



Tarifs à l'attention des écoles, associations et comités d'entreprise

www.briochedevendrennes.fr

A partir du 01/10/2024

Tel : 02 51 66 09 25

Le prix varie en fonction de la quantité totale que vous commandez, quelle que soit la référence
Grille Tarifaire dégressive selon les quantités commandées



Quantité totale de pièces achetées	<i>L'originale</i> Brioche de Vendrennes 350g	<i>L'originale</i> Brioche de Vendrennes 700g	Pépites de Chocolat 400g	<i>Pur Beurre</i> Gâche 500g	Galette des Rois Briochée 400g	<i>Pur Beurre</i> Brioche de Vendrennes 350g	<i>Pur Beurre</i> Brioche de Vendrennes 700g
1 à 10	2,40 €	4,20 €	3,80 €	4,55 €	4,20 €	Minimum de commande 251	Minimum de commande 101
11 à 100	2,16 €	3,78 €	3,42 €	4,10 €	3,78 €		
101 à 250	2,11 €	3,70 €	3,34 €	4,00 €	3,70 €		
251 à 500	2,06 €	3,61 €	3,27 €	3,91 €	3,61 €	2,41 €	4,30 €
501 à 1000	1,99 €	3,49 €	3,15 €	3,78 €	3,49 €	2,32 €	4,15 €
1001 et plus	1,92 €	3,36 €	3,04 €	3,64 €	3,36 €	2,24 €	4,00 €

Exemple :

100 x L'originale brioches de Vendrennes 350g
 +
 100 x L'originale brioches de Vendrennes 700g
 +
 90 x Gâches 500g

 Total = 290 pièces

Votre tarification :

la ligne de facturation « 251 à 500 » sera prise en compte pour l'ensemble des références
 Soit : (350g à 2,06 € / 700g à 3,61 € / Gâches à 3,91 €)

La DLC de nos produits est de 21 jours



Tel : 02 51 66 09 25

Nos Brioches

www.briochedevendrennes.fr

A partir du 01/10/2024



Ingrédients : farine de **blé**, **œufs** frais, sucre, eau, matières grasses végétales (palme), **beurre**, rhum, sel, levure, eau de vie de vin, farine de **seigle**, arôme*, agent de traitement de la farine ; acide ascorbique.
*(parfum fleur d'oranger)

L'originale

La brioche de Vendrennes

L'authentique brioche de Vendrennes déclinée en plusieurs formats pour répondre à vos attentes.

Vous y apprécierez légèreté, moelleux et parfums au goût inimitable.

350g | **10 pièces par carton**
700g | **5 pièces par carton**

*carton Brioche : hauteur 13,5cm / largeur 48,5cm / longueur 55,5cm



Ingrédients : farine de **blé** (50%), sucre, **œufs** entier frais, **beurre** (10,6%), eau, **crème** (4,2%), rhum, sel, levure, eau de vie de vin, farine de **seigle**, arôme*, agent de traitement de la farine ; acide ascorbique.
*(parfum fleur d'oranger)

Pur Beurre

La gâche

Une vraie spécialité Vendéenne. Sur une base de brioche traditionnelle à laquelle on ajoute de la crème fraîche, **notre gâche a été primée sur deux concours Vendéens : 1 Médaille de bronze en 2023, 2 médailles d'argent en 2022 pour le concours de Chavagnes en Paillers et au concours départemental de la fédération des boulangers. Dans la continuité des années précédentes avec une médaille d'or en 2018 et plusieurs médailles de bronze en 2018 et 2019.**

Sa mie dense, son fondant en bouche et son parfum réveilleront vos papilles.

500g | **6 pièces par carton**

*Carton gâche et galette des rois : hauteur 10,5cm / largeur 53cm / longueur 54cm



Brioche pépites de chocolats

Nouveauté 2020

La combinaison parfaite de l'authentique et la gourmandise du chocolat

400g | **10 pièces par carton**

*carton Brioche : hauteur 13,5cm / largeur 48,5cm / longueur 55,5cm

Ingrédients : farine de **blé**, **œufs** frais, pépites de chocolat (44% de cacao) 14%, sucre, eau, matières grasses végétales (palme), **beurre**, rhum, sel, levure, eau de vie de vin, farine de **seigle**, arôme*, agent de traitement de la farine ; acide ascorbique.
*(parfum fleur d'oranger)



Galette des rois briochée

Du 27 décembre à mi-février
Couronne de brioche l'originale avec sucre grain et fruits confits.

