



— LUXURYKOLLABS —

CATALOGUE DE NOËL B2B
2023



SOMMAIRE

1. *Présentation*

1. Qui sommes-nous ? p.3
2. Nos services p.4

2. *Nos Collections Prestige*

1. Fiasconaro x Dolce & Gabbana : Panettones et autres délices p.5
2. AnticaTorroneeriaPiemontese : Truffes en chocolats, nougats et autres délices p.21
3. DonnaFugata x Dolce & Gabbana : Sélection de vins p.38

3. *Le petit « plus » : sélection de Champagne et Prosecco* p.43

4. *Nos Coffrets Sur-Mesure* p.44

5. *Conditions de Ventes et Livraison* p.46

6. *Contact* p.47

Qui Sommes Nous ?

Installée à Nice depuis 2020, LuxuryKollabs s'est imposée comme un acteur incontournable dans l'importation et la distribution de produits alimentaires italiens d'exception.

Nous avons l'honneur d'être le seul distributeur sur la Côte d'Azur des marques prestigieuses telles que **Fiasconaro**, **AnticaTorroneeriaPiemontese** (ATP), et **DonnaFugata**, ainsi que leurs célèbres collaborations avec **Dolce&Gabbana**.

Chaque produit que nous proposons est rigoureusement choisi pour sa qualité inégalée et son authenticité.

Mais notre engagement va bien au-delà de la simple distribution. LuxuryKollabs s'est engagé dans la création de solutions de cadeaux d'affaires haut de gamme, offrant à vos partenaires et clients une expérience culinaire raffinée et mémorable.

Avec LuxuryKollabs, vous n'offrez pas seulement un cadeau, mais une expression de l'artisanat culinaire à son plus haut degré d'excellence.

Un service sur mesure pour des cadeaux d'affaires d'exception !

- ❖ **Livraison partout en France et à Monaco** : LuxuryKollabs garantit une livraison ponctuelle de vos cadeaux d'affaires.
- ❖ **Personnalisation de haut standing** : faites une impression inoubliable avec nos options de personnalisation. Qu'il s'agisse de fourreaux, de rubans ou de cartes de vœux, nous adaptons chaque détail pour refléter votre image de marque à vos besoins. N'hésitez pas à nous interroger sur ce que nous pouvons vous proposer.
- ❖ **Service complet de gestion des cadeaux** : confiez-nous vos listes de clients et vos messages personnalisés, nous nous occupons du reste. Détendez-vous pendant que nous organisons l'envoi de vos cadeaux d'affaires, assurant une satisfaction maximale.
- ❖ **Coffrets cadeaux sur-mesure** : choisissez parmi nos produits d'exception pour composer des coffrets cadeaux uniques qui laisseront un souvenir mémorable à vos clients.
- ❖ **Service de présentation et de dégustation sur site** : LuxuryKollabs se déplace également dans votre entreprise **gratuitement**, sur l'ensemble de la région PACA, pour vous présenter ses produits et vous offrir une dégustation unique. Une occasion parfaite pour découvrir notre gamme et choisir vos cadeaux d'affaires.
- ❖ **Équipe dédiée à votre écoute** : notre équipe est à votre disposition pour répondre à vos questions, vous conseiller dans vos choix et vous aider à créer le cadeau d'affaires parfait, votre satisfaction étant notre priorité.



1. FIASCONARO X DOLCE & GABBANA

PANETTONE ET AUTRES
DÉLICIES

[Vidéo de la fabrication des Panettone Dolce & Gabbana](#)
(Cliquez ICI)

DOLCE & GABBANA



MAÎTRES DE LA PÂTISSERIE SICILIENNE

Née en 1953 du rêve de Mario Fiasconaro, cette entreprise familiale sicilienne est devenue une véritable institution dans la confection de Panettone et autres délices italiens. Fiasconaro est reconnue pour son dévouement envers la tradition, son utilisation d'ingrédients premium et sa quête inlassable de l'excellence, faisant de cette Maison un symbole du goût italien authentique à travers le monde.

