

CATALOGUE 2024

100%
ARTISANALES



SECRETS INCOMPARABLES

PÂTES À TARTINER
GASTRONOMIQUES



Spécialiste des Hôteliers
& Épicereries fines

INTEMPORELLES, GASTRONOMIQUES, GOURMANDES

Elaborées à Beaune - Bourgogne (France)



SOMMAIRE



L'ÂME

La Naissance	1
Edito	2
À Propos, Savoir-Faire	3



LA COLLECTION DES PÂTES À TARTINER

Noisette du Piémont IGP Chocolat Lait, Noir	5-6
Noix du Dauphiné AOP Chocolat Lait, Noir	7
Caramel d'Isigny et Crème de Marrons	8
Présentoir Buffet Bois Massif	9



ROOM & SERVICE

Les Coffrets Minis-pots Sur-Mesure & Les Coffrets Mixtes	10
Les Coffrets fruits secs Torréfiés et/ou Caramélisés	11



PRODUITS D'ACCUEIL

11
12



POUR VOS BOUTIQUES

13



PERSONNALISATION SUR MESURE

14



COMMANDE-CONDITIONS DE PAIEMENT

15



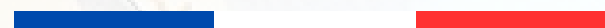
EXPÉDITION

16



CONTACT

17



NAISSANCE

RÉVOLUTION DE LA PÂTE À TARTINER

Ancien cuisinier-pâtissier et sommelier d'établissements étoilés, ma passion pour le respect et la mise en valeur du produit m'ont naturellement mené à créer ma propre entreprise artisanale.

Trop souvent l'huile de Palme est remplacée par l'huile de tournesol ou colza avec de la pâte de noisette et du cacao en poudre pour le support chocolaté, je me suis dit "NON!!!".

SECRETS INCOMPARABLES fera naître des réelles Pâtes à Tartiner
Gastronomiques sans aucune huile ajoutée.

La Noisette du Piémont IGP (et aussi noix du Dauphiné AOP, amandes)
profitera de 2 transformations la sublimant,
une caramélisation au chaudron de cuivre pour un praliné intense et un
Gianduja noisette du Piémont IGP pour le crémeux naturel.

Et enfin du véritable Chocolat au lait ou Noir fondu.

La philosophie est d'offrir à vos clients
les plus authentiques, savoureuses, saines et gourmandes
des Pâtes à Tartiner gastronomiques.



"VOUS OFFRIR LES MEILLEURES
DES PÂTES À TARTINER
EST LA CONTINUITÉ
DE LA RENOMMÉE DE VOTRE
ÉTABLISSEMENT"

PETIT-DÉJEUNER, BRUNCH, PAUSE SÉMINAIRE, AMENITIES,
“VOS ATOUTS MAJEURS POUR VOUS DÉMARQUER !”

PHILOSOPHIE

Offrir à vos fidèles clients les meilleures des Pâtes à Tartiner
et créer un “souvenir inoubliable à l’image du prestige de votre
établissement” tel est l’esprit de SECRETS INCOMPARABLES



PETIT-DÉJEUNER: "CRUCIAL"

Premier plaisir de la journée
et dernière image du séjour de vos clients avant leur départ
Se distinguer de la concurrence
L'éveil des sens

A L'IMAGE DE VOTRE STANDING

Reflet du niveau qualitatif de vos prestations
Signature prestige
de votre offre petit-déjeuner

DES CLIENTS HEUREUX

Satisfaction de vos clients
Renforce votre réputation
Fidélisation pérenne
Distinction

LE SOURCING

Les Fruits secs

La **qualité des fruits secs, plus de 40%** présents dans nos Pâtes à Tartiner, est primordiale et essentielle. Chacun d'entre eux est testé en amont tant par la dégustation que par leur taux d'huile interne qui permettra d'obtenir une **Pâte à Tartiner naturellement crémeuse.**

"Nul besoin de rajouter de l'huile végétale!"

Un recherche des meilleurs fruits secs au plus proche des producteurs passionnés et méticuleux, tel est la philosophie de SECRETS INCOMPARABLES.

