



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


LA MAISON DE
LA TAPENADE



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



100
Recettes
incroyables !



LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**POIVRON
CHORIZO**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
RATATOUILLE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**SARDINES
TOMATES**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**AUBERGINES
GRILLÉES AU THYM**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
AIL

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**CHEVRE
BASILIC**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**SARDINES
CITRON**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**TOMATES
ROMARIN**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
POIVRONS

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
VERTE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
MÉDITERRANÉE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**OIGNONS
TOMATES**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**NOISETTE
MIEL**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**FETA
CITRON**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**FAÇON
ANCHOÏADE**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
MOJITO

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**AMANDES
GRILLÉES**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**PARMESAN
MIEL**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**TOMATES
BASILIC**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**POIVRON
ROMARIN**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**CITRON
BASILIC**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
NOIRE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
PROVENÇALE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
TOMATES

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**CHEVRE
MIEL**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**HERBES DE
PROVENCE**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
CHORIZO

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**ARTICHAUT
PARMESAN**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
**OIGNONS
CARAMÉLISÉS**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives
BASILIC

PROVENÇE
ORIGINE PROTÉGÉE

LE CHATEAU

ABRE, PIERREFEU, VAR, FRANCE



*ici on
cuisine,
on touille*

On mijote !



*La belle
Histoire...*

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 !!**



*Petit tour
dans notre
Fabrique !*



BESSE 1/ ISSOLE
BESSO





C'est Bruno le Grand Manitou!



Le Grand bain Ploufff!



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 Petite
Fabrique
de Rêve...*





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 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 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 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 !!



LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**SARDINES
CITRON**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**TOMATES
ROMARIN**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

POIVRONS

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

VERTE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

MEDITERRANÉE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**OIGNONS
TOMATES**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**NOISETTE
MIEL**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**FETA
CITRON**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**FAÇON
ANCHOÏADE**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

MOJITO

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**AMANDES
GRILLÉES**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**PARMESAN
MIEL**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**TOMATES
BASILIC**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**POIVRON
ROMARIN**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**CITRON
BASILIC**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

NOIRE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

PROVENÇALE

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

TOMATES

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**CHEVRE
MIEL**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**HERBES DE
PROVENCE**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

CHORIZO

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**ARTICHAUT
PARMESAN**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

**OIGNONS
CARAMELISÉS**

LA MAISON DE
LA TAPENADE

Préparation à base d'olives

BASILIC

La Carte
2025

LES TAPENADES

Ail	Figues	Pistou	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; text-align: center;"> COLLECTION <i>« de Noël »</i> </div> <p> LA NOEL - PÈRE NOËL LES LUTINS DE NOËL  CASSE NOISETTES MON BEAU SAPIN  VIN CHAUD PAIN D'ÉPICES BEURRE D'ESCARGOTS </p>
Abricot/Basilic	Figues/Miel	Pissaladière	
Amandes Grillées	Figues/Noix	Provençale	
Anchoïade (façon)	Figues/Parmesan	La Pizz'	
Arrabiata	Herbes de Provence	Poivrons	
Artichaut	Lavande	Poivrons/Chorizo	
Artichaut/Piment	Méditerranéenne	Poivrons/Romarin	
Artichaut/Figues	Mexicaine	Potiron/Parmesan	
Artichaut/Parmesan	Miel/Romarin 	Ratatouille	
Aubergines Grillées/Thym	Mojito	Romarin	
Basilic	Noire	Roquefort	<div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> COLLECTION <i>« Les Sublimes »</i> </div> <p> 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 </p>
Butternut/Miel	Noisettes	Roquefort/Noix	
BBQ 	Noisettes/Miel	Sardines/Citron	
Chèvre	Noix	Sardines/Tomates	
Chèvre/Basilic	Oignons Caramélisés	Thaïlandaise	
Chèvre/Tomates	Oignons/lardons	Thon/Citron	
Chèvre/Figues	Oignons/Tomates	Thon/Tomates	
Chèvre/Miel	Orientale	Thym	
Chorizo	Pain d'Épices	Tomates	
Citron	Parmesan	Tomates/basilic	
Citron/Basilic	Parmigiana 	Tomates/Figues	
Citron/Miel	Parmesan/Figues	Tomates/Figues	
Citron/Noisettes Grillées	Parmesan/Miel	Tomates/Parmesan	
Coriandre	Parmesan/Piment	Tomates/Romarin	
Crème de Marrons	Pastis	Tomates/Romarin	
Curry	Pignons de Pins	Verte	
Féta/Citron	Piment de Cayenne		

LES TARTINADETTES à base d'Olives et de Pois Chiches

Citron/Thym
 Tomates/Romarin
 Chèvre aux Herbes
 Piquante
 Ciboulette/Ail
 Pizza
 Lavande
 Figues/Romarin
 Roquefort aux Herbes
 Basilic Thai
 Herbes de Provence
 Poivron/Origan


 LA MAISON DE
LA TAPENADE
Carte
2025

Tarifs PRO 2025 HT :

LES 100 TAPENADES : 2,89 € pot de 100 g

LA COLLECTION DE NOEL : 2,89 € pot de 100 g

COLLECTION LES SUBLIMES pot de 90 g : 5,89 €

LES TARTINADETTES : 2,69 €

PERSONNALISATION : OFFERTE



Les 100 Tapenades

*Nos Recettes Uniques
avec une Coupe aux
bouteaux à
L'ancienne*

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 invitent immédiatement à des Apéritifs 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, LA « MON BEAU SAPIN ».....

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






Bruno & Virginie Fratellin
ARTISANS DE PROVENCE

LA MAISON DE LA TAPENADE
Fabrication 100% Artisanale

L'Authentique Petite Fabrique Familiale au cœur du Var !
83890 Besse sur Issole




Bruno & Virginie Fratellin
ARTISANS DE PROVENCE

LA MAISON DE LA TAPENADE
Fabrication 100% Artisanale

L'Authentique Petite Fabrique Familiale au cœur du Var !
83890 Besse sur Issole



*Les 12
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 de 1900, 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 Gastronomique !



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
- Figses & Romarin
- Roquefort
- Basilic Frais
- Herbes de Provence
- Poivron & Origan

2,69 € HT - pot de 90 g - ddm 3 ans





Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Chèvre
aux Herbes

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Figues
Romarin

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Poivrons
Origan

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Ciboulette
Ail

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Herbes
de Provence

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Piquante

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Pizza

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Basilic

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Tomates
Romarin

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Citron
Thym

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Poquefort

Les TARTINADETTES
Spécialité pour l'Apéritif!
Poquefort

Les
Tarifs
Pro

Tarifs 2025

Ht à partir du 31 Janvier 2025

Tva 5,5 %

- **Le Tarif pour les recettes des 100 Tapenades → 2,89 € ht 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 et à la TRUFFE est de 5,89 € ht le pot de 90 g**, DDM - Date de Durabilité Minimale - est de 4 ans.
- **Le Tarif pour LES 12 recettes de TARTINADETTES est de 2,49 € ht le pot de 90 g**, 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



LA MAISON DE
LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
**SARDINES
CITRON**



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

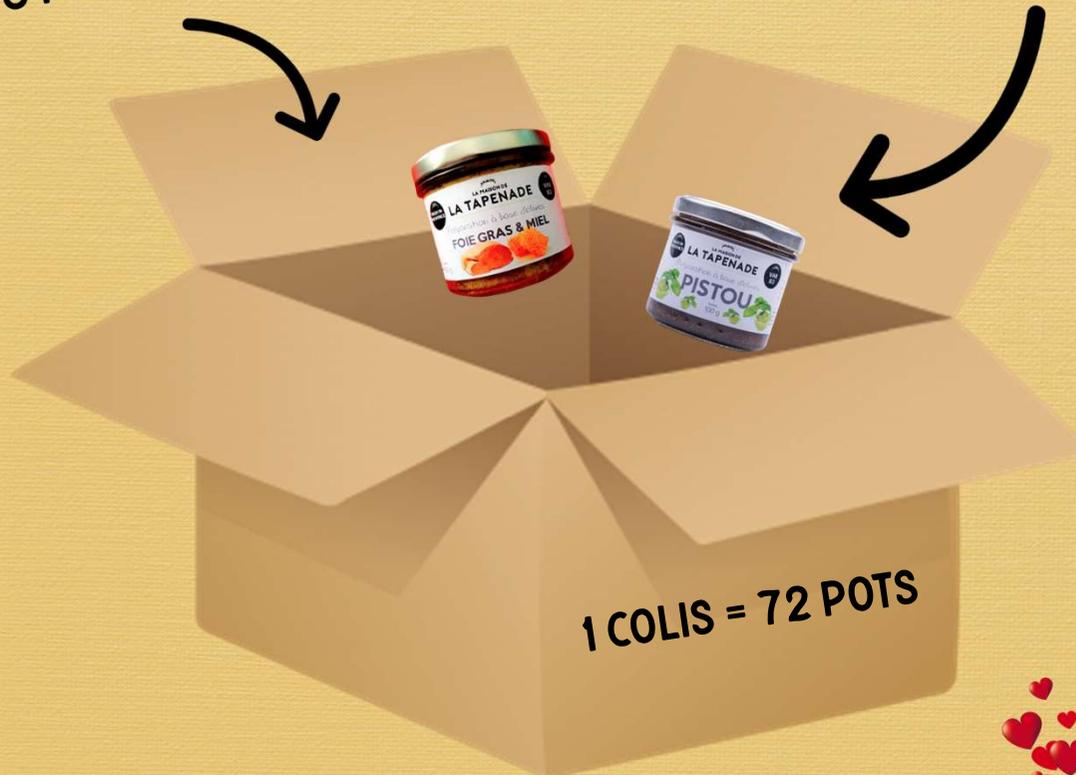
*Conditionnement
et Colisage*

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

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 !



