



Ensemble, faisons lever vos projets

Organiser une vente avec les Brioches de Vendrennes, c'est simple, gourmand et surtout... ça rapporte !

Avec les Brioches de Vendrennes, votre association a tout à y gagner.

A chaque brioche vendue, vous bénéficiez d'une marge qui augmente en fonction du volume vendu.

Dès 100 brioches commandées, vous pouvez opter pour la livraison à l'adresse de votre choix, et bonne nouvelle : le coût de livraison est déjà intégré dans le prix d'achat.

Ici, nous vous mâchons le travail. Rien de plus simple que de vendre des brioches.



On vous explique :

4 produits à vendre : l'originale en 350 et 700 grammes, la pépité (de chocolaaaaa) et la gâche pur beurre (miam) avec des prix de vente déjà affichés. On est sympa, on vous a déjà calculé une marge en fonction de 3 critères : le type de brioche, la quantité vendue et le lieu de livraison.



L'originale La brioche de Vendrennes

L'authentique brioche de Vendrennes, vous y apprécierez légèreté, moelleux et parfums au goût inimitable.

Ingrédients : farine de **blé**, **oeufs** 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 de fleur d'oranger)

• **350g : 4€** en zone 1, **4,50€** en zone 2 (10 pièces/carton)

• **700g : 6€** en zone 1, **6,50€** en zone 2 (5 pièces/carton)



La Pépité, La brioche pépité de chocolat

Moelleuse, généreuse en pépites de chocolat fondantes, notre brioche réunit tout ce qu'il faut pour un vrai moment de réconfort. À savourer au petit-déjeuner, au goûter ou à tout moment de la journée, notre brioche aux pépites de chocolat ravira les petits comme les grands.

Ingrédients : farine de **blé**, **oeufs** 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 de fleur d'oranger)

• **400g : 5,50€** en zone 1, **6€** en zone 2 (10 pièces/carton)

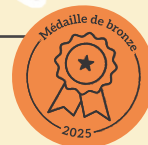


Pur beurre La gâche

Vraie spécialité Vendéenne. Sur une base de brioche traditionnelle généreusement enrichie à laquelle on ajoute de la crème fraîche. Sa mie dense, son fondant en bouche et son parfum réveilleront vos papilles.

Ingrédients : farine de **blé** (50%), sucre, **oeufs** 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 de fleur d'oranger)

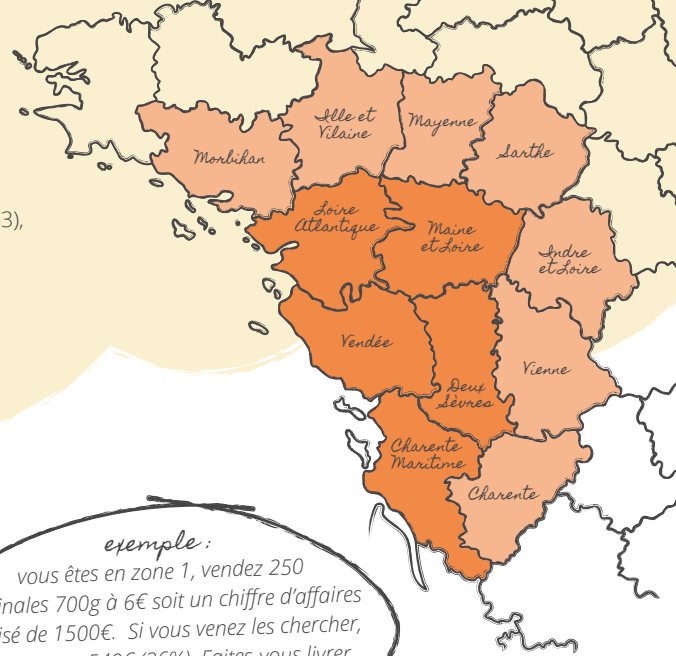
• **500g : 6,50€** en zone 1, **7€** en zone 2 (6 pièces/carton)



Répartition par zones

ZONE 1 : Charente-Maritime (17), Loire-Atlantique (44), Maine-et-Loire (49), Vendée (85), Deux-Sèvres (79)

ZONE 2 : Charente-Maritime (16), Ile-et-Vilaine (35), Indre-et-Loire (37), Mayenne (53), Morbihan (56), Sarthe (72), Vienne (86)



• Comment ça se passe techniquement ?

Vos acheteurs règlent directement leurs commandes en ligne via notre site connecté à votre **compte Helloasso** (vous pouvez aussi en encaisser en personne, il faudra rentrer vos quantités totales manuellement).

Vous encaissez vos recettes en toute sécurité, et Brioches de Vendrennes vous facture en vous laissant votre marge fixe.

- **32%** si vous vendez de **0 à 100 brioches**
- **34%** si vous vendez de **101 à 200 brioches** / **24%** si **livraison**
- **36%** si vous vendez de **201 à 500 brioches** / **28%** si **livraison**
- **38%** si vous vendez **plus de 501 brioches** / **30%** si **livraison**

exemple :
vous êtes en zone 1, vendez 250 originales 700g à 6€ soit un chiffre d'affaires réalisé de 1500€. Si vous venez les chercher, vous gagnez 540€ (36%). Faites-vous livrer, vous gagnez 420€ (28%).

Résultat ? Pas de frais cachés, pas de mauvaise surprise : **plus vos ventes montent, plus vos bénéfices grandissent** et votre charge mentale disparaît.



Le retrait sur place

Si vous venez chercher votre commande sur place à la boutique de Vendrennes, vous faites encore plus de bénéfice !

Attention à prévoir un véhicule adapté au volume total de brioches (voir dimensions des cartons au recto).

On n'écrase pas les brioches dans le coffre d'une twingo svp, préservez les cœurs fragiles de nos artisans briochiers, ça leur donne de la tachycardie.

ou



La livraison

Plus simple à gérer, on vous amène tout directement (sur palette, en semi-remorque). La date est fixée ensemble à la clôture de votre commande. Il faut compter au moins 10 jours entre la finalisation de la vente et votre distribution.

À prévoir :

- on livre sur palettes de 100x120, il faut donc avoir un lieu :
 - * **accessible en semi-remorque.** (le jardin de mamie Paulette par exemple, c'est pas hyper pratique)
 - * **assez grand** pour stocker toutes vos brioches.
 - * **sec et à température ambiante** pour conserver vos brioches dans les conditions optimales.
- on ne peut pas vous donner d'heure de livraison précise.
- on vous demandera de **vérifier votre commande en la réceptionnant**, en prenant des petites photos si nécessaires. *Aucune réclamation ne pourra être prise en compte sans preuve.*

• Comment se déroule une vente ?

C'est simple comme bonjour !

Après avoir contacté notre équipe pour mettre en place une vente :

- 1. Je crée mon espace** > On vous envoie vos accès, et hop, vous avez votre boutique en ligne. Tout au long de votre vente, vous pourrez accéder au suivi des commandes en temps réel et visualiser vos gains. Une fois votre boutique en ligne activée,
- 2. Je partage le code de vente aux acheteurs** > Flyers, réseaux sociaux, mails, SMS... tout est possible !
- 3. Les acheteurs se connectent facilement et commandent en ligne** > Ils choisissent leurs brioches préférées, indiquent leurs coordonnées, valident et payent directement en ligne. *Pour les réfractaires aux nouvelles technologies, je fournis une version papier à remplir* > à vous de les ajouter manuellement par la suite. Ça y est, ma période de vente est terminée,
- 4. Je finalise ma commande** > Vous validez, on prépare, et quelques jours plus tard... c'est la fête du moelleux !
- 5. Je choisis mon mode de réception** : sur place ou à livrer,
- 6. Je clôture ma vente** en vérifiant le bon de commande final,
- 7. Je reçois ma facture** de la part des brioches de Vendrennes 10 jours avant la réception des brioches,
- 8. Je règle par virement avant la livraison ou le retrait** (on vous glisse notre RIB sur votre facture),
- 9. Je récupère ma commande.** Il faut compter 10 jours entre la finalisation de la vente et votre distribution,
- 10. Je me délecte** de ma brioche.



Nous conseillons de la conserver dans un endroit sec à température ambiante en évitant les différences de températures trop brusques. Notre brioche peut être congelée, faites-vous plaisir !
La DLC de nos produits est de 21 jours.

Une question ? Un souci ?

Contactez-nous au 02 51 66 09 25
ou par mail : contact@briochesdevendrennes.fr