



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

www.briochedevendrennes.fr

Jusqu'au 31/12/2022

Tel : 02 51 66 09 25



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

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		700g	
1 à 10	2,20€	1 à 10	3,95€
11 à 100	1,91€	11 à 100	3,48€
101 à 500	1,80€	101 à 500	3,28€
501 à 1000	1,69€	501 à 1000	3,08€
1001 à 2000	1,65€	1001 à 2000	2,92€
2001 et +	1,61€	2001 et +	2,88€



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)

La Gâche Pure Beurre

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 : 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	
1 à 10	4,30€
11 à 100	3,78€
101 à 500	3,61€
501 et +	3,41€

Brioche pépites De chocolats

Depuis 2020

La combinaison parfaite de l'original et la gourmandise du chocolat.

400g	
1 à 10	3,50€
11 à 100	3,12€
101 à 500	2,94€
501 à 1000	2,77€
1001 à 2000	2,59€

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	
1 à 10	3,95€
11 à 100	3,52€
101 à 500	3,32€
501 et +	3,12€

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

La Pure Beurre (▲ Minima de commande)

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

Deux formats disponibles, réservé aux commandes groupées.

350g Commande minimum 240		700g Commande minimum 120	
240 à 500	2,23€	120 à 500	3,86€
501 à 1000	2,09€	501 à 1000	3,63€
1001 et +	1,96€	1001 et +	3,40€



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)

La DLC de nos produits est de 21 Jours



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

www.briochedevendrennes.fr

A partir du 01/01/2023

Tel : 02 51 66 09 25



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

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		700g	
1 à 10	2,30 €	1 à 10	4,10 €
11 à 100	2,03 €	11 à 100	3,61 €
101 à 500	1,91 €	101 à 500	3,41 €
501 à 1000	1,79 €	501 à 1000	3,20 €
1001 à 2000	1,70 €	1001 à 2000	3,04 €
2001 et +	1,66 €	2001 et +	2,95 €



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)

La Gâche Pure Beurre

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 : 2 médailles d'argent en 2022 pour le concours de Chavagnes en Pailières 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	
1 à 10	4,45 €
11 à 100	3,97 €
101 à 500	3,73 €
501 et +	3,51 €

Brioche pépites De chocolats

Depuis 2020

La combinaison parfaite de l'original et la gourmandise du chocolat.

400g	
1 à 10	3,60 €
11 à 100	3,20 €
101 à 500	3,02 €
501 à 1000	2,84 €
1001 à 2000	2,70 €

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	
1 à 10	4,10 €
11 à 100	3,65 €
101 à 500	3,45 €
501 et +	3,24 €

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

La Pure Beurre (▲ Minima de commande)

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

Deux formats disponibles, réservé aux commandes groupées.

350g		700g	
Commande minimum 240		Commande minimum 120	
240 à 500	2,34 €	120 à 500	4,16 €
501 à 1000	2,20 €	501 à 1000	3,91 €
1001 et +	2,09 €	1001 et +	3,72 €



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)



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 carton* de deux formats différents selon les produits.

Carton brioche :	
hauteur 13,5cm / largeur 48,5cm / longueur 55,5cm	
Nos Produit	Nombre de produits par carton
L'original 700g	5
Pur Beurre 700g	5
L'original 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 Produit	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 DE VOTRE COMMANDE**

> **Affrêtez vous-même un transporteur ou autres :**

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 12€ 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. (A titre d'information, comptez environ entre 100€ et 130€ pour une palette)

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 et de la distribuer rapidement après réception. 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)

