FABRICATION ARTISANALE DE JOLIES DOUCEURS

- 2023 -

LE CONCEPT

- Une collection de **biscuits fleuris** artisanaux et **personnalisables**.
- Une nouvelle manière de **communiquer** auprès de vos clients et collaborateurs.
- L'occasion de vous **démarquer** en offrant une gourmandise qualitative et personnalisée à votre image grâce :
 - au **marquage de votre logo**
 - au message que vous souhaitez passer
 - aux couleurs qui vous identifient

Rien ne peut nous arrêter mis à part votre créativité.

LE PRODUIT

Un **biscuit sablé** initialement **rectangulaire** pour une présentation originale.

Les collections évoluent en fonction des saisons et des événements :

- Biscuits **ronds** pendant les fêtes
- Biscuits **carrés** pour le lancement d'une marque par exemple
- Biscuits « **à craquer** » avec un message caché à l'intérieur

Sans conservateur, ni additif, ni arôme.

Une taille optimum qui leur permet d'être offert de manière individuelle.

LA FABRICATION

- ✓ **100% artisanale** : dans notre laboratoire situé en région toulousaine
- ✓ Ils sont décorés un à un à la main, de **fleurs comestibles** et de **chocolat**.
- ✓ **Personnalisables** avec votre **logo** ou message de votre choix.
- ✓ Emballés dans un sachet transparent hermétique afin de garantir leur fraîcheur et leur bonne conservation (2 mois).
- ✓ Conditionnés de manière individuelle (en **sachets recyclables**) ou en coffret.
- ✓ Envoyés **partout en France**, en Europe et ailleurs.

LES SAVEURS

La recette de base est une pâte sablée que l'on peut parfumer en fonction de vos envies :

- Fève tonka
- Epices
- Citron-Pavot
- Noisette
- Cacahuète
- Pâte de pistache
- Framboises
- Noix de coco...

J'ai choisi de mettre en valeur les ingrédients bruts et naturellement colorés.

Il suffit d'incorporer quelques framboises fraîches à notre pâte pour obtenir une jolie teinte rosée !

A quelles occasions peut-on offrir un biscuit personnalisé Gourmandista ?

CADEAUX

- ✓ Clients fidèles ou collaborateurs
- ✓ Nouveaux arrivants

EVENEMENTS

- ✓ Inaugurations
- ✓ Journées presse, portes ouvertes
- ✓ Soirées privées,
- ✓ Séminaires

CE

- ✓ Journées Familles, Arbre de Noël
- ✓ Célébrations, naissances
- ✓ Coffret de fin d'année

MARKETING

- ✓ Lancement d'une marque ou d'un nouveau produit

« La gourmandise commence quand on n'a plus faim »
Alphonse Daudet

La collection « à craquer »

- Le fortune cookie made in France : 2 biscuits assemblés avec du chocolat qui enferment le message de votre choix.
Pour le découvrir il suffit de le craquer ou le dévorer.
- 2 formes sont disponibles : le cœur ou l'enveloppe.
- Votre allié sur les salons ou autres événements pour surprendre vos clients.

« Effet waouh garanti !! »

La collection « à partager »

- Un biscuit géant (20cm x 20cm)
- Une pièce unique joliment décorée de chocolat et de fleurs comestibles
- 2 formats : cœur ou carré

Un cadeau gourmand et personnalisé à votre image.

Les coffrets à thème

Un assortiment de 7, 9 ou 12 biscuits, présentés dans un coffret kraft ou une boîte métallique.

Vous pouvez personnaliser les biscuits avec le logo de l'entreprise ou un message.

>> Coffret Joyeux Anniversaire, Naissance, Mariage, PACS, Joyeux Noël, Joyeuses Fêtes, Bonne année, Merci, Félicitations, Bienvenue.

✓ Tous nos biscuits et coffrets sont entièrement personnalisables, même le packaging pour les commandes très conséquentes.

✓ Minimum de commande : 20 biscuits

✓ Délais de livraison : entre 10 et 15 jours mais si besoin urgent tentez votre chance car en fonction du planning cela peut être possible

Gourmandista c'est qui, c'est quoi ?

Aurélie Verdié, fondatrice de Gourmandista en 2015.

Diplômée d'un Master 2 en marketing opérationnel, et après plusieurs années en tant que Responsable des ventes dans un groupe de l'agro-alimentaire, j'ai décidé de me reconverter pour vivre de ma passion.

Le CAP de Pâtisserie en poche, je vais à la rencontre de belles maisons pour enrichir mon expérience puis je me lance dans l'aventure Gourmandista.

Un concept d'ateliers de cuisine et de pâtisserie à domicile où je partage ma passion et mon savoir-faire sous le signe de la convivialité.

www.gourmandista.fr

Contact : Aurélie Verdié 06.80.11.83.28
gourmandista@yahoo.fr