Les délices d'Antoinette

Produits artisanaux surgelés

PRÉSENTATION COMMERCIALE
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

FABRIQUÉ EN CORSE, PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Des spécialités corses artisanales, *prêtes à cuire.*

Bastelles, quiches, ambrucciata et canistron, fabriqués dans notre atelier de Sarrola-Carcopino et livrés surgelés. Enrichissez votre offre sans ajouter de production.







9 recettes
bastelles, quiches et douceurs corses

−18 °C
livrées surgelées, chaîne du froid respectée

Lot par lot
chaque carton tracé jusqu'à votre point de vente

DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE GAMME SUR

www.lesdelicesdantoinette.fr

Per fà campà a nostra identità

Un atelier corse, *au service de votre offre.*

Les Délices d'Antoinette fabrique à Sarrola-Carcopino, aux portes d'Ajaccio, des spécialités corses artisanales destinées exclusivement aux professionnels. Notre promesse tient en une phrase : **simple pour vous, bon pour vos clients.**

FAIT MAISON

Nos pâtes, *faites à l'atelier.*

Toutes nos pâtes sont faites par nos soins, au sein de l'atelier : nous n'achetons aucune pâte toute prête ou industrielle.

Pour nos garnitures, nous privilégions **les produits de saison, achetés auprès de producteurs locaux**, comme la blette et la courge.

1 Sans production en plus

Nos produits arrivent crus et surgelés. Vous les enfournez à la demande, sans laboratoire, sans personnel ni savoir-faire supplémentaires.

2 Cuisson à la demande

Vous cuisez selon votre affluence, à la pièce, et proposez des produits chauds et frais tout au long de la journée.

3 L'authenticité corse

Des recettes de l'île, façonnées dans notre atelier : une vraie identité pour votre vitrine ou votre carte.

4 Traçabilité complète

Chaque carton porte son numéro de lot. Nous savons à tout moment quelles matières premières ont servi et où le lot a été livré.

5 Livraison par nos soins

Nous livrons nous-mêmes chaque point de vente, aux jours et horaires de réception convenus, dans le respect de la chaîne du froid.

6 Un interlocuteur unique

Votre commercial vous accompagne, du choix de l'assortiment aux commandes, par téléphone, SMS, e-mail ou portail client.

DÉGUSTATION OFFERTE SUR DEMANDE

Goûtez avant *de vous engager.*

Sur demande, nous vous remettons des produits en dégustation pour que vous jugiez sur pièce, avec votre équipe et vos clients.

Réservez votre dégustation : 06 84 67 92 63



Notre gamme, *neuf recettes de l'île.*

Cinq bastelles, deux quiches et deux douceurs corses : une gamme courte et maîtrisée, pensée pour tourner en vitrine comme à la carte.



TARTES SALÉES

Bastelle *aux oignons*

150 à 160 g · crue, surgelée



TARTES SALÉES

Bastelle *à la courge*

190 à 200 g · crue, surgelée



TARTES SALÉES

Bastelle *aux blettes*

150 à 160 g · crue, surgelée



TARTES SALÉES

Bastelle *aux blettes et brousse*

190 à 200 g · crue, surgelée



TARTES SALÉES

Bastelle *ratatouille*

190 à 200 g · crue, surgelée



QUICHES

Quiche *Lorraine*

220 à 240 g · crue, surgelée



QUICHES

Quiche *légumes*

220 à 240 g · crue, surgelée



SPÉCIALITÉS SUCRÉES

Ambrucciata

150 à 160 g · crue, surgelée



SPÉCIALITÉS SUCRÉES

Canistron *à l'anis*

350 g · crue, surgelée

Prêts à cuire	Surgelés	Par carton	Sur mesure
aucune préparation de votre part	à conserver à –18 °C	de 30 à 55 pièces selon le produit	assortiment selon votre activité

Ingrédients et allergènes de chaque produit : voir notre catalogue produits.
Tarifs : grille tarifaire professionnelle remise par votre commercial.

Les délices d'Antoinette

PRÉSENTATION COMMERCIALE
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Travaillons ensemble, *en quatre étapes.*

01
Rencontre
Votre commercial vous présente la gamme et cerne vos besoins : clientèle, volumes, stockage.

02
Dégustation
Vous goûtez nos produits sur pièce avant de faire votre choix.

03
Ouverture de compte
Nous remplissons ensemble la fiche client : structure, points de livraison, mode de règlement.

04
Livraison
Vous commandez, nous livrons en surgelé chaque point de vente, avec un bon de livraison par lieu.

CONDITIONS DE COLLABORATION

- **Clientèle :** exclusivement professionnelle (SIRET requis).
- **Commande :** portail client en ligne, téléphone ou SMS au commercial, e-mail.
- **Livraison :** par nos soins, en surgelé, à chaque point de vente.
- **Règlement :** paiement à réception ou prélèvement SEPA en fin de mois.
- **Colisage :** vente par carton, de 30 à 55 pièces selon le produit.
- **Tarifs :** hors taxes, selon la grille professionnelle en vigueur.



COLISAGE SUR MESURE

Vos cartons et vos commandes, *définis ensemble.*

Pièces par carton, assortiment, fréquence et volumes de livraison : nous les fixons avec vous, selon votre activité et votre place en surgelé.

SERVICE COMMERCIAL

06 84 67 92 63

contact@lesdelicesdantoinette.fr · www.lesdelicesdantoinette.fr
Lieu-dit Chioso Soprano — Ponte Bonello, 20167 Sarrola-Carcopino

COMMANDE EN LIGNE

Passez commande *en flashant ce QR code.*

Visez-le avec l'appareil photo du téléphone : l'appli s'ouvre.
lesdelicesdantoinette.fr/commande

INFORMATIONS LÉGALES

Dénomination
Les Délices d'Antoinette

Siège social
Lieu-dit Chioso Soprano
Ponte Bonello
20167 Sarrola-Carcopino

SIRET
106 715 972 00019

Contact
contact@lesdelicesdantoinette.fr
www.lesdelicesdantoinette.fr

Document commercial non contractuel, réservé aux professionnels. Visuels d'illustration. Les tarifs et conditions applicables sont ceux de la grille tarifaire et des conditions générales de vente en vigueur. Ne pas jeter sur la voie publique.