



LA MAISON DE LA TAPENADE



MARQUE BLANCHE

Créez votre propre
gamme à votre image
sur notre carte de
100 recettes.



216 POTS
PAR RECETTE



PERSONNALISATION

Personnaliser vos
étiquettes en petite série,
en multiples de 72 pots
sur nos 13 meilleures
ventes.



72 POTS
PAR RECETTE



RECETTES SUR MESURE

Des recettes uniques
créées pour vous
selon votre univers.



216 POTS
PAR RECETTE





LA MAISON DE LA TAPENADE

Notre *conserverie apéritive*



Artisans conservateurs et chefs dans l'âme, nous imaginons et cuisinons des recettes apéritives d'exception.

Dans notre conserverie, chaque recette est le fruit d'un **travail d'orfèvre** : sélection rigoureuse des matières premières, justesse des assaisonnements, maîtrise des cuissons et des textures. **Chaque détail compte.**

Nous n'avons pas vocation à produire en masse. Notre parti pris est clair : **ne créer que de belles choses.**

Des produits vrais, bons, élégants, pensés pour sublimer les moments de partage et révéler le **savoir-faire culinaire français.**

De la recette à la mise en pot, nous mettons la même exigence que dans nos cuisines de chef, pour vous offrir **le meilleur... tout simplement.**



INGRÉDIENTS
SÉLECTIONNÉS
avec exigence



RECETTES
CRÉATIVES
*imaginées par
des chefs*



PRODUITS
AUTHENTIQUES
faits avec passion



SAVOIR-FAIRE
ARTISANAL
*confectionnés
en France*





100% CUISINE



Des conserves apéritives,
il en existe sûrement des centaines,
mais aucune ne propose une
gamme de 100 recettes, toutes
cuisinées à la main par deux chefs.





Créez votre marque blanche

Choisissez parmi nos **100 recettes** et offrez-les à votre marque.
Plus de 100 recettes artisanales, cuisinées à 4 mains par nos chefs, à votre image.

Les 100 Recettes			Les Tartinadettes	
<p>All</p> <p>Abricot/Basilic Amandes Grillées Anchoiade (façon) Arrabiata Artichaut Artichaut/Piment Artichaut/Figues Artichaut/Parmesan Aubergines Grillées/Thym Aubergines Grillées/Ricotta Basilic Butternut/Miel BBQ Chèvre Chèvre/Basilic Chèvre/Tomates Chèvre/Figues Chèvre/Miel Chorizo Citron Citron/Basilic Citron/Noisettes Grillées Coriandre Fêta/Citron</p>	<p>Figues</p> <p>Figues/Miel Figues/Noix Figues/Parmesan Herbes de Provence Lavande Méditerranéenne Mexicaine Miel/Romarin Mojito Noire Noisettes Noisettes/Miel Noix Oignons Caramélisés Oignons/lardons Orientale Pain d'Épices Parmesan Parmigiana Parmesan/Figues Parmesan/Miel Parmesan/Piment Pastis Pignons de Pins Piment de Cayenne</p>	<p>Pistou</p> <p>Pissaladière Provençale La Pizz' Origan Poivrons Poivrons/Chorizo Poivrons/Romarin Potiron/Parmesan Ratatouille Romarin Romarin/Citron Roquefort Roquefort/Noix Sardines/Citron Sardines/Tomates Thallandaise Thon/Citron Thon/Tomates Thym Tomates Tomates/basilic Tomates/Parmesan Tomates/Romarin Verte</p>	<p>COLLECTION « de Noël »</p> <p>LA NOËL - PÈRE NOËL LES LUTINS DE NOËL CASSE NOISSETTES MON BEAU SAPIN VIN CHAUD PAIN D'ÉPICES BEURRE D'ESCARGOTS</p> <p>COLLECTION « Les Sublimes »</p> <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>	<p>à base d'Olives et de Pois Chiches</p> <p>Citron/Thym Tomates/Romarin Chèvre aux Herbes Piquante Ciboulette/Ail Pizza Lavande Figues/Romarin Roquefort aux Herbes Basilic Thai Herbes de Provence Poivron/Origan</p> <p>LA MAISON DE LA TAPENADE</p>



LA MARQUE BLANCHE

Réalisation à partir de **216 pots** par recette.
Toujours en multiples de **216 pots** ensuite.