LA COLLABORATION ENTRE FIASCONARO ET DOLCE & GABBANA : UN SOMMET DE GASTRONOMIE ET DE DESIGN

L'association entre Fiasconaro et la Maison de mode légendaire Dolce & Gabbana représente l'harmonie parfaite entre la gastronomie et le style italien. De cette fusion est née une collection de Panettone d'exception, nichés à l'intérieur de boîtes métalliques audacieusement conçues par Dolce & Gabbana, évoquant l'esprit et le glamour de la Sicile.

Chaque création a été pensée pour offrir une expérience gustative et visuelle hors du commun.

DOLCE & GABBANA



«Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia»



Réf 8

100g

PANETTONE AUX AGRUMES DE SICILE AROMATISÉ AU SAFRAN 100g

La pâte de ce Panettone est composée de citrons, d'oranges et de mandarines douces confites. Combinés au safran, tous ces ingrédients d'exception donnent à la pâte un goût intense et incomparable.

4 couleurs de boîtes vous sont proposées pour ce format.

Prix HT : 23,00€

DOLCE & GABBANA





«Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia»



Réf 9

PANETTONE AUX AGRUMES DE SICILE AROMATISÉ AU SAFRAN 500g

La pâte de ce Panettone est composée de citrons, d'oranges et de mandarines douces confites. Combinés au safran, tous ces ingrédients d'exception donnent à la pâte un goût intense et incomparable.
Deux différentes couleurs de boîtes vous sont proposées : Jaune Safran et Mauve.

Prix HT : 39,00€

DOLCE & GABBANA

«Il Panettone alle Mandorle di Sicilia»



Réf 4

PANETTONE AUX AMANDES D'AVOLA 1kg

Un classique de la tradition Fiasconaro : la pâte est levée naturellement et enrichi de raisins secs légèrement aromatisés au vin « Il Vecchio Samperi ». Ce panettone est entièrement recouvert de grains de sucre et d'amandes d'Avola entières.

«Il Panettone al Cioccolato »



Réf 5

PANETTONE AU CHOCOLAT 1kg

La pâte de ce panettone au chocolat est parfumée à l'orange. Composé de fèves de cacao mono origine, ce délicieux panettone sans glaçage saura conquérir les amateurs de chocolats.

Prix HT : 60,00€

DOLCE & GABBANA

«*Il Panettone alle Castagne Glassate e al Gianduja*»



Réf 6

PANETTONE AUX MARRONS GLAÇÉS ET GIANDUJA 1kg

Ce panettone à la pâte levée naturellement est enrichi de marrons glacés et de gianduja. Il est recouvert d'une crème de marrons et d'un délicieux glaçage au chocolat. Une véritable explosion de saveurs qui fera danser vos papilles à chaque bouchée.

«*Panettone alle Mele e alla Cannella*»

EXCLUSIVITÉ 2023 !



Réf 7

PANETTONE À LA POMME ET À LA CANELLE 1kg

Ce panettone de 1Kg à la pâte levée naturellement est enrichi de pommes confites aromatisées à la cannelle.

