

# ESPRIT D'EQUIPE, SAVOIR-FAIRE, AMBITION, SATISFACTION CLIENT



# L'EMPREINTE TEA TOGETHER !

Conçues dans un petit village du Pas de Calais, nos confitures voyagent désormais dans le **monde entier** et agrémentent les **petits déjeuners** et les **brunchs** des hôtels-restaurants les plus **prestigieux**.

En alliant **savoir faire** et **cuisson traditionnelle**, notre équipe Tea Together proposent des confitures soigneusement élaborées à partir de fruits de saison. Des couleurs vives et des goûts prononcés avec des **fruits entiers** pour éveiller tous vos sens et vous replongez dans vos meilleurs souvenirs d'enfance. Nos confitures artisanales made in France et certifiées bio depuis 20 ans twisteront vos petits déjeuners et accompagneront vos tea time.

Nous proposons à nos clients **des offres totalement sur-mesure selon vos besoins et la saisonnalité**. Alors osez nous demander votre recette idéale, la personnalisation d'étiquettes et d'emballage. **Aucune demande n'est impossible chez Tea Together !**

**Notre objectif** : la qualité et l'exigence des palaces accessible à tous et s'assurer que la confiture reste le dernier souvenir gustatif des papilles de vos clients.

**Notre exigence** : rechercher la meilleure récolte chez nos fournisseurs pour faire voyager vos papilles

Nous sommes heureux aujourd'hui de combler pleinement les désirs des Chefs Exécutifs et Chefs Pâtissiers les plus exigeants.



# ZOOM SUR NOS VALEURS TEA TOGETHER

## QUALITÉ



## ENGAGEMENT

- SATISFACTION CLIENT
- EXPERTISE LOGISTIQUE  
= LIVRAISON A TRAVERS  
LE MONDE

## RSE

- ENERGIES BIO
- ATELIER PERSONNES EN  
SITUATION DE HANDICAP



JEAN  
MESMIN 45 K 0

# « JAM NEVER SLEEPS »

1

## CRÉATION DE VOTRE OFFRE SUR-MESURE

Nous prenons le temps de bien identifier vos besoins, pour tester, goûter et finir par concocter la confiture qui vous ressemble.



2

## PROPOSITION DE LA RECETTE - ÉTIQUETTE

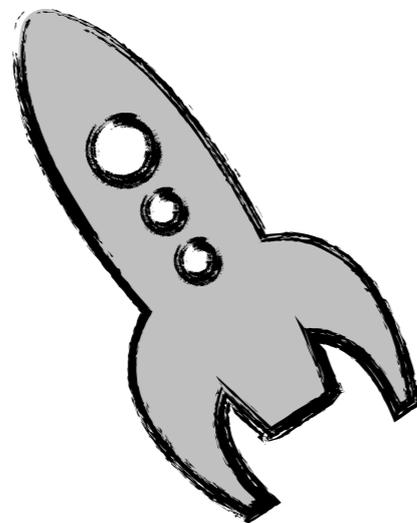
Nous portons une grande importance aux désirs des chefs, pour être en adéquation avec votre carte. La personnalisation peut également se faire par l'arôme, par l'étiquette et le pot de confiture, jusqu'à porter la signature du chef.

4

## EXPÉDITION

Fort de notre savoir-faire logistique, nous expédions à travers le monde. Alors..

Préparez vos papilles !



3

## VALIDATION DE VOTRE GAMME

La confiture qui VOUS ressemble est prête à émouvoir vos hôtes.

## CONTACT

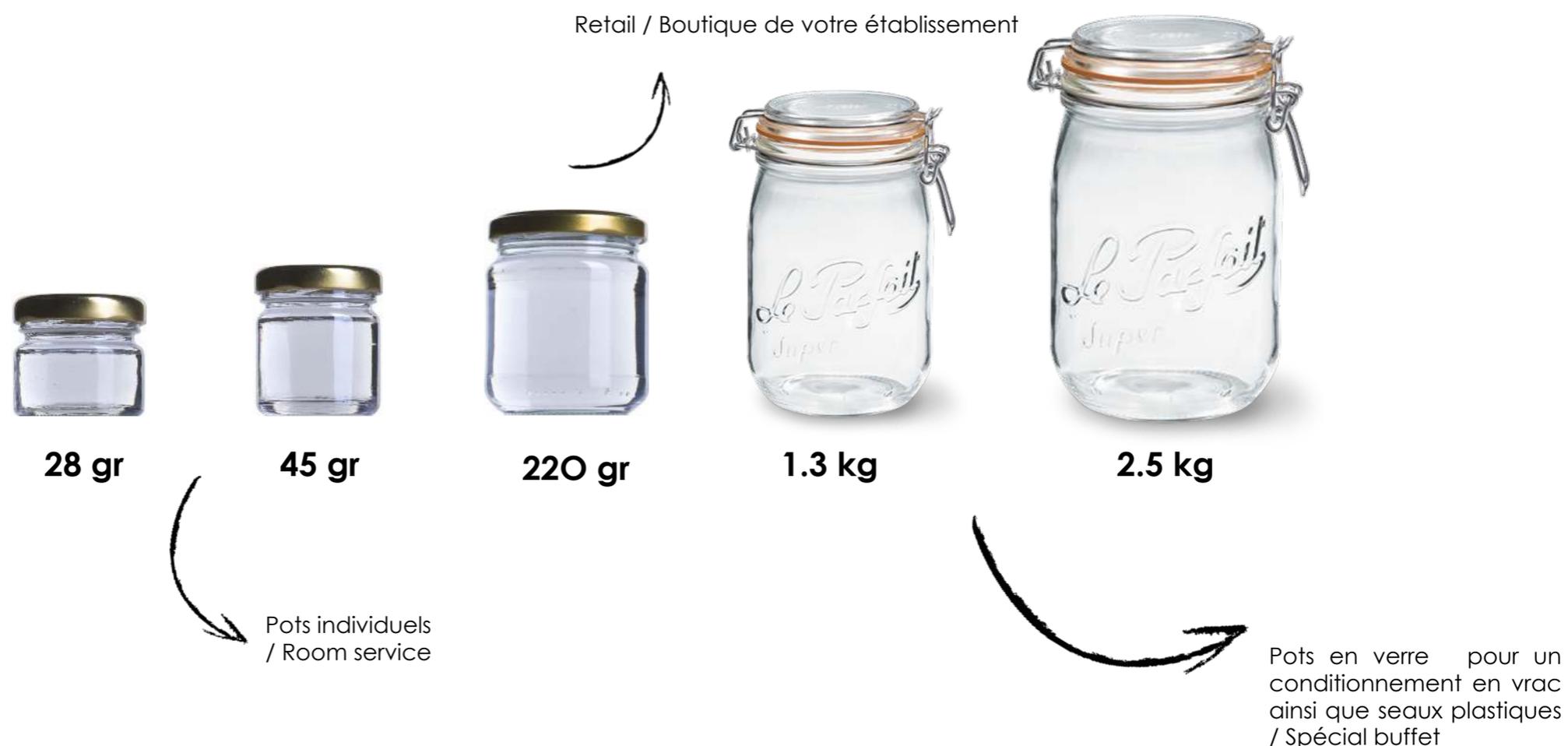
[eli@teatogether.fr](mailto:eli@teatogether.fr)

+33 (0)6 88 02 22 95

[www.teatogether.com](http://www.teatogether.com)

## NOS GAMMES POUR PETIT DEJEUNER - BRUNCH - TEA TIME

Notre coeur de métier est la production de marmelades et confitures bios mais nous fournissons aussi une gamme de produits complémentaires aux confitures, allant du ketchup bio fait maison au miel d'acacia en passant par les moutardes artisanales et le sirop d'érable. Notre gamme se décline sous différents formats :



DLUO

12 mois

## NOS PREPARATIONS A BASE DE FRUITS BIO

On retrouve dans nos préparations à base de fruits bio moins de sucre ainsi qu'une cuisson plus courte pour sublimer le goût du fruit. Vous retrouverez bien moins de sucre dans nos préparations à base de fruits que dans une confiture classique.

60 % de fruit pour 40 % de sucre

Taux de sucre → 50g pour 100 g



LAISSEZ VOUS TENTER PAR NOS PARFUMS INCONTOURNABLES :

- Fraise
- Framboise
- Abricot

## PACKAGING



28 gr



45 gr



220 gr



1.3 kg



2.5 kg

Rien n'est figé dans nos produits, nous nous adaptons selon vos exigences et au gré de la saisonnalité

DLUO

24 mois

## NOS CONFITURES BIO

Nos confitures bio sont cuisinées à partir de fruits entiers, de sucre de canne et à cela s'ajoute parfois un trait de jus de citron. Vous apprécierez nos recettes simples, authentiques et délicieuses. Nous vous proposons pas moins de 100 recettes pour faire voyager vos sens !



<u>Agrumes</u>	<u>Fruits jaunes</u>	<u>Fruits exotiques etc..</u>	<u>Fruits rouges</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Marmelade d'orange</li><li>• Marmelade de citrons &amp; Thé earl grey</li><li>• Mandarine &amp; Vanille</li><li>• Clementine &amp; Pamplemousse</li><li>• Orange &amp; Gingembre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abricot &amp; Lavande</li><li>• Abricot &amp; Thé blanc</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mangue &amp; Passion</li><li>• Ananas &amp; Timut</li><li>• Figue</li><li>• Figue &amp; Vanille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fraise</li><li>• Framboise</li><li>• Framboise &amp; Rose</li><li>• Myrtille &amp; Groseille</li><li>• Myrtille &amp; fleur d'oranger</li><li>• Cerise</li><li>• Cerise &amp; Estragon</li><li>• Fruits rouges &amp; Vanille</li></ul>

## PACKAGING



28 gr



45 gr



220 gr



1.3 kg



2.5 kg

Rien n'est figé dans nos produits, nous nous adaptons selon vos exigences et au gré de la saisonnalité

# NOS MIELS - PÂTE A TARTINER BIO- SIROP D'ERABLE BIO

*Donnez du pep's aux pauses gourmandes de vos hôtes !*

*Nous sélectionnons les meilleurs miels, qu'ils soient liquides ou crémeux, ils ne vous laisseront pas indifférents.*

*Notre pâte à tartiner bio est cuisinée avec des ingrédients sains, c'est sans culpabilité donc que vous dégusterez son bon goût de noisette.*

*C'est grâce à notre partenaire de confiance Canadien, que du Sirop d'érable Bio constituera un inoubliable petit dej.*



- Miel d'acacia
- Miel de printemps
- Miel de châtaignier
- Miel de bruyère
- Sirop d'érable BIO
- Pâte à tartiner BIO

## PACKAGING



**28 gr**



**45 gr**

## NOS CONDIMENTS

*Pour agrémenter vos buffets et vos plats, nous vous proposons notre Ketchup Bio fait maison, cuisiné également en bassine de cuivre. N'oubliez pas d'assortir votre Ketchup Bio à notre Mayonnaise Bio revisitée. D'autres déclinaisons sont possibles en vous laissant tenter par nos Moutardes, dijonnaises ou à l'anciennes, artisanales.*



- Ketchup Bio
- Mayonnaise Bio
- Moutarde de Dijon
- Moutarde à l'ancienne

## PACKAGING



**28 gr**



**45 gr**



LE TOUQUET - DEPUIS 1995  
Artisans  Confituriers  
**TEA TOGETHER**  
Biologique  
LA CONFITURE DES PALACES