400g | **4 pièces par carton**

*Carton gâche et galette des rois : hauteur 10,5cm / largeur 53cm / longueur 54cm



Ingrédients : farine de **blé**, **œufs** frais, sucre, **beurre**, eau, rhum, sel, levure, eau de vie de vin, farine de **seigle**, arôme*, agent de traitement de la farine ; acide ascorbique.
*(parfum fleur d'oranger)

Pur Beurre

La brioche de Vendrennes

Une variante incontournable pour les fins gourmets. Sa texture onctueuse et fondante vous satisferont.

Deux formats disponibles, réservé aux commandes groupées.

⚠️ Produit non disponible en magasin

350g Commande minimum 251 | **10 pièces par carton**
700g Commande minimum 101 | **5 pièces par carton**

*carton Brioche : hauteur 13,5cm / largeur 48,5cm / longueur 55,5cm



Tel : 02 51 66 09 25

Modalités de Commande

Commande

Les commandes s'effectuent de préférence par le bon de commande du site ou par téléphone au 02 51 66 09 25.

Le délai de commande minimum est de 15 jours, sous réserve de disponibilité.

Conditionnement

Nos produits sont conditionnés en cartons* de deux formats différents selon les produits.

Carton brioche :	
hauteur 13,5cm / largeur 48,5cm / longueur 55,5cm	
Nos Produits	Nombre de produits par carton
L'originale 700g	5
Pur Beurre 700g	5
L'originale 350g	10
Pur Beurre 350g	10
Pépité Choco 400g	10
Une palette de 100x120 contient 40 cartons soit 200 brioches de 700g ou 400 brioches de 350g	

Carton gâche et galette des rois :	
hauteur 10,5cm / largeur 53cm / longueur 54cm	
Nos Produits	Nombre de produits par carton
Gâche 500g	6
Pur Beurre 700g	4
Une palette de 80x120 contient 26 cartons soit 104 galettes ou 156 gâches	



Enlèvement des marchandises

Plusieurs options :

- > **Venez chercher vos produits :** **PENSEZ À ADAPTER VOTRE VÉHICULE AU VOLUME**
- > **Affrêtez vous-même un transporteur ou autre :**

Nous préparons votre commande sur palettes filmées (non consignées) prêtes pour le chargement (palette 100x120 cm, jusqu'à 40 cartons par palette).

Coût supplémentaire de 14€ TTC par palette.

- > **Par notre transporteur :**

Nous nous chargeons d'expédier votre marchandise, pour plus de renseignements et obtenir un devis, contactez-nous au 02 51 66 09 25.

Paiement

Si vous venez réceptionner vos brioches à Vendrennes, le paiement sera effectué à réception de la marchandise.

En cas de paiement par chèque, l'encaissement sera validé sous 8 jours.

Par transporteur, nous demandons un acompte avant envoi de la marchandise. Le solde est redevable après réception de la facture

Nous vous rappelons que la brioche est un produit frais :

nous vous conseillons de la stocker dans un endroit sec à température ambiante en évitant les différences de température trop brusques. **La DLC de nos produits est de 21 jours.**

Une question ? Un souci ?

contactez-nous au 02 51 66 09 25 ou sur l'adresse mail : contact@briochedevendrennes.fr

Qui sommes-nous ?

La brioche de Vendrennes est une boulangerie-pâtisserie artisanale située à Vendrennes (85) qui emploie 25 salariés.

Nous fabriquons nos produits (brioches mais aussi pains et pâtisseries) tous les jours dans nos locaux.

La maison a été fondée en 1932 et nous commercialisons notre brioche sous la dénomination « **Brioche de Vendrennes** » depuis 1977.

(Marque déposée à l'INPI)