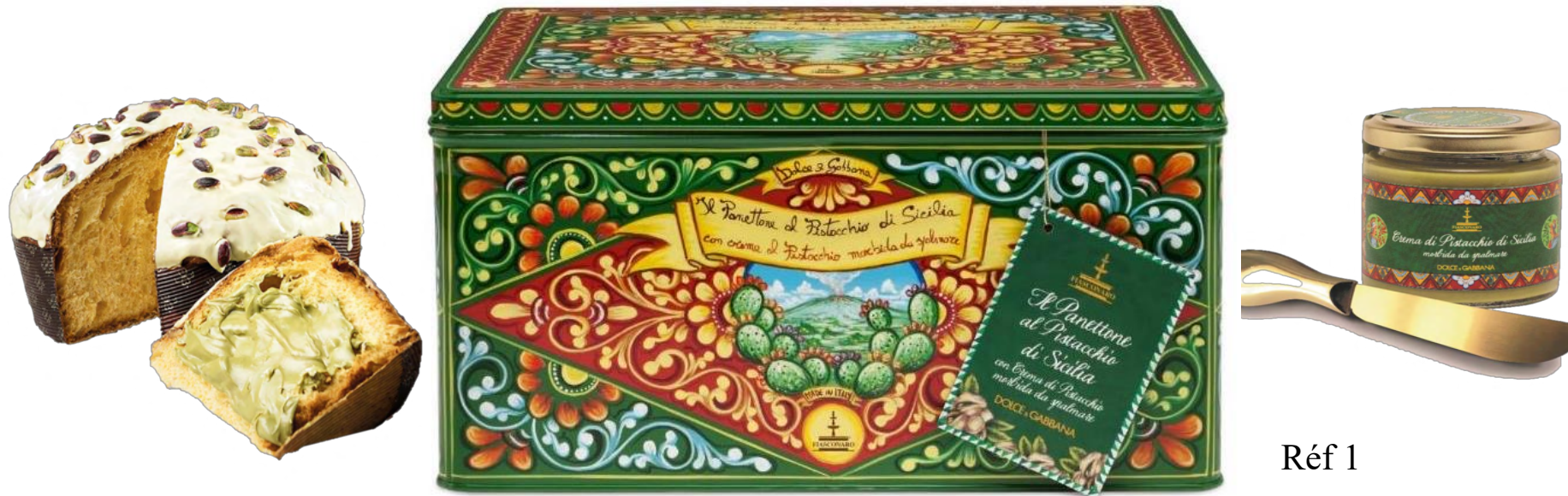
Prix HT : 65,00€

DOLCE & GABBANA



La créativité de Dolce & Gabbana et l'art pâtissier de Fiasconaro s'unissent dans ce coffret : un panettone somptueux, une pâte à tartiner de 200g, et un couteau doré spécialement conçu par Dolce & Gabbana pour étaler la pâte.

«*Il Panettone al Pistacchio di Sicilia con crema al Pistacchio morbida da spalmare*»



Réf 1

Panettone à la pistache d'Agri Montana (Sicile), recouvert de chocolat blanc, parsemé de pistaches entières et accompagné d'un pot de crème douce à la pistache.

Deux différentes couleurs de boîtes sont proposées : rouge vif et vert pastel.

Prix HT : 75,00€

DOLCE & GABBANA

BEST SELLER



La créativité de Dolce & Gabbana et l'art pâtissier de Fiasconaro s'unissent dans ce coffret : un panettone somptueux, une pâte à tartiner de 200g, et un couteau doré spécialement conçu par Dolce & Gabbana pour étaler la pâte.

« *Il Panettone alle Nocciole di Sicilia con Crema alla Manna morbida da spalmare* »



Réf 2

Panettone à la noisette de Polizzi Generosa (Sicile), recouvert de glaçage, sans fruits confits ni raisins secs et accompagné d'un pot de crème de Manna moelleuse.

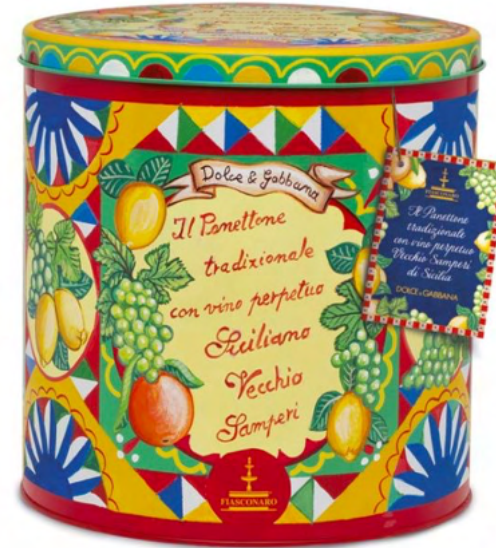
Une seule couleur de boîte est disponible : Rose Pastel.