Le Chocolat

Trop souvent juste à base de cacao, SECRETS INCOMPARABLES est unique car nous utilisons **plus de 20% de véritable Chocolat de couverture fondu dans nos Pâtes à Tartiner.**

Un **Chocolat Lait** sélectionné pour sa douceur lactée chocolatée et peu sucré, se mariant parfaitement avec l'intensité du **Praliné et le crémeux du Gianduja.**

Un **Chocolat Noir 60%**, sa légère amertume amène relief et profondeur aux Pâtes à Tartiner.

D'où l'importance de la qualité des chocolats sélectionnés afin de créer des **Pâtes à Tartiner d'exception pour satisfaire et combler votre clientèle.**

L'ÉLABORATION

Un Savoir-Faire artisanal et unique
Sans aucune huile végétale ajoutée!



LA COLLECTION DES PÂTES À TARTINER



Noisette du Piémont IGP Chocolat Lait, Noir	5-6
Noix du Dauphiné AOP Chocolat Lait, Noir	7
Caramel d'Isigny et Crème de Marrons	8
Présentoir bois massif	9

Conditionnement sur-mesure:

Différents formats de toutes nos Pâtes à Tartiner sont disponibles afin de s'adapter au plus près de vos besoins: 720g-200g-100g-30g et Grand Formats.

Conditions d'élaboration artisanale:

Toutes nos Pâtes à tartiner sont confectionnées et conditionnées à la main dans notre atelier. La traçabilité et l'hygiène sont des axes prioritaires. (HACCP)



Pâte à Tartiner

NOISETTE DU PIÉMONT IGP CHOCOLAT LAIT

Des ingrédients d'exception

- + de 40% de Noisette du Piémont IGP en Praliné/Gianduja
- + de 20% de véritable **Chocolat Lait fondu**
- Une pointe de Fleur de sel de Guérande IGP
- “SANS AUCUNE HUILE VÉGÉTALE AJOUTÉE”**

Le **“Croustillant”** est créé grâce à l'ajout de Pailleté Feuilletine conférant à la pâte à tartiner une exquise texture croquante et croustillante

Noisette du Piémont IGP Chocolat Lait



720g



200g



100g



30g

Noisette du Piémont IGP Chocolat Lait Croustillant



Disponible pour toute la gamme



720g



200g



100g



30g

Conditionnement par carton:

720g/6 200g/15 100g/15 30g/35-105

Durée de conservation DDM:

12 MOIS

Stockage :

Au sec à T°C ambiante

*"Tous nos produits sont transformés au chaudron en cuivre, à la main.
Savoir-faire & pure tradition artisanale"*



Pâte à Tartiner

NOISETTE DU PIÉMONT IGP CHOCOLAT NOIR

Des ingrédients d'exception

- + de 40% de Noisette du Piémont IGP en Praliné/Gianduja
- + de 20% de véritable **Chocolat Noir fondu**
- Une pointe de Fleur de sel de Guérande IGP
- “SANS AUCUNE HUILE VÉGÉTALE AJOUTÉE”**

Le **“Croustillant”** est créé grâce à l'ajout de Pailleté Feuilletine conférant à la pâte à tartiner une exquise texture croquante et croustillante

Noisette du Piémont IGP Chocolat Noir



720g



200g



100g



30g

Noisette du Piémont IGP Chocolat Noir Croustillant



Disponible pour toute la gamme



720g



200g



100g



30g

Conditionnement par carton:

720g/6 200g/15 100g/15 30g/35-105

Durée de conservation DDM:

12 MOIS

Stockage :

Au sec à T°C ambiante

"Tous nos produits sont transformés au chaudron en cuivre, à la main"

Savoir-faire & pure tradition artisanale



Pâte à Tartiner

NOIX DE GRENOBLE AOP CHOCOLAT

Des ingrédients d'exception

- + de 40% de Noix fraîches du Dauphiné AOP direct à la ferme
- + de 20% de véritable Chocolat fondu
- Une pointe de Fleur de sel de Guérande IGP
- “SANS AUCUNE HUILE VÉGÉTALE AJOUTÉE”

Noix de Grenoble AOP Chocolat Lait



720g



200g



30g

Noix de Grenoble AOP Chocolat Noir



720g



200g



30g



Disponible pour toute la gamme

Conditionnement par carton:

720g/6 200g/15 100g/15 30g/35-105

Conditionnement par carton:

720g/6 200g/15 100g/15 30g/35-105

Durée de conservation DDM:

12 MOIS

Stockage :

Au sec à T°C ambiante

"Tous nos produits sont transformés au chaudron en cuivre, à la main"

Savoir-faire & pure tradition artisanale



CARAMEL D'ISIGNY
&
CRÈMES DE MARRONS

Des ingrédients d'exception

Un intense Caramel au chaudron de cuivre

La douceur incomparable de la Crème épaisse d'Isigny AOP

La rondeur du Beurre demi-sel d'Isigny AOP

Une pointe de Fleur de sel de Guérande IGP

La Caramel d'Isigny



700g



200g



100g



30g

La Crème de Marrons



720g



200g



100g



30g

Des Marrons délicatement confits au chaudron de cuivre

Les gousses de Vanille fraîche Bourbon de Madagascar IGP

pour la touche finement épicée

Conditionnement par carton:

720g/6 200g/15 100g/15 30g/35-105

Durée de conservation DDM:

12 MOIS

Stockage :

Au sec à T°C ambiante

"Tous nos produits sont transformés au chaudron en cuivre, à la main"

Savoir-faire & pure tradition artisanale

PRÉSENTOIRS BUFFET BOIS MASSIF

Dans l'intérêt de toujours mieux s'adapter au style de vos divers buffets, d'accroître leur attractivité,
SECRETS INCOMPARABLES vous offre la possibilité de les rendre "UNIQUES"
avec ses présentoirs bois massif entièrement faits main.

L'Arbre à Pâtes à Tartiner



Le Plateau rail



Créé pour les pots: 720g

Option Teinte: -Bois naturel
-Bois foncé

ROOM SERVICE
&
PRODUITS D'ACCUEIL



Les Coffrets Minis-pots Sur-Mesure & Les Coffrets Mixtes	11
Les Coffrets fruits secs Torréfiés et/ou Caramélisés	12

LES COFFRETS MINI-POTS SUR MESURES & MIXTES

Offrez à vos clients un voyage gourmand d'exception
sur-mesure à chacun de leur petit-déjeuner et d'accueil en chambre

LES COFFRETS MINIS-POTS

Composez selon vos besoins vos coffrets de mini-pots à travers
l'ensemble de la gamme des Pâtes à Tartiner



5x30g



4x30g

LES COFFRETS MIXTES

Sélectionnez vos 2 mini-pots 30g
+
le sachet 50g de fruits secs torréfiés ou caramélisés

Les Fruits secs

- Noisettes du Piémont IGP
- Noix du Dauphiné AOP
- Amandes



2x30g+1x50g

PERSONNALISATION

Chaque coffret est personnalisable à votre logo
ou d'Entreprises en séminaire chez vous



Conditionnement:

30 Coffrets / Carton

Durée de conservation DDM:

12 MOIS

Stockage :

Au sec à T°C ambiante

LES FRUITS SECS

CARAMÉLISÉS / TORRÉFIÉS

Offrez à vos clients le plaisir gourmand avec nos fruits secs caramélisés ou torréfiés, composants principaux de nos Pâtes à Tartiner.

La Savoir-Faire

Torréfiés à coeur et(ou) enrobés avec soin d'une fine couche de caramel au chaudron de cuivre, selon notre savoir-faire manuel purement artisanal, rehaussés d'une pointe de Fleur de sel de Guérande IGP.

Tous nos fruits secs sont issus d'une sélection rigoureuse à la source.

Vos Packagings sur-mesure

Composez vous-même le contenu de vos Etais avec la gamme de fruits secs ci-dessous:



Coffret 160g



Coffret 120g



Bocal verre VIP 70g



Kraft fenêtre
240g / 120g

Conditionnement:

12 ou 24 Coffrets / Carton

Durée de conservation DDM:

12 MOIS

Stockage :

Au sec à T°C ambiante

*"Tous nos Produits sont transformés au chaudron en cuivre, à la main"
Savoir-faire & pure tradition artisanale*

VOS BOUTIQUES

Offrez à vos clients le plaisir de repartir avec les gourmandises qui ont agrémentées
leur sublime séjour au sein de votre établissement



Personnalisez vos Coffrets

Composez vous-même le choix des
Pâtes à Tartiner dans les coffrets



5x30g et 3x30g
Inclus 1x petite cuillère bambou

Et bien évidemment profitez de toute la gamme de SECRETS INCOMPARABLES
pour assurer vos ventes additives en boutique et au check-out de vos clients

PRALINÉS & FRUITS SECS CARAMÉLISÉS



LES FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

Issu de fruits secs de haute qualité, lentement torréfiés au **chaudron de cuivre** afin de préserver leurs saveurs intenses, sublimés par un fin **enrobage de caramel**

Noisette du Piémont IGP



Amandes



Noix du Dauphiné AOP



FORMAT 5kg | 3kg | 1kg

Conditionnement: Sous-Vide
DDM: 12 Mois-Stockage au sec

Astuces d'utilisation

Entiers, concassés pour amener du croquant à vos préparations

LES PRALINÉS INTENSE

Nos Pralinés artisanaux apporteront **“LA TOUCHE” FINALE** à vos créations.
Idéales pour rajouter de l'intensité, du relief et de l'originalité.



LE PUR NOISETTE

“100% Noisette du Piémont IGP”

LE CLASSIC

“50% Noisette Piémont IGP-50%Amandes”

FORMAT 5kg | 3kg | 1kg

Conditionnement: Seau inviolable
DDM: 12 Mois-Stockage au sec

Astuces d'utilisation

Pour vos mousses, crème, insert et fourrage

"Tous nos Produits sont transformés au chaudron en cuivre, dans la pure tradition artisanale".

PERSONNALISATION SUR MESURE

Communiquez et renforcez votre image de marque de manière élégante et classe.

Personnalisez vos étiquettes à souhait avec l'insertion de votre logo, vos couleurs ou toute autre idée.



Hôteliers

Renforcez votre *image de marque* à vos Petits-Déjeuners, Room-service et Buffet.

Mariages

Vos convives repartiront avec leur *mini-pot personnalisé*, souvenir de votre mariage

Séminaires

Personnalisez au logo de l'Entreprise de vos clients en séminaire, colloque, incentive



COMMENCEZ À CRÉER!



Contactez nous pour exprimer vos différents souhaits et idées.



Nous personnalisons vos étiquettes selon vos choix visuels et vous soumettrons les différents B.A.T.



Lancement des impressions.



Vos étiquettes sont prêtes à parer vos pots. Délais 7 à 10 jours.

EXPÉDITION

“Des expéditions & livraisons sûres en temps et en heures!”



Expédition

Transporteur: Géodis Carlberson

Zone Géographique: Toute la France

Délais: 24h à 72h

Tarifs et franco: A définir au cours du devis



Au départ du colis ou palette vous recevrez une notification vous permettant de:

- Programmer votre date de livraison
- Possibilité de mandater une personne tierce
- Si absent, demande de dépose de votre commande en lieu sur (sous porche, abri etc)



Au Jour de livraison du colis ou palette vous recevrez une notification vous permettant de:

- Connaître l'heure de livraison
- Re-programmer votre livraison si ABSENT



COMMANDE

CONDITIONS DE PAIEMENT

Commande-Devis:

Envoyez votre sélection sur:

Mail: secretsincomparables@gmail.com

Téléphone: 06-88-53-33-88

Paiement:

Les règlements de vos factures devront être envoyés par virement sur le compte IBAN ci-joint:

**CREDIT AGRICOLE
DE CHAMPAGNE-BOURGOGNE**

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE - IBAN				
	Banque	Guichet	Numéro de compte	Clé
RIB FRANCE	11006	21004	24593650282	42
IBAN ETRANGER	FR76 1100 6210 0424 5936 5028 242			BIC AGRIFRPP810
Domiciliation		Nom et adresse du titulaire		
BEAUNE CENTRE (21004)	S.A.S. SECRETS INCOMPARABLES			
Tél: 0380240972	5 IMPASSE DES PIMPRENELLES			
	21200 BEAUNE			

Conditions de paiement:

Avant le départ de la commande

A partir d'un gros volume de commandes, un acompte peut vous être demandé avant la mise en production.



SECRETS INCOMPARABLES

**PÂTES À TARTINER
GASTRONOMIQUES**

SPÉCIALSITE DES HÔTELIERS
& Épicerie Fines

100% Artisanale

S.A.S SECRETS INCOMPARABLES

MICHEL XAVIER



+33 (0)6.88.53.33.88



secretsincomparables@gmail.com



5 Impasse des Pimprenelles
21200 Beaune

Siret: 97925248300016

TVA: FR38979252483

@Secrets_Incomparables 