LA CRÉATION DES ÉTIQUETTES

Deux possibilités s'offrent à vous :

- **Création par nos soins :**
étiquettes épurées et minimalistes sur fond blanc.
- **Création par un imprimeur de votre choix.**
Nous travaillons depuis des années avec :



BVP – Imprimerie
Bruno Philis



07 82 70 00 87



bph@bvp-europe.com



VALIDATION DES ÉTIQUETTES

Les étiquettes sont toujours validées par nos soins avant lancement : qu'elles soient créées par nous ou par votre imprimeur.



RÈGLEMENT

Toutes les commandes en marque blanche sont à régler dès la commande, avant fabrication.



DÉLAI DE FABRICATION

Environ 15 à 20 jours ouvrés, selon la période de l'année.
Un peu plus d'attente peut être à prévoir en haute saison.



EXPÉDITIONS – LIVRAISON OFFERTE

Deux solutions d'expédition :

- **Chronopost :** en multiples de 72 pots.
- **Provence Distribution :**
en demi-palette ou en palette.
– 1/2 palette = 6 cartons de 72 pots
– 1 palette = 12 cartons de 72 pots

Livraison offerte dans les deux cas.

Personnalisez vos pots *en petites séries*

Offrez une touche unique à vos produits grâce à nos étiquettes personnalisées, à votre image.

Choisissez parmi nos
13 meilleures ventes.

NOS 13 MEILLEURES VENTES

1. NOIRE
2. VERTE
3. TOMATE BASILIC
4. CHÈVRE MIEL
5. PROVENÇAL
6. POIVRON ROMARIN
7. ARTICHAUT PARMESAN
8. OIGNON CARAMÉLISÉ
9. CHORIZO
10. THON CITRON
11. FIGUE
12. FAÇON ANCHOÏADE
13. TRUFFE



PERSONNALISATION

Réalisation à partir de 72 pots par recette et toujours en multiples de 72 pots ensuite.



PETITES SÉRIES DE 72 POTS
PAR RECETTE



LA CRÉATION DES ÉTIQUETTES

- Création par nos soins : étiquettes épurées, minimalistes sur fond blanc.



L'ENVOI DE VOTRE DESIGN

Envoyez-nous le design de l'étiquette que vous souhaitez.
Nous la posons sur votre étiquette.



RÈGLEMENT

Toutes les commandes en personnalisation sont à régler dès la commande, avant fabrication.



DÉLAI DE FABRICATION

4 à 5 jours ouvrés.



EXPÉDITIONS – CHRONOPOST

Expédition uniquement par Chronopost, en multiples de 72 pots.

- 1 colis (72 pots) : 29,90 € HT
- 2 colis (144 pots) : 49,90 € HT
- 3 colis (216 pots) : FRANCO



Nous cuisinons *des recettes sur mesure*

Nous créons des recettes uniques pour mettre en valeur votre savoir-faire et vos produits.

- Avec les moulins de la région, nous fabriquons les tapenades avec leur huile d'olive.
- Pour des producteurs de cidre, de charcuterie ou d'autres spécialités.
- Des recettes régionales de toutes les régions de France.
- Des recettes aux typicités étrangères.

Votre histoire, vos produits, notre savoir-faire.



LES INGRÉDIENTS

- La base de la tapenade est toujours réalisée avec nos ingrédients et notre savoir-faire.
- Le client peut ajouter un ou plusieurs ingrédients de son choix.



LE PROCESSUS DE CRÉATION

- 1 Envoi des ingrédients à la fabrique.
- 2 Dès réception, nous réalisons des tests.
- 3 Ces tests prennent entre 2 à 6 semaines selon la recette.
- 4 Certaines recettes peuvent être plus longues à développer, et il peut arriver que nous n'aboutissions pas à trouver la justesse et l'équilibre souhaités.