Prix HT : 75,00€

DOLCE & GABBANA



«*Il Panettone Tradizionale con Vino perpetuo il Vecchio Samperi*»



Une fois encore, la créativité de Dolce & Gabbana et l'art pâtissier de Fiasconaro s'unissent dans ce coffret au concept unique.

Il est composé d'un panettone traditionnel ainsi que d'une fiole Dolce & Gabbana contenant le célèbre vin : « Il Vecchio Samperi ».

Réf 3

Le principe de ce coffret est simple : découpez délicatement une tranche du Panettone puis parfumez-la de vin à l'aide de la fiole afin de faire ressortir intensément l'arôme du vin déjà présent dans la pâte.

La pâte de ce Panettone d'exception contient des oranges fraîches de Sicile confites et des raisins secs. Elle est aromatisée au vin « *Marsala AOP* » et au « *Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP* ».

Prix HT : 80,00€

DOLCE & GABBANA

CREMA DA SPALMARE



CRÈME À TARTINER :
Amandes D'Avola
Pot : 180g
Réf 17



CRÈME À TARTINER :
Pistache d'Agri Montana
Pot : 180g
Réf 18



CRÈME À TARTINER :
Manna Sicilienne
Pot : 180g
Réf 19



CRÈME À TARTINER :
Chocolat de Sicile
Pot : 180g
Réf 20

Prix HT : 14,00€

IL PANETTONE TRADIZIONALE



Réf 14

PANETTONE TRADITIONNEL 500g

Agrémenté d'oranges fraîches de Sicile confites et de raisins secs aromatisés au vin « Marsala AOP » et « Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP ».

IL PANETTONE AL CIOCCOLATO



Réf 15

PANETTONE AU CHOCOLAT 500g

Panettone aux pépites de chocolat recouvert de glaçage.

Prix HT : 22,00€

IL PANETTONE TRADIZIONALE



Réf 10

PANETTONE TRADITIONNEL 750g

Agrémenté d'oranges fraîches de Sicile confites et de raisins secs aromatisés au vin « *Marsala AOP* » et « *Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP* ».

IL PANETTONE AL CIOCCOLATO



Réf 11

PANETTONE AU CHOCOLAT 750g

Agrémenté de pépites de chocolat et recouvert de glaçage.

Prix HT : 30,00€

IL PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO



Réf 12

PANETTONE AUX FRUITS DES BOIS 750g
Agrémenté de fruits des bois semi-confits,
recouvert de chocolat blanc et parsemé de mini-
pralines de chocolat croustillantes.

IL PANETTONE PERA E CIOCCOLATO



Réf 13

PANETTONE POIRE ET CHOCOLAT 750g
Panettone aux pépites de chocolat et poire
confite, recouvert de chocolat blanc et de mini-
pralines de chocolat croustillantes.

Prix HT : 30,00€



PANETTONE CLASSICO AL VINO « MALVAISIA DELLE LIPARI PASSITO D.O.C. »



Réf 21

COFFRET PANETTONE TRADITIONNEL 1kg

La pâte de ce Panettone est agrémentée d'oranges fraîches de Sicile confites et de raisins secs aromatisés au vin
« *Malvasia delle lipari passito D.O.C.* ».

Prix HT : 45,00€



DOLCE PRESEPE



PANETTONE TRADITIONNEL UNIQUE
Le Dolce Presepe est un chef d'œuvre en édition limitée chez Fiasconaro.

La pâte de ce panettone est garnie de raisins secs et d'oranges fraîches confites.

Ce somptueux panettone est décoré d'une crèche composée de personnages en chocolat blanc. La structure de la crèche quant à elle est en nougat.

Réf 22

Poids : 2,7 kg

Prix HT : 130,00€



TRADIZIONALE MAXIMUS

Les PANETTONE TRADITIONNEL MAXIMUS sont des Panettone géants confectionnés à partir d'oranges fraîches de Sicile confites et de raisins secs aromatisés au vin « *Marsala AOP* » et « *Terre Siciliane Zibibbo liquoroso IGP* ».

