



LK

— LUXURYKOLLABS —

CATALOGUE DE NOËL 2024



SOMMAIRE

1. *Présentation*

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

2. *Nos Collections*

- 1. Fiasconaro x Dolce & Gabbana : Panettone et autres délices p.5
- 2. AnticaTorroneeriaPiemontese : Truffes en chocolats, nougats et autres délices p.25
- 3. Les marrons glacés Imbert p.32
- 4. DonnaFugata x Dolce & Gabbana : Sélection de vins p.35

3. *Champagne et Prosecco*

p.41

4. *Coffrets Sur-Mesure*

p.42

5. *Conditions de Ventes et Livraison*

p.44

6. *Contact*

p.45

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), **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 en France et à Monaco** : LuxuryKollabs garantit une livraison ponctuelle de vos cadeaux d'affaires sur tout le territoire français ainsi qu'à Monaco. Pour répondre à vos besoins internationaux, nous proposons également des options de livraison dans le monde entier.
- ❖ **Personnalisation de nos produits** : 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.
- ❖ **Service de présentation et de dégustation sur site** : LuxuryKollabs se déplace également dans votre entreprise **gratuitement** (dans les Alpes Maritimes et Monaco), 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.



1. FIASCONARO X DOLCE & GABBANA

PANETTONE ET AUTRES
DÉLICES

[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



« *S Torroncini* »



ASSORTIMENTS DE TORRONCINI EMBALLÉS INDIVIDUELLEMENT

Ces coffrets renferment un assortiment exquis de Torroncini moelleux, emballés individuellement. Enrobés de chocolat au lait, de chocolat noir, ainsi que de chocolat à l'orange ou au citron, ces douceurs sauront vous séduire. Présentés dans de splendides boîtes décorées avec les motifs typiques du « Carretto » sicilien et des géométries inspirées des mosaïques palermitaines.

Deux formats de boîtes sont disponibles : 150g et 500g.

Prix HT 150g (coffret rond) : 28,00€ Réf 1

Prix HT 500g (coffret rectangulaire) : 60,00€ Réf 2

DOLCE & GABBANA



«Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia»



Réf 3

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 : 23,50€

DOLCE & GABBANA





«Il Panettone agli Agrumi e allo Zafferano di Sicilia»



Réf 4

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 : 40,00€

DOLCE & GABBANA



«Il Panettone alle Mele e alla Cannella»



Réf 5

«Il Panettone al Cioccolato»



Réf 6

PANETTONE À LA POMME ET À LA CANNELLE 500g

Nouveauté 2024, Ce panettone à la pâte levée naturellement est enrichi de pommes confites aromatisées à la cannelle.

PANETTONE AU CHOCOLAT 500g

La pâte de ce panettone au chocolat est parfumée à l'orange.

Prix HT : 43,50€

DOLCE & GABBANA



«Il Panettone alle Castagne Glassate e al Gianduja»



Réf 7

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.

Prix HT : 65,00€

DOLCE & GABBANA



«Il Panettone alle Mandorle di Sicilia»



Réf 8

PANETTONE AUX AMANDES D'AVOLA 1kg

Un classique de la tradition Fiasconaro : la pâte est enrichie 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 9

PANETTONE AU CHOCOLAT 1kg

La pâte de ce panettone au chocolat est parfumée à l'orange.

Prix HT : 60,00€

DOLCE & GABBANA



«*Il Panettone al Mandarino di Sicilia*»



Réf 10

PANETTONE AUX MANDARINES DE SICILE 1kg

Ce nouveau Panettone délicatement enrichi de mandarines douces confites, se présente dans une boîte au design unique et raffiné, de forme carrée, spécialement conçue pour sublimer cette gourmandise exceptionnelle.

Prix HT : 65,00€

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 11

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.

Couleur de boîte: Rose 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 al Pistacchio di Sicilia con crema al Pistacchio morbida da spalmare*»



Réf 12

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 couleurs de boîtes sont proposées : rouge vif et vert 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 13

Le principe de ce coffret est simple : découpez délicatement une tranche du Panettone puis saupoudrez-là 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 confites de Sicile et des raisins secs.

Prix HT : 80,00€

DOLCE & GABBANA



CREMA DA SPALMARE



CRÈME À TARTINER :
Manna Sicilienne
Pot : 180g
Réf 14



CRÈME À TARTINER :
Pistache Sicilienne
Pot : 180g
Réf 15

Prix HT : 14,50€



CRÈME À TARTINER :
Chocolat de Sicile
Pot : 180g
Réf 16



IL PANETTONE TRADIZIONALE



Réf 17

PANETTONE TRADITIONNEL 100g

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

Prix HT : 16,50€



IL PANETTONE TRADIZIONALE



Réf 18

PANETTONE TRADIZIONNEL 500g

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

Prix HT : 23,50€

IL PANETTONE AL CIOCCOLATO



Réf 19

PANETTONE AU CHOCOLAT 500g

Agrémenté de pépites de chocolat et recouvert de glaçage.

IL PANETTONE TRADIZIONALE



Réf 20

PANETTONE TRADITIONNEL 750g

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

Prix HT : 32,00€

IL PANETTONE AL CIOCCOLATO



Réf 21

PANETTONE AU CHOCOLAT 500g

Agrémenté de pépites de chocolat et recouvert de glaçage.

IL PANETTONE AGLI AGRUMI E ALLO ZAFFERANO DI SICILIA



Réf 22

PANETTONE AUX AGRUMES DE SICILE AROMATISÉS AU SAFRAN 750g

Composée de citrons, d'oranges et de mandarines douces confites aromatisés au safran. Tous ces ingrédients d'exception donnent à la pâte un goût intense et incomparable.

Prix HT : 32,00€

IL PANETTONE PERA E CIOCCOLATO



Réf 23

PANETTONE POIRE ET CHOCOLAT 750g

Panettone aux pépites de chocolat et poire confite, recouvert de chocolat blanc et de mini-pralines de chocolat croustillantes.



MONTENERO



Réf 24

MONTENERO 700g

Cette confiserie, la nouveauté de l'année, est notre coup de cœur !
Elle associe l'intensité du chocolat noir Sicilien à la douceur de la pâte de cacao, relevé par une pointe d'essence de citron Sicilien.
À Saupoudrer délicatement de sucre glace.

Prix HT : 55,00€



DOLCE PRESEPE



Réf 25

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.

Décoré d'une crèche composée de personnages en chocolat blanc reposant sur une structure en nougat délicatement sculptée.

Poids : 2,7 kg

Prix HT : 137,00€





TRADIZIONALE MAXIMUS

PANETTONE TRADITIONNEL GÉANTS

Ces œuvres d'art gastronomiques sont confectionnées à partir d'oranges fraîches de Sicile confites et de raisins secs aromatisés au vin "Marsala AOP" et au "Terre Siciliane Zibibbo liquoreux IGP". Leur grande taille les rend encore plus moelleux et délicieux.

Trois différentes tailles sont disponibles :

- | | |
|---------------|-------------------|
| - 3kg Réf 26 | Prix HT : 130,00€ |
| - 5kg Réf 27 | Prix HT : 185,00€ |
| - 10kg Réf 28 | Prix HT : 375,00€ |



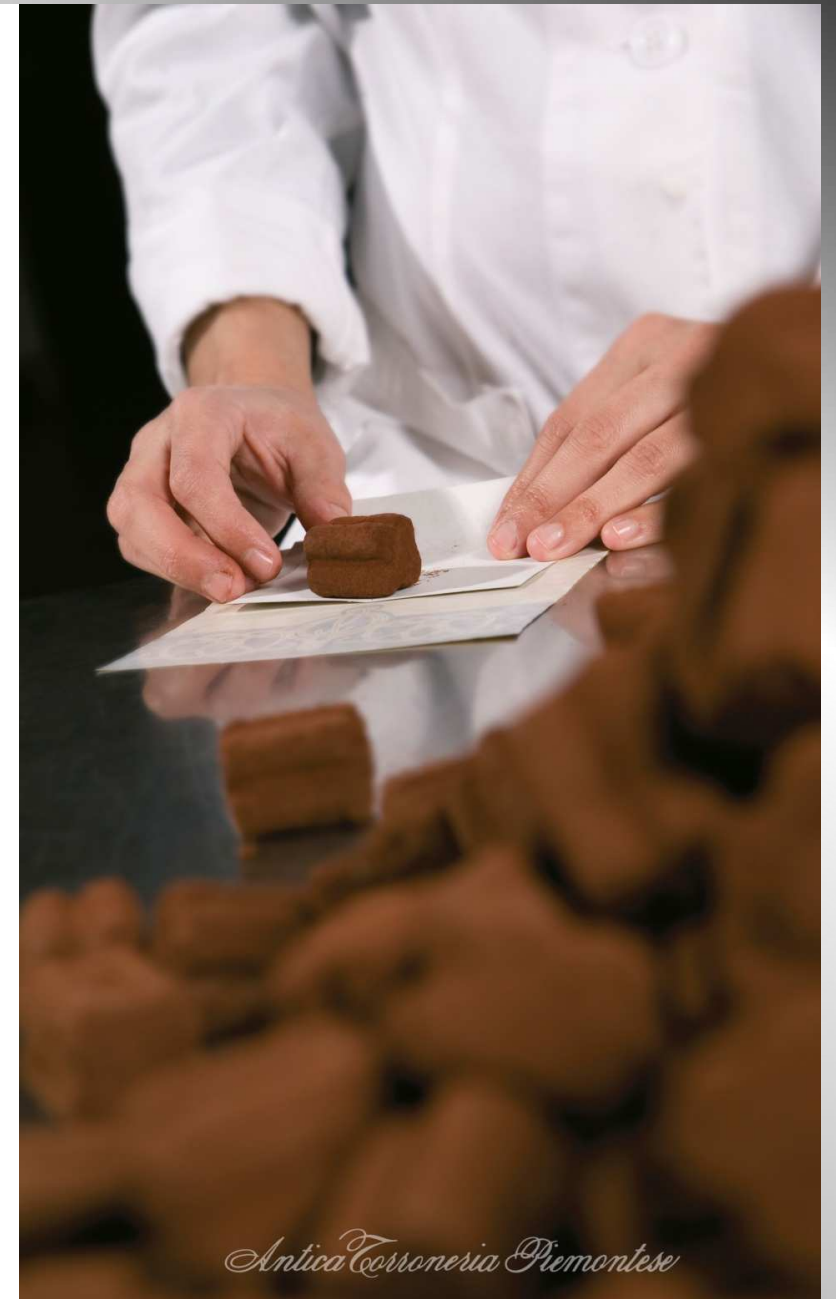


Antica Torroneria Piemontese

2. *Antica Torroneria Piemontese*

Depuis sa création en 1885 dans la région du Piémont, Antica Torroneria Piemontese incarne la tradition gastronomique italienne. Avