



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 !





LA MAISON DE
LA TAPENADE

100
*Recettes
incroyables !*

PROVENÇE
ORIGINE PROTÉGÉE

LE CHATEAU

ABRE, PIERREFEU, VAR, FRANCE





LA MAISON DE
LA TAPENADE

*ici on
cuisine,
on touille*

On mijote !





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 la personnalisation de vos étiquettes **sur nos 25 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 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 25 Recettes à personnaliser :

à partir de 36 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
Figs/Romarin
Roquefort aux
Herbes
Basilic Thaï
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 25 proposées !
2. Vous nous envoyez par Email, vos éléments graphiques si vous en avez. Autrement Virginie peut vous réaliser de très jolies choses sur simple demande !
3. Virginie se charge de vous réaliser votre ou vos maquettes en moins de 48 heures.
4. Vous recevez le ou les Bon(s) à Tirer de vos ou de votre étiquette par email
5. Une fois valider, nous lançons l'impression et la fabrication complète de votre commande.
6. Nous vous l'expédions et vous recevez vos jolis petits pots à votre image le lendemain

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'À 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

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

C'EST GRATUIT





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 événements 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 !!

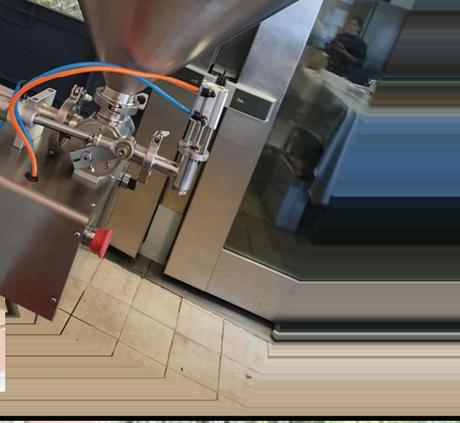
Toute notre production, est imaginée, créée, fabriquée et emballée par nos petites mains et avec un immense soin.

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 !!

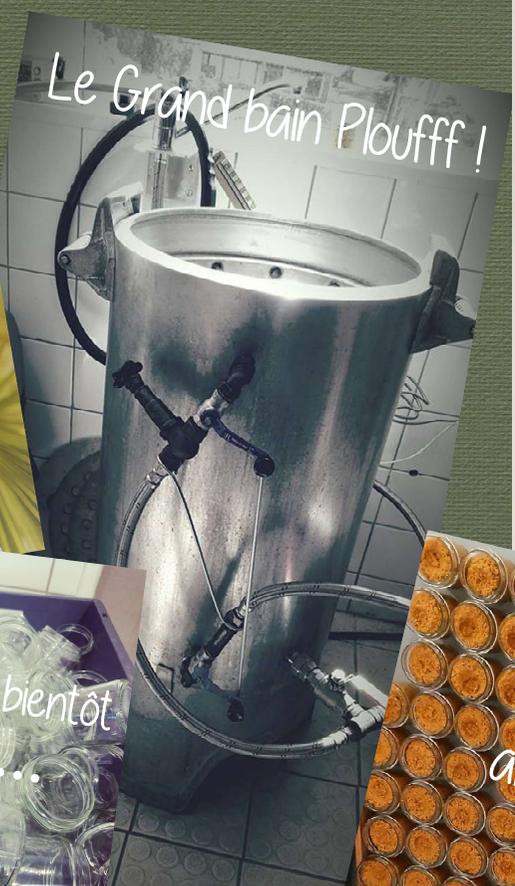


*Petit tour
dans notre
Fabrique !*





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!



LA MAISON DE
LA TAPENADE

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 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 !!



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

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

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



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/Chorizo
Poivrons/Romarin
Potiron/Parmesan
Ratatouille
Romarin
Roquefort
Roquefort/Noix
Sardines/Citron NOUVEAU
Sardines/Tomates NOUVEAU
Thailandaise
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 100 Tapenades

Nos Recettes Uniques
avec une loupe aux
bouteaux à
L'ancienne

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

Bruno & Virginie Fratellin
ARTISANS DE PROVENCE

Fabrication 100% Artisanale

*L'Authentique Petite
Fabrique Familiale
au coeur du Var !*

83890 Besse sur Issole



LA MAISON DE LA TAPENADE

Bruno & Virginie Fratellin
ARTISANS DE PROVENCE

Fabrication 100% Artisanale

*L'Authentique Petite
Fabrique Familiale
au coeur 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, 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
- Figses & Romarin
- Roquefort
- Basilic Frais
- Herbes de Provence
- Poivron & Origan







LA MAISON DE
LA TAPENADE

*Les
Tarifs
Pro*

Tarifs 2024

à partir du 1^{er} mars 2024

Tva 5,5 %

- Le Tarif pour les recettes de **Tapenades en Olives Vertes** → **2,79 € 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 en Olives Noires** → **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** est de **5,89 € ht** 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 **5,89 € 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

→ Avec Virginie par téléphone - directement à la Fabrique au 04 94 59 60 49



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

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

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

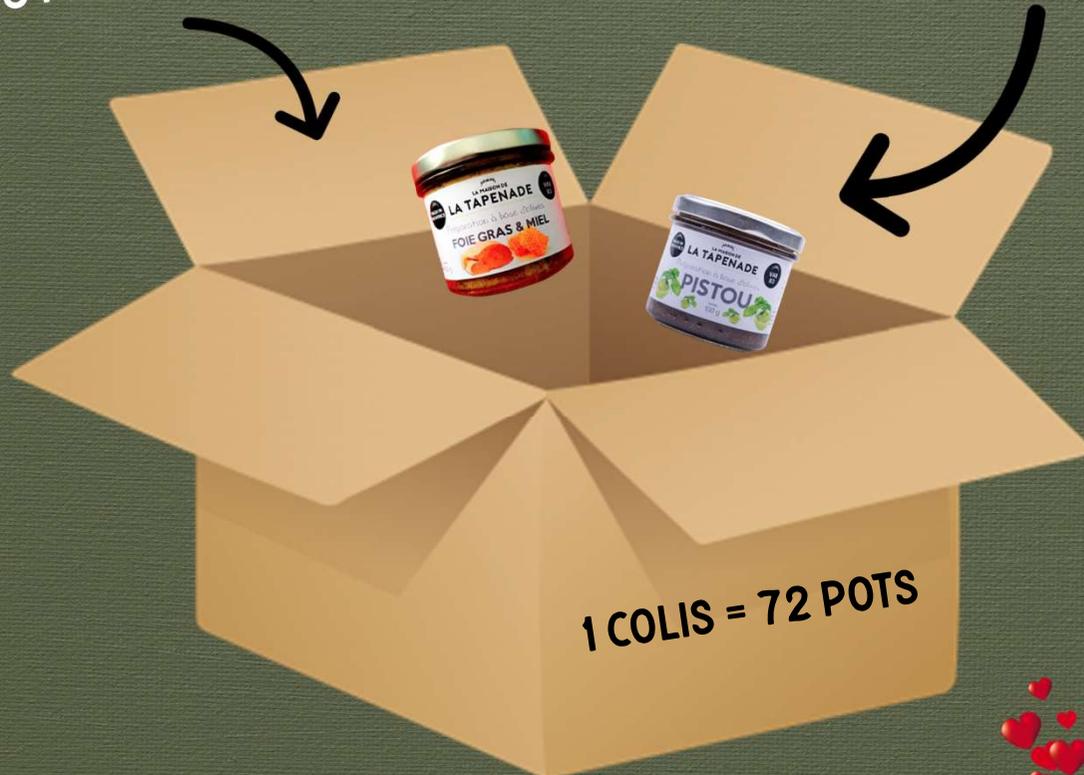
Conditionnement

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

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
100 g

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

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

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

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



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 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 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 CHRONOPOST.



*Mention Obligatoire : Marchandise
Cassée - Endommagée*







LA MAISON DE
LA TAPENADE

*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

Féta/Citron
Méditerranéenne
Oignons/Lardons
Parmesan/Miel
Mexicaine
Poivron/Chorizo
Sardines/Thon
La Pizz'
Foie Gras/Figues
Arrabiata
Figatelli
Noël
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 5,50 €

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 !!



MAISON DE
LA TAPENADE
Préparation à base d'olives
BUTTERNUT & MIEL
100 g



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



LA MAISON DE
LA TAPENADE

La collection
de Noël !

*Apéritif de Noël
Unique en France !!*





LA MAISON DE
LA TAPENADE

Collection
Les Sublimes

Truffes
et Foie gras







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

- **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 a 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 !**



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
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 !!



Contactez 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