Trois différentes tailles sont disponibles :

- 3kg Réf 23 Prix HT : 125,00€
- 5kg Réf 24 Prix HT : 180,00€
- 10kg Réf 25 Prix HT : 360,00€

Imaginez un Panettone de cette taille majestueuse, agrémenté des ingrédients les plus exquis. Offrir ce monument de délices, c'est comme dévoiler une œuvre d'art gastronomique qui captivera tous les sens.





Antica Concessionaria Piemontese

2. TARTUFIDOLCI


Antica Concessionaria Piemontese



Antica Concessionaria Piemontese

***Antica Torroneria Piemontese* : Un Héritage Culinaire en Or**

Depuis son inauguration en 1885 dans la pittoresque région du Piémont, *Antica Torroneria Piemontese* (ATP) incarne un véritable monument de la tradition gastronomique italienne. Consacrant plus d'un siècle à l'élaboration de truffes et nougats exceptionnels, ATP a su maintenir l'équilibre délicat entre l'authenticité de ses racines et l'innovation constante, permettant à la marque de s'imposer comme une référence dans le monde de la confiserie de luxe.

2023 marque un tournant audacieux dans l'histoire de cette maison de renom avec le lancement de la collection "Or". Cette collection unique est une véritable ode à la perfection et à l'intemporalité, à l'image de l'or. Les truffes et nougats qui la composent sont plus que de simples gourmandises : ce sont des bijoux culinaires, des manifestations tangibles de la passion et du dévouement d'ATP pour l'excellence.

Chaque truffe, chaque nougat de la collection "Or" est une célébration des saveurs italiennes, une invitation à un voyage gustatif au cœur du Piémont. Avec cette collection, ATP réaffirme sa position de leader en offrant une expérience inégalée, où le luxe se déguste et l'excellence se savoure.

TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE



12cm x1,6cm x 17,5cm



Réf 26

Nougat croquant aux noisettes et amandes, réalisé uniquement à partir des noisettes du Piémont IGP.

60g

TORRONE MORBIDO CON NOCCIOLE



17,5cm x1,6cm x 12cm



Réf 27

Nougat moelleux aux noisettes, réalisé uniquement à partir des noisettes du Piémont IGP.

60g

Prix HT : 12,00€



9cm x 9cm x 2cm

TORRONE NUMERI

- 1/ Nougat croquant aux noisettes du Piémont. 80g Réf 28
- 2/ Nougat moelleux aux amandes et pistaches. 80g Réf 77
- 3/ Nougat moelleux aux amandes et noisettes du Piémont. 80g Réf 29
- 4/ Nougat moelleux aux noisettes du Piémont et oranges. 80g Réf 30
- 5/ Nougat moelleux aux noisettes du Piémont et cerises. 80g Réf 31

Prix HT : 13,00€

TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE



13cm x 1cm x 13cm

Réf 32

Nougat croquant aux noisettes, réalisé uniquement à partir des noisettes du Piémont IGP.

150g

TORRONE MORBIDO CON NOCCIOLE



23cm x 2cm x 4,1cm

Réf 33

Nougat moelleux aux noisettes, réalisé uniquement à partir des noisettes du Piémont IGP.

150g

Prix HT : 16,50€

TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE



Réf 34

Nougat croquant aux noisettes, réalisé uniquement à partir
des noisettes du Piémont IGP.

500g

TORRONE FRIABILE CON MANDORLE E
PISTACCHI



Réf 35

Nougat croquant aux amandes et pistaches.

500g

Prix HT : 45,00€

CONFEZIONE TARTUFI DOLCI MISTI



Réf 48

PETIT COFFRET DE 3 TRUFFES EN CHOCOLAT

Savourez l'onctuosité du Gianduja, le croquant du praliné et la fraîcheur de la pistache de Bronte. Un trio gourmand parfait pour une petite attention.

Prix HT : 7,00€

CONFEZIONE TARTUFI DOLCI NERI



Réf 47

29,2cm x 3cm x 6,5cm

COFFRET DE TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR 70%

Chaque truffe offre une explosion de saveurs cacotées pour un pur moment de plaisir.

Prix HT : 22,00€



Antica Confezioneria Piemontese



COFANETTO DI 25 TARTUFINI

Assortiment de 25 truffes en chocolat,
un joyau de la gastronomie
piémontaise.

Saveurs:

- Chocolat au lait
- Pistaches de Bronte croquantes
- Dolce
- Gianduja délicieusement onctueux
- Caramel et Noisettes Salées.

Ce coffret n'est pas seulement un
cadeau : c'est une démonstration
d'élégance et de raffinement.

Réf 36

Prix HT : 39,00€

Antica Torroneria Piemontese

COFANETTO DI 50 TARTUFINI

Assortiment de 50 truffes en
chocolat, un joyau de la
gastronomie piémontaise.

Saveurs:

- Chocolat au lait
- Pistaches de Bronte croquantes
- Bianco Dolce
- Dolce
- Gianduja onctueux
- Caramel et Noisettes Salées
- Cappuccino
- Chocolat au Lait et Noisettes Salées
- Chocolat Noir 70%
- Chocolat Extra Noir

Cet assortiment est plus qu'un
simple coffret : c'est une ode au
raffinement gustatif.

Prix HT : 78,00€



Réf 37



Antica Torroneria Piemontese



Antica Torroneria Piemontese

LATTA TARTUFINI COLLECTION



Coffret en métal bleu, renfermant une variété de truffes délicieusement parfumées :

- Dolce à la crème ;
- Chocolat Extra Noir 70% ;
- Gianduja délicieusement onctueux.

Réf 38

140g

Prix HT : 26,00€

Antica Confezioneria Piemontese

LATTA TARTUFINI COLLECTION

Coffret en métal bleu, renfermant une variété de truffes délicieusement parfumées :

- Dolce à la crème ;
- Caramel sucré et Noisettes Salées ;
- Pistache de Bronte croquantes ;
- Chocolat Extra Noir à 70% ;
- Gianduja délicieusement onctueux.

400g

Prix HT : 48,00€



Réf 39

Antica Confezioneria Piemontese

CALENDARIO DELL'AVVENTO



Réf 44



Réf 45

25cm x 5,5cm x 36cm



CALENDRIER DE L'AVENT

Ce calendrier élégant dévoile chaque jour une truffe en chocolat à la saveur unique, transformant l'anticipation des fêtes en une célébration quotidienne de la gastronomie. Offrez-le à vos clients ou collaborateurs, et soyez assuré d'une pensée chaleureuse en votre honneur à chaque délice dégusté. Couleurs disponibles : bleu ou rouge.

Prix HT : 45,00€

Antica Torrioneria Piemontese



7,5cm x 1,5cm x 15,1cm

TAVOLETTE CIOCCOLATO « LA PERFETTA »

TABLETTES DE CHOCOLAT :

- Chocolat au lait avec morceaux de nougat croquant
 - Chocolat noir 70% et fèves de cacao croquantes
 - Chocolat au lait avec noisettes du Piémont caramélisées
- 85g

Réf 57

Réf 58

Réf 59

Prix HT : 9,00€

NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO AL
LATTE



Réf 65

Noisettes du Piémont IGP recouvertes de chocolat au lait
200g

NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO
FONDENTE



Réf 66

Noisettes du Piémont IGP recouvertes de chocolat noir
200g

Prix HT : 16,50€

TAVOLETTE CIOCCOLATO « LA PERFETTA »

TABLETTES DE CHOCOLAT :

- Chocolat noir, éclats de noisettes du Piémont
- Chocolat blanc, éclats d'amandes et de pistaches
- Chocolat au lait gianduja, éclats de noisettes du Piémont

170g

Prix HT : 16,50€

Réf 60

Réf 61

Réf 62



13,3 cm x 1,6cm x 12cm

Antica Confezioneria Piemontese

MAXI TAVOLETTE CIOCCOLATO

TABLETTES DE CHOCOLAT MAXIMUS :

- Chocolat au lait gianduja, éclats de noisettes du Piémont
Réf 63
- Chocolat noir, éclats de noisettes du Piémont
Réf 64

1000g

Prix HT : 89,00€



28,7 cm x 2,8cm x 28,7cm



Antica Torroneria Piemontese

I BACI DI DAMA

Réf 67



21cm x 3,3cm x 21cm

Réf 68



COFFRET BACI DI DAMA

Deux saveurs disponibles : Baci di dama tradition et Baci di dama cacao.

Prix HT : 27,50€

DONNAFUGATA®

*3. DonnaFugata x
Dolce & Gabbana
Notre sélection de vins*

DOLCE & GABBANA



DONNAFUGATA®

Donna Fugata : L'Essence même du Vin Sicilien

DonnaFugata est le joyau couronnant l'œuvre de la famille Rallo depuis 1983. Le nom de cette maison symbolise la légende d'une reine fugitive qui a trouvé refuge dans le paysage enchanteur de la Sicile. Un hommage à l'esprit pionnier et à l'audace qui caractérisent cette maison vinicole renommée.

DonnaFugata, célèbre pour son respect méticuleux de la tradition, sa quête incessante de l'excellence et son engagement profond envers le patrimoine vinicole, est aujourd'hui le symbole de l'élégance sicilienne.

DonnaFugata x Dolce & Gabbana : Quand l'Art de la Vinification Rencontre le Design Haute Couture

La collaboration entre DonnaFugata et le célèbre duo de la mode Dolce & Gabbana donne naissance à une union harmonieuse entre le raffinement des vins siciliens et le design italien de haute volée. Cette association a permis de créer une série de vins en édition limitée, véritables œuvres d'art pour les amateurs de bon vin et de design sophistiqué.

Chaque bouteille est un chef-d'œuvre en soi, habillée par Dolce & Gabbana avec un design audacieux qui célèbre l'extravagance du design italien. Le vin qu'elle renferme est un témoignage du dévouement de DonnaFugata à sublimer les nuances du terroir sicilien.

Chaque bouteille de l'édition limitée Dolce & Gabbana offre une expérience gustative inoubliable.

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

« Tancredi »



Doté d'une intense robe couleur rubis, Tancredi 2018 associe des notes fruitées, de prune et de myrtille, avec de délicates notes épicées de réglisse et de tabac doux. Il déploie au palais toute sa personnalité enveloppante et généreuse, avec des tannins parfaitement intégrés pour finir sur une persistance à la fois longue et élégante.

Tancredi se marie à la perfection avec des viandes rouges et gibiers à conseiller également avec le thon ou le poisson gras. Il peut être débouché au dernier moment s'il est servi dans de grands verres, avec de larges ouvertures et une bonne hauteur. Excellent à 18 °C.

Millésime : 2018 Appellation : Terre Siciliane IGT Rosso

Cépage : Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat et autres cépages

Degré d'alcool : 14,20 %

Prix HT coffret 75cl : 50,00€ Réf 69

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®



« Rosa »

Doté d'une robe rose pâle et brillante, Rosa associe de délicates notes fruitées de pêche à chair blanche et de bergamote. Une minéralité et un nez très agréable, qui se distingue par son raffinement et sa persistance.

Parfait à l'apéritif avec du poisson cru, des plats végétariens et des viandes délicates.
Excellent à 10-12°C

Millésime : 2021 Appellation : Sicilia DOC
Cépage : Nerello Mascalese, Nocera

Degré d'alcool : 13 %

Prix HT coffret 75cl : 40,00€ Réf 70

Prix HT coffret 150cl : 78,00€ Réf 71

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®



« Isolano »

Doté d'une robe jaune paille aux reflets dorés, ce raffiné bouquet émane des senteurs agrumées, des notes de genêt en fleur et d'herbes méditerranéennes. Isolano un vin à l'élégance enveloppante qui, au palais, se distingue par sa persistance et son extraordinaire minéralité volcanique.

Millésime : 2020 Dénomination : Etna Bianco Aoc
Cépages : Carricante, un cépage autochtone et caractéristique de l'Etna, et de petites quantités d'autres cépages autochtones.

Degré d'alcool : 12,03 %

Prix HT coffret 75cl : 39,00€ Réf 72

Prix HT coffret 150cl : 77,00€ Réf 73

DOLCE & GABBANA

4. Le Petit PLUS !



PROSECCO

Prosecco Treviso Corner - Bouteille 75 cl

Avec sa robe jaune clair et doré, un nez floral une bouche croquante de petits fruits blancs : pommes, poires, avec une touche légèrement citronnée. Ce vin est franc, doté de fines bulles délicates. Il est possible d'observer un fin cordon d'une mousse aérienne et savoureuse. Sa chair vineuse est à la fois acidulée et minérale.

Prix : 16,50€ HT Réf 74



CHAMPAGNE

Le Coeur de Cuvée Brut - Domaine Paul Menand - Bouteille 75 cl.

Originaire de la renommée région de Champagne, ce vin effervescent est le fruit d'un assemblage harmonieux entre le Chardonnay et le Pinot noir. En bouche, il exprime une puissance maîtrisée, une vivacité remarquable, et se distingue par sa bulle délicate et plaisante.

Prix : 29,00€ HT Réf 75

Nous disposons d'une large gamme de Champagne, n'hésitez pas à nous demander !

COFFRETS SUR MESURE

COFFRET LOGOTÉ LUXURYKOLLABS : PERSONNALISEZ VOTRE EXPÉRIENCE GOURMANDE



Découvrez le Coffret Logoté LuxuryKollabs, une invitation à créer votre propre voyage culinaire. Ce coffret élégamment conçu devient le réceptacle de vos délices préférés.

Remplissez-le à votre guise, des panettones légendaires aux truffes en chocolat délicates, en passant par les succulentes tablettes de chocolat et les bouteilles de vins DonnaFugata. Laissez libre cours à votre imagination et créez votre assortiment sur mesure.

Prix HT : 12,00€ (Boîte Vide)
Réf 76

COFFRETS SUR MESURE

EXEMPLE D'ASSORTIMENT :

« Noël Gourmand »

- Panettone 100g Dolce & Gabbana Réf 8
- Panettone traditionnel 750g Réf 10
- Pâte à tartiner à la crème de Manna Réf 19
- Pâte à tartiner à la crème de pistache Réf 18
- Truffes dolce neri Réf 47
- Noisettes recouvertes de chocolat au lait Réf 65
- Noisettes recouvertes de chocolat noir Réf 66
- Bouteille de prosecco Réf 74
- Coffret vide Réf 76

Prix : 160,50€ HT Réf 77

Cette photo est une représentation et ne correspond pas à l'assortiment ci-dessus.



Conditions de vente et Livraison

En raison d'une forte demande, nous vous prions de bien vouloir passer votre commande avant le 20 novembre 2023 afin de pouvoir vous garantir une livraison avant les fêtes de fin d'année.

Veillez noter que la livraison de nos produits est offerte pour toutes les commandes supérieures à 10 articles (Monaco et 06) et pour une livraison à une même adresse.

Afin de pouvoir traiter vos commandes, nous avons besoin :

- Du devis signé
- De la totalité du règlement, ou d'un acompte de 50% en cas d'autorisation du responsable commercial ou du gérant.

Nous acceptons les moyens de paiement suivants : virements, chèques et espèces.

Sachez également que l'entreprise LuxuryKollabs est sous le régime de la Microentreprise : la TVA n'est donc pas applicable conformément à l'article 293 B du Code général des impôts (CGI).

Nous facturons donc nos produits au prix HT.



Contact:

Kenzo SCARCELLA

Gérant



k.scarcella@luxurykollabs.fr



06 77 89 94 77

Antica Confezioneria Piemontese