VALIDATION

- 1 Dès que nous avons validé la recette, nous envoyons des échantillons au client.
- 2 Le client valide sa recette.
- 3 Une fois validée, nous émettons le bon de commande et lançons la production.



CONDITIONS DE COMMANDE

Le règlement de la commande se fait à la commande, avant que nous démarrions les tests.

Si nous n'aboutissons pas à la recette souhaitée, le client est **100% remboursé**.



ENGAGEMENT

Notre exigence : vous proposer le **meilleur**, même si cela prend du temps.

CONDITIONNEMENTS ET LIVRAISONS : IDENTIQUES À LA MARQUE BLANCHE



EXPÉDITIONS – LIVRAISON OFFERTE

Deux solutions d'expédition :

- **Chronopost** : en multiples de 72 pots.
- **Provence Distribution** : en demi-palette ou en palette.
 - 1/2 palette = 6 cartons de 72 pots
 - 1 palette = 12 cartons de 72 pots



CONDITIONNEMENT

Tous nos envois se font en multiples de 72 pots, en cartons adaptés, pour une livraison sécurisée et soignée.





Tarif



**MARQUE
BLANCHE**

Il n'y a pas de
surcoût.



PERSONNALISATION

Il n'y a pas de
surcoût.



**RECETTES
SUR MESURE**

Il n'y a pas de
surcoût.



Que ce soit en Marque Blanche,
en Personnalisation ou Recettes sur Mesure,

IL N'Y A PAS DE SURCOÛT

à nos tarifs habituels.

Pour consulter nos tarifs,
rendez-vous sur votre espace professionnel :



<http://la-maison-de-la-tapenade.fr>



FICHE TECHNIQUE



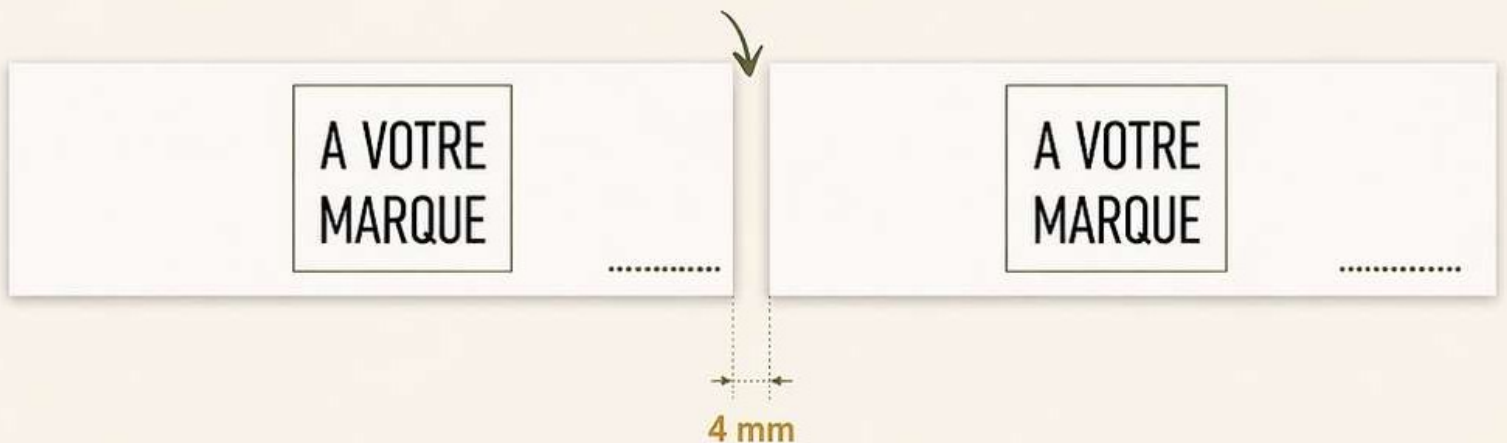
DIMENSION DE L'ETIQUETTE

- 140 mm x 350 mm



ESPACE ENTRE LES ETIQUETTES

- 4 mm



BORDURES - haut et Bas

- 2 mm



Validation de votre Etiquette


Avant toute impression, adressez nous toujours une étiquette de chaque pour VALIDATION.


goutezmoi@LaTapenade.fr

Besoin d'un Pro pour l'impression de vos étiquettes ?



**Bruno PHILIS - Société
BVP France**

 07 82 70 00 87

 bph@bvp-europe.com

MENTIONS OBLIGATOIRES SUR VOS ETIQUETTES

L'étiquetage des produits alimentaires est réglementé.

Voici les mentions obligatoires devant figurer sur vos étiquettes.

- **La dénomination du produit :** (Pour les Variétés VERTE et NOIRE, la dénomination est TAPENADE VERTE - TAPENADE NOIRE

Pour les autres recettes, La loi ne permet pas l'appellation TAPENADE AU CHORIZO - TAPENADE AU CHEVRE - TAPENADE AU FOIE GRAS, etc..... Vous pouvez mettre : Olivade , Tartinable, Tartinade, Délices, etc....

- **Le poids** (sur la face avant du pot) 100 g - (90 g pour la collection Truffes et Foie Gras)
- **La Date de Durabilité Minimum** ainsi que le numéro de lot. Fourni par nos soins - 4 ans - Nous mettons nous même le numéro de lot ainsi que le DDM en repiquage sur votre étiquette.
- **La liste des ingrédients** (en identifiant clairement les allergènes, dans une autre couleur, un surlignement ou une police de caractère en gras) + la mention « atelier utilisant fruits à coque, poisson et autres allergènes » + la mention « Peut contenir des noyaux »

Depuis Septembre 2022, les ingrédients composés (chorizo, parmesan, etc....) leur composition doit être détaillée précisément.

- **La déclaration nutritionnelle** (fournie par nos soins)
- **Pas d'allégation d'origine** – pas de drapeau bleu blanc rouge, pas de cigale, pas de nom de région, pas de MADE IN... pas de Fabriqué à... pas de noms évocateurs d'un pays ou d'une région. en revanche vous pouvez tout à fait inscrire : ARTISANS Français -
- **Traçabilité :** Nous apposons notre numéro d'**embaleur officiel** en adéquation avec la législation en vigueur.

Nous vous recommandons :

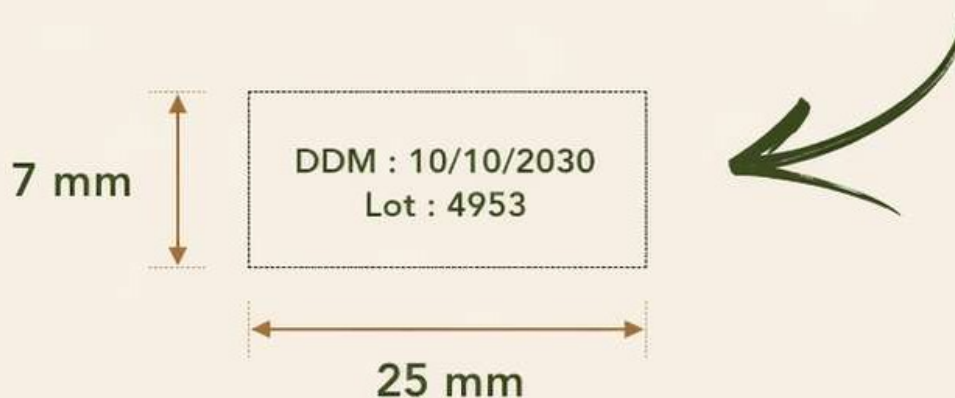
BVP France - Bruno PHILIS - 07 82 70 00 87 - bph@bvp-europe.com

REPIQUAGE

Nous vous livrons vos pots avec un numéro de lot et une DDM – date de durabilité minimale – qui change à chaque commande.

Pour ce faire **MERCI DE PREVOIR** lors de la conception de vos étiquettes un espace rectangulaire **BLANC** qui doit contenir 2 lignes de textes, afin de repiquer votre étiquette (nous imprimons directement la date et le numéro de lot à chaque commande)

Nous vous conseillons la dimension suivante :



Attention !

En cas d'erreur de CONCEPTION des étiquettes, nous ne pourrons ni faire de repiquage, ni les mettre dans notre étiqueteuse. Il faudra alors, refaire une nouvelle commande d'étiquette. Pour que cela n'arrive pas, faites appel à un **VRAI PROFESSIONNEL COMPETENT**.

Nous avons déjà reçu des rouleaux d'étiquettes **INEXPLOITABLES**.

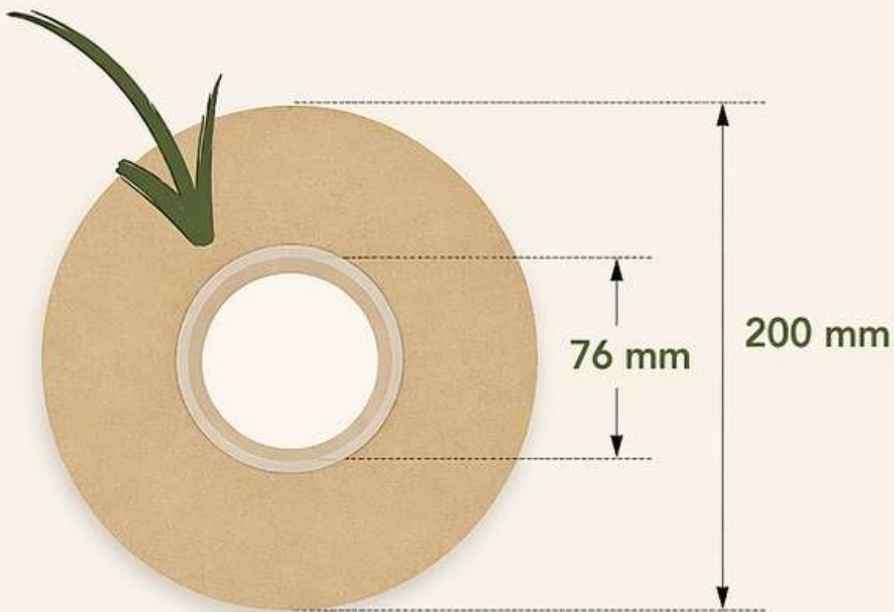


Nous vous recommandons :

BVP France – Bruno PHILIS – 07 82 70 00 87 – bph@bvp-europe.com

Taille du Mandrin

Le mandrin est le rouleau de carton à l'intérieur de votre rouleau d'étiquettes.



La taille du mandrin est de **76 mm**

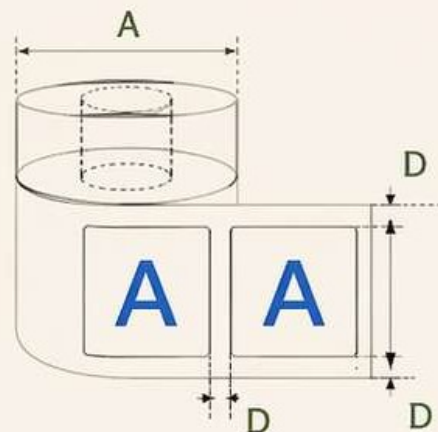
Le rouleau final peut mesurer jusqu'à **200 mm**



Sens d'enroulement



Extérieur
Droit



Extérieur droit



LA MAISON DE
LA TAPENADE


BESOIN D'UN CONSEIL,
prenez votre commande.

Toutes les commandes en personnalisation
Marque Blanche ou Recettes sur Mesure
se font par téléphone avec **Virginie**.




Contactez Virginie

04 94 59 60 49

 virginie@latapenade.fr



 latapenade.com