*Expéditions
&
Livraisons*

TRANSPORTS - EXPEDITIONS

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

Dès réception de votre règlement, votre commande part immédiatement et vous les recevez LE LENDEMAIN AVANT 13H !

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

Tarif de transport pour 1 colis (72 pots) = 29,90 € ht (tva 20 %)

Tarif de transport pour 2 colis (144 pots) = 49,90 € ht (tva 20%)



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 24/48 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 24/48 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 CHRONOPOST.



*Mention Obligatoire : Marchandise
Cassée - Endommagée*





*Les
Meilleures
Ventes !*

Les Meilleures Ventes !



Tapenades :

Noire
Verte
Tomate/Basilic
Chèvre/Miel
Provençale
Poivron/Romarin
Artichaut/Parmesan
Oignons Caramélisés
Chorizo
Thon/Citron
Figues
Façon Anchoïade
Truffes
Citron/Basilic

BBQ
Méditerranéenne
Oignons/Lardons
Parmesan/Miel
Mexicaine
Poivron/Chorizo
Sardines/Thon
La Pizz'
Foie Gras/Figues
Arrabiata
Collection NOEL
Parmigiana
Pissaladière
Roquefort/Noix

Tartinadettes :

Citron/Thym
Chèvre aux Herbes
Tomates/Romarin
Piquante
Pizza
Figues/Romarin
Poivron/Origan
Pizza
Ciboulette/Ail
Basilic Thaï
Roquefort aux Herbes
Lavande

*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 4,90€ et 5,90 €

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

La bonne pratique, où le bon prix c'est celui que **VOUS** avez choisi !

Puisque qu'il est propre a votre activité !!

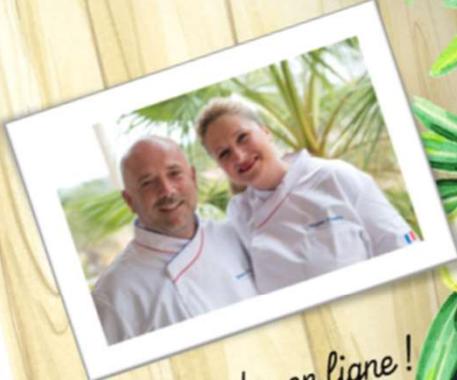
Plus
Offertes !

AFFICHEZ NOUS !

**AFFICHES
ET
FLYERS**

**LA MAISON DE
LA TAPENADE**

Bruno et Virginie Fratellia
FABRICANT 100% ARTISANAL VAROIS
83890 Besse sur Issole



Commandez en ligne !
Nos 100 parfums

WWW.LATAPENADE.FR

**GRATUITS POUR LES
REVENDEURS !**



**LA MAISON DE
LA TAPENADE**

Bruno et Virginie Fratellia

FABRICANTS DE TAPENADES D'EXCEPTION !

100 PARFUMS

WWW.LATAPENADE.FR

- | | | |
|------------------|------------------------|----------------------|
| Basille | Provence | Sardines / Tomates |
| Calendons | St-Jacques | Soupes d'Erables |
| Carrelle | Lawande | Spécialités |
| Chèvre | Limoncello | Spécialités / Miel |
| Chèvre / Tomates | Liquore de Minarelle | Tandem |
| Chèvre / Figues | Mexicain | Tajate Cèbre |
| Chèvre / Miel | Miel | Thalassienne |
| Chili | Mouton | Tigre |
| Chorizo | Neige Classique | Tomates |
| Claret | Noisettes / Miel | Tomates / Basille |
| Choronelle | Noix | Tomates / Figues |
| Cognac | Oignons caramélisés | Tomates / Miel |
| Carroube | Orange Confite | Tomates / Parmesan |
| Capucine | Ortolane | Tomates / Romarin |
| Coriandre | Parmesan | Vanille |
| Crème de Mouton | Parmesan / Figues | Vente Classique |
| Cumin | Parmesan / Miel | Surfen |
| Cuscuma | Parmesan / Piment | Oignons / Raisin |
| Curry | Patate | Pâtisseries d'Or |
| Figues | Pignons de Pin grillés | Tablès |
| Figues / Miel | Piment de Cayenne | Langs |
| Figues / Noix | Pois / Ricotta | Pois Chiches |
| | Pois de Tschuan | Ratouille / Parmesan |
| | | Peloton / miel |

Montrez à vos clients
que vous choisissez des
VRAIS DE VRAIS Petits
Artisans de France !



LA MAISON DE
LA TAPENADE

ENTREZ
ici c'est le
PARADIS
de l'Apéro!



**GRATUITS POUR LES
REVENDEURS!**

**PLV GRATUITE
TOUTE L'ANNEE**



Grandes Affiches A2



EN VENTE ICI

Les MEILLEURS APÉRITIFS DE NOËL

LA MAISON DE LA TAPENADE

LA MAISON DE LA TAPENADE NOËL

LA MAISON DE LA TAPENADE Sapin

LA MAISON DE LA TAPENADE Les Merveilles des LUTINS

GRATUITS POUR LES REVENDEURS !

PLV DE NOEL

Des Cartes Postales
À Offrir à vos
Clients !



LA MAISON DE LA TAPENADE

JOYEUX NOËL

LA MAISON DE LA TAPENADE

JOYEUX NOËL

*Passez votre
commande !*



Passez vos commandes exactement
comme vous avez envie !!

- **Par téléphone avec Virginie**
04 94 59 60 49 - de 8 h à 18 h
Du Lundi au Vendredi

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

www.BoutiqueProTapenade.com

- **Par Email :**
Commandes@Latapenade.fr



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 à la Fabrique 04 94 59 60 49 ou par email

GoutezMoi@LaTapenade.fr

et nous vous l'expédions !

C'est évidemment GRATUIT !!

*Nos Points
de Ventes !*

**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 : Tous les
amoureux de produits rares,
exceptionnels et jamais vu
ailleurs !

Tous nos Chouettes
revendeurs sont ICI :
<https://www.latapenade.com/fr/points-de-ventes>



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>



*Personnalisez
Vos Etiquettes !*

C'EST GRATUIT

Avec votre Ville !



Avec Votre Logo !



Apéritif des Vacances !



PERSONNALISER VOS ETIQUETTES

à partir de 72 pots par recettes !

Nous vous proposons la personnalisation de vos étiquettes sur nos 13 meilleures ventes en multiple de 72 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 ULTRA QUALITATIF A VOTRE IMAGE !!

Rendez vous sur notre site « SPECIAL PERSONNALISATION

www.PersonnalisationTapenade.com

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

C'EST GRATUIT



Chic Rond Gris

Voici les 13 Recettes à personnaliser :

à partir de 72 pots par recettes !

Tapenades :

Noire
Verte
Tomate/Basilic
Chèvre/Miel
Provençale
Poivron/Romarin
Artichaut/Parmesan
Oignons
Caramélisées
Chorizo
Thon/Citron
Figues
Façon Anchoïade
Truffes

Tartinadettes :

Citron/Thym
Tomates/Romarin
Chèvre aux Herbes
Piquante
Ciboulette/Ail
Pizza
Lavande
Figues/Romarin
Roquefort aux
Herbes
Basilic Thai
Herbes de Provence
Poivron/Origan





La Tapenade avec le
nom de ma ville...
J'adore !

Personnalisez vos étiquettes, c'est super simple !

Votre création en 48 h

1. Vous choisissez la ou les recettes que vous souhaitez personnaliser parmi les 13 proposées !
 2. Vous nous envoyez par Email la maquette de votre étiquette que vous souhaitez (vous pouvez la faire simplement avec power point, canva ou même à la main !) en y joignant les éléments graphiques qui la compose.
 3. Une fois votre BAT valide, nous lançons l'impression et la fabrication complète de votre commande.
2. Nous vous l'expédions et vous recevez vos jolis petits pots à votre image !

C'est Simple et Facile !!



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 vos éléments graphiques avec la maquette de l'étiquette que vous souhaitez !

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

Vous pouvez aussi nous fournir vos propres étiquettes de votre imprimeur !

Rendez vous sur notre site « MARQUE BLANCHE »

www.MarqueBlancheEpicerie.com

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

C'EST GRATUIT





Merci
Merci
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 !!



LA MAISON DE
LA TAPENADE



**Contactez Virginie et Bruno à la Fabrique
du Lundi au Samedi**

De 9 h à 18 h

04 94 59 60 49

GoutezMoi@LaTapenade.fr

www.LaTapenade.fr

Suivez nous sur les réseaux sociaux !!



#LaMaisondeLaTapenade



LaMaisondeLaTapenade