne très bien, vous **recevez vos commandes en 24 a 48 h** ! Et oui....Petits mais Costauds !!

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

Au plaisir de vous compter parmi nos joyeux clients professionnels et si vous avez la moindre question, contactez nous à la Fabrique du Lundi au Samedi au 04 94 59 60 49 ou par Email GoutezMoi@LaTapenade.fr

Personnalisation

Nous proposons la personnalisation de votre étiquette gratuitement. Le tarif ne change pas ! C'est chouette n'est ce pas ? 😊 2,69 € ht.

Vous pouvez ajouter ce que vous souhaitez, images, texte et logo au choix.

Les commandes personnalisées se font avec un minimum de 216 pots (soit 3 cartons) du même parfum.

Nous les réalisons à la demande et sur mesure prennent un peu plus de temps qu'à l'habituel. 10 jours ouvrés sont nécessaire.

Contactez Virginie 04 94 59 60 49 !



PERSONNALISATION GRATUITE

Boutique en Ligne Professionnelle !



Vous pouvez passer vos commandes 24 h/24 7 jours sur 7 !

Les stocks s'affichent en direct, vous avez toutes vos dernières commandes,
Vous pouvez imprimer et garder toutes vos factures indéfiniment,

Vous êtes au courant des toutes dernières recettes créent !!

Connectez vous dès maintenant :

www.FabricantTapenade.com

Boutique 100 % sécurisée

Login : cotepro

Mot de passe : tapenade83890

Colis de 72 pots au choix !

*C'est vous qui choisissez le nombre
de référence dans votre
commande, dans les quantités que
vous voulez !*

*Composez votre commande
comme vous avez envie !*



Vous être complètement libres !



LA MAISON DE LA TAPENADE

FRANCO DE PORT

chronopostfood

**Le FRANCO DE PORT à partir
de 3 colis (216 Pots)**

**Sur toute la France *(Hors Corse et
Montagne)**

Profitez en !!

**Notre DLUO est de 4 ans vous
pouvez commander en quantité !**



Vérifiez bien votre Livraison !



Nous avons choisi CHRONOFOOD, filiale de CHRONOPOST pour le transport de nos merveilleux produits ! Nous en sommes plutôt satisfait mais parfois il peut y avoir de la « casse », notamment sur les périodes agitées !

Lors de la réception de votre ou de vos colis, il faut **IMPÉRATIVEMENT vérifier l'aspect général du colis** (si il y a des taches d'huile par exemple, refusé le de suite, c'est qu'il y a de la casse à l'intérieur) et/ ou **OUVREZ LE devant le livreur** pour constater le BON ou MAUVAIS Transport et annoté bien votre bon de livraison avec la mention MAUVAIS TRANSPORT, Tache d'huile, pots cassés, etc...

Sans cela, nous ne pourrons pas vous réexpédier de marchandises. C'est la procédure CHRONOPOST qui nous demande cela, pas nous !

Merci de votre attention !

Vos colis

Ca y est votre commande est prête et l'heure est maintenant venue de la confier à CHRONOFOOD, filiale de CHRONOPOST pour leur grand voyage jusqu'à vous !

Nous avons fabriqué votre commande avec une grande passion et un soin infini, et nous l'avons emballée avec beaucoup d'attention et d'amour !!

En général nos colis arrivent en parfait état dans 98 % des cas ! Mais parfois Monsieur CHRONOPOST maltraite nos petites merveilles (mais c'est très rare) et si cela arrivait nous devons, VOUS et NOUS suivre leur procédure en cas de casse

Ceci afin que nous puissions être remboursés et **surtout que nous puissions vous réexpédier de la marchandise sans aucun frais pour vous.**

Nous vous rappelons de bien faire attention lors de votre livraison, à **OUVRIRE VOTRE COLIS DEVANT LE LIVREUR** pour vérifier le bon ou le mauvais transport !!

Si vous constatez une anomalie, **soit vous refuser le colis et vous inscrivez sur le bon de livraison REFUSE avec le motif du refus, soit vous annotez sur le bon de livraison MAUVAIS TRANSPORT – POTS CASSES – POT OUVERTS etc....** –

- Sans cela Nous ne pouvons pas vous retourner de marchandises en cas de casse car nous n'avons aucun recours. -
En cas de mauvais transport PRENEZ DES PHOTOS avec votre Téléphone et envoyez les nous.

FAITES BIEN ATTENTION LORS DE LA RECEPTION DE VOS COLIS !!

Nous portons un grand soin à l'emballage, Carton Double Cannelure + Chips de calage + croisillons entre chaque pots + intercalaire double cannelure entre chaque étage de pot + mention FRAGILE sur les 6 faces du colis.

Et nous sommes toujours très tristes lorsqu'un mauvais transport est constaté, mais rassurez vous ce n'est pas la majorité, nos colis arrivent dans 98 % des cas à très bon port et en super forme !!



Merci !

C'est grâce à vous que des petites Fabriques
Artisanales et Familiales comme la nôtre
existent encore !!





Contactez Virginie, Bruno et Pepette à la Fabrique
du Lundi au Samedi

De 8 h 30 à 18 h

04 94 59 60 49

GoutezMoi@LaTapenade.fr

www.LaTapenade.fr

Suivez nous sur les réseaux sociaux !!



#LaMaisondeLaTapenade



LaMaisondeLaTapenade