



LA MAISON DE LA TAPENADE



Fabricant de Tapenades & Tartinables d'exceptions

Accueil Téléphonique ouvert
du Lundi au Vendredi
De 8 h 30 à 18 h
04 94 59 60 49

GoutezMoi@LaTapenade.fr

www.LaTapenade.fr



LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
CHORIZO

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
CITRON BASILIC

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
AUBERGINE GRILLEE AU THYM

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

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
PIMENT

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
OIGNONS LARDONS

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

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
TRUFFES D'ETE

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
NOIRE

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
FOIE GRAS & OIGNONS CAMELISES

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
FIGUES

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

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

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
THON CITRON

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
NOIRE

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
FOIE GRAS & OIGNONS CAMELISES

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
TOMATES & BASILIC

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
POIVRONS & ROMARIN

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
PIGNONS DE PINS GRILLES

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
VERTE

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

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
ROQUEFORT & NOIX

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
HERBES DE PROVENCE

LA MAISON DE LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
PISSALADIER

100
RECETTES
Incroyables signées par 2 Chefs!

LE AU CHATEAU
BRE, PIERREFEU, VAR, FRANCE



LA MAISON DE
LA TAPENADE

Coupe au
COUTEAUX
à l'ancienne !



2 Chefs Cuisiniers



Bruno & Virginie
Fratellia



La Maison de la Tapenade

LA MAISON DE LA TAPENADE à été créée par Virginie et Bruno Fratellia, 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.

Virginie et Bruno FRATELLIA proposent des produits d'exception destinés aux apéritifs les plus gourmands et les plus joyeux de la planète ! Venez rejoindre notre réseau de chouettes revendeurs !



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, 90 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 et nous y passons de nombreuses heures (trop il parait !!! Mais quant on aimeon 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 làUne Carte dont nous sommes fiers et qui nous rend heureux !!

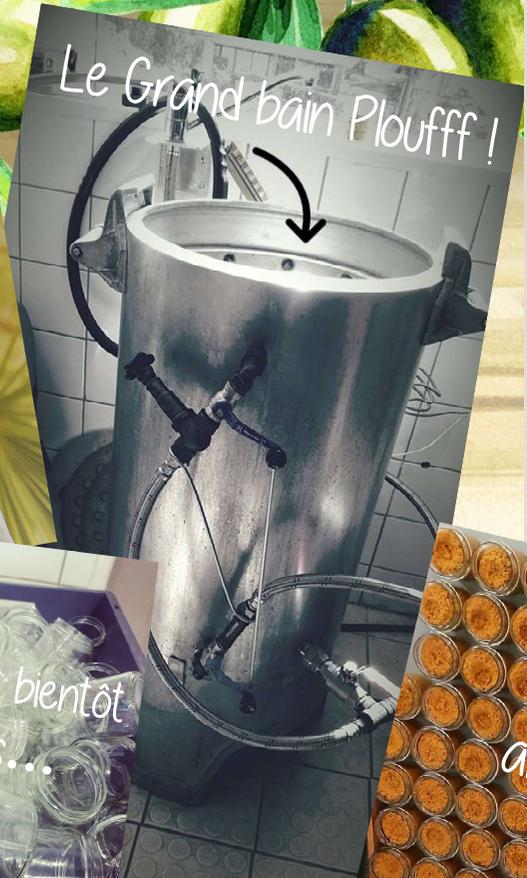
Tous les jours nous prenons un immense plaisir à la fabrication et nous sommes toujours très émus de les retrouver dans les jolies boutiques qui composent notre chouette réseau de revendeurs.

Nous gérons nos clients professionnels comme dans notre famille, avec beaucoup d'amour et de gentillesse (oui ça change tout !) On ne prend pas un revendeur à coté 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 !!



C'est Bruno le Grand Manitou!



Le Grand bain Ploufff!



La Fabrique



Action!



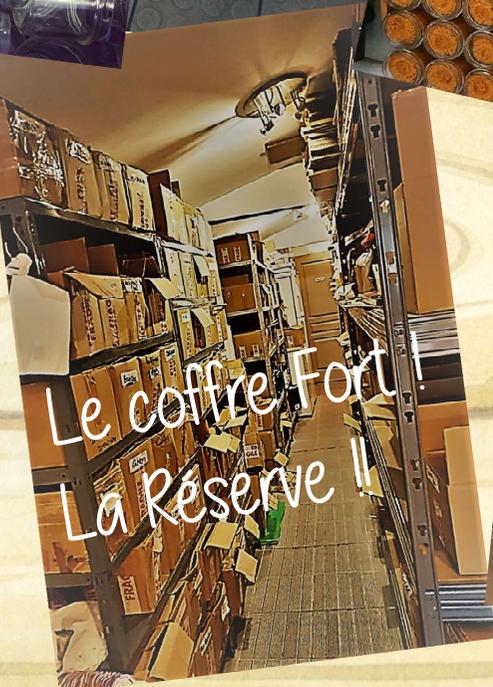
Vides et bientôt pleins...



ah-ah-ah La Queue Leuleu!



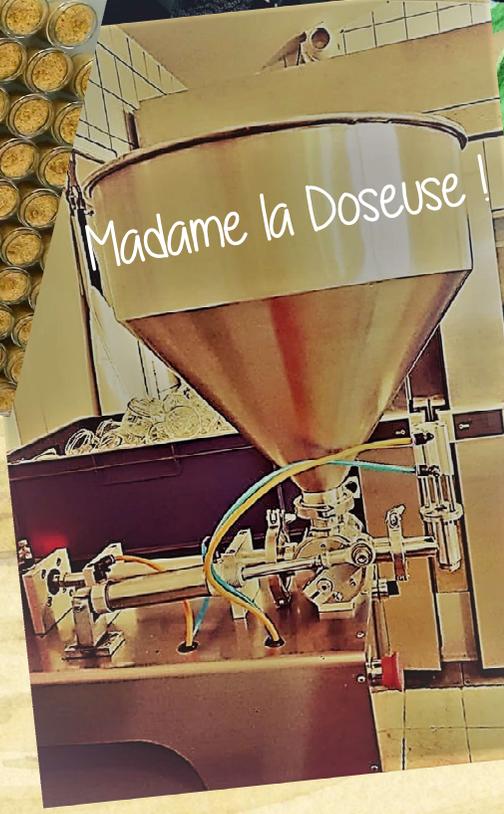
C'est Virginie et Mme la Capsuleuse



Le coffre Fort La Réserve !!



Le Grand Départ!



Madame la Doseuse!



Tarifs 2023

à partir du 1^{er} mai 2023

- **Pour les recettes en Olives Vertes → 2,69 € le pot de 100 g**, en verrines pasteurisées. La DDM - Date de Durabilité Minimale - (anciennement DLUO) est de 4 ans.
- **Pour les recettes 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 au FOIE GRAS est de 4,69 € ht (tva 5,5 %) le pot de 90 g**, pour toutes nos recettes au Foie Gras et la DDM, Date de Durabilité Minimale (anciennement DLUO) est de 4 ans.
- **Le Tarif pour les recettes à la TRUFFE est de 5,69 € ht (tva 5,5 %) le pot de 90 g**, 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 **l'espace COMMANDE EN LIGNE Professionnelle**

www.BoutiqueProTapenade.com

La
CARTE
2023

COLLECTION « LES SUBLIMES »

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

TARIF : Recettes à la TRUFFE
5,69 € ht - le pot de 90 g

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

TARIF : Recettes au FOIE GRAS
4,69 € ht - le pot de 90 g

Toutes les Nouvelles Recettes sont disponibles à partir du 1^{er} Avril 2023

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

Figatelli
Figues
Figues/Miel
Figues/Noix
Figues/Parmesan
Gingembre/Miel
Herbes de Provence
Lavande
Mexicaine
Miel
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
La Pizz'
Poivrons
Poivrons/Chorizo
Poivrons/Romarin
Potiron/Parmesan
Ratatouille
Romarin
Roquefort
Nouveau Roquefort/Noix
Tandoori
Tequila/Citron
Thaïlandaise
Thon/Citron
Thym
Tomates
Tomates/basilic
Tomates/Figues
Tomates/Miel
Tomates/Parmesan
Tomates/Romarin
Verte

TARIF : Recettes en Olives Noires
2,89 € ht - le pot de 100 g

TARIF : Recettes en Olives Vertes
2,69 € ht - le pot de 100 g



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 en multiple de 6 par recette, tous disponibles sur notre site réservé aux Professionnels

www.BoutiqueProTapenade.com

C'EST VOUS QUI CHOISISSEZ LE NOMBRE DE RÉFÉRENCES QUE VOUS SOUHAITEZ !

COMPOSEZ VOTRE COMMANDE PAR MULTIPLE DE 6 PAR REFERENCE !



Emballé avec soin et amour !

Les Meilleures
VENTES

Truffes d'été 10 %

Chèvre & Miel

Artichaut Parmesan

Provençale

Chorizo

Figues/Noix

Noire

Poivron Romarin

Façon Anchoïade

Figues

Figatelli

Thon/Citron

Basilic

Chèvre Tomates

Tomates/Basilic

Mexicaine

Oignons Caramélisés

Herbes de Provence

Verte

Pignons de Pins Grillés

La Pizz'

Chèvre Figues

Pissaladière

Pastis

Parmesan/miel

Roquefort/Noix

Gamme « Foie Gras et Truffes »

Citron Basilic

Arrabiata

Amandes Grillées



LA MAISON DE
LA TAPENADE

☀
Passez vos
COMMANDES

Vous pouvez passez vos commandes, comme vous le souhaitez !!

- **Sur l'espace COMMANDE EN LIGNE - 24 h/24 - 7j/7**
www.BoutiqueProTapenade.com
- **Par Téléphone avec Virginie - 04 94 59 60 49**
Du Lundi au Vendredi de 8h30 h à 19 h
-
- **Par email : GoutezMoi@LaTapenade.fr**
-



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 = 27,00 € ht (tva 20 %)

Tarif de transport pour 2 colis = 44,50 € ht (tva 20%)

FRANCO DE PORT A PARTIR DE 3 COLIS

chronopostfood



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

DELAI DE LIVRAISON

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 trois 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 !!

Pour les Chouettes Clients « du Coin » Nous vous livrons GRATUITEMENT tous les Jeudis à partir de 2 colis (144 pots)

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

En revanche **nous ne pouvons prendre chaque année qu'un petit nombre de revendeurs en plus**, parce qu'on ne souhaite pas devenir une industrie et surtout nous voulons garder cette qualité de nos recettes parfaitement artisanales ! Oui par les temps qui courent ce n'est pas courant de ne pas vouloir augmenter la cadence et de ne pas vouloir devenir une industrie !! Nous on se revendique comme des fous, des fous de la cuisine, des fous de la vie et pour rien au monde nous ne voulons changer notre qualité de vie incroyable...Nous avons fait un choix de fabriquer des petites merveilles de TAPENADES et TARTINABLES et nous en sommes tellement H E U R E U X !!

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



Pour mettre en valeur nos produits sans remettre en question l'organisation de votre magasin, nous vous proposons un joli présentoir authentique et très pratique !!

Il contient dans sa partie basse 96 pots, et sur sa partie haute 56, soit 152 pots au total.

Pour plus de volume vous pouvez facilement et simplement les empiler !

Ajoutez vos produits pour le rendre encore plus attrayants et déclencher un maximum de ventes !

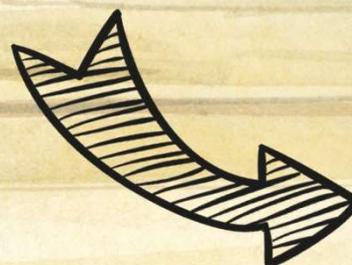


Un joli chevalet « Prix » est également fourni pour prouver à vos clients que **vous choisissez des produits issus de l'Artisanat Français, c'est une preuve de qualité pour vos clients.**

Nous vous les proposons contre une caution de **45 € ht (tva 20%) par présentoir** qui est encaissée. Elle vous est restituée intégralement dès que vous ne le souhaitez plus.

Fabrication maison, délai d'expédition, 5 jours ouvrés.





Nous proposons la personnalisation et la Marque blanche avec votre MARQUE !!

Le tarif ne change pas ! C'est chouette n'est ce pas ?

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

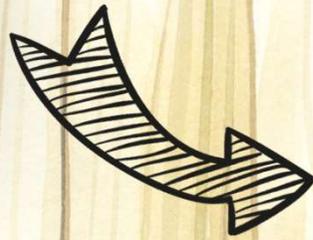
Les commandes personnalisées se font avec un minimum de 216 pots (soit 3 cartons) de la même référence.

Une documentation spéciale MARQUE BLANCHE existe, sur simple demande nous vous l'adressons immédiatement par mail.

Nous les réalisons à la demande et sur mesure, Il faut compter un délai de 10 jours ouvrés pour concevoir votre commande sur mesure.



PERSONNALISATION GRATUITE



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

Toutes les références apparaissent sur une seule page.

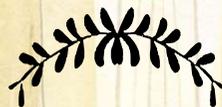
Vous êtes totalement libre dans vos choix.

Vous êtes au courant des toutes dernières recettes créent !!

Connectez vous des maintenant :

www.BoutiqueProTapenade.com

Boutique 100 % Privée



LA MAISON DE LA TAPENADE

FRANCO DE PORT

chronopostfood

**Le FRANCO DE PORT à partir
de 3 colis !**

Sur toute la France *(Hors Corse et
Montagne)

Profitez en !!

Notre DDM 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 **IMPERATIVEMENT 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

chronopostfood

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 ! Mais parfois Monsieur CHRONOPOST maltraite nos petites merveilles (mais c'est rare) et si cela arrivait nous devons, VOUS et NOUS suivre leur procédure en cas de casse. (Il n'y en a pas beaucoup mais parfois cela arrive)

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 callage + 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 90 % des cas à très bon port et en super forme !!





LA MAISON DE
LA TAPENADE

ECHANTILLONS

Hum...

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 et nous vous l'expédions !

C'est GRATUIT !!

LA MAISON DE LA TAPENADE

PLV OFFERTE

Montrer à vos clients que vous choisissez des Vrais de Vrais Artisans de France !



AFFICHE A2
COLLECTION NOEL



AFFICHES A3
NOEL



AFFICHES A3
COLLECTION AUTOMNE



CARTE JOYEUX NOEL

[GRATUIT]



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 !





Nous sommes la dernière petite fabrique
Artisanale de Provence et c'est GRACE A VOUS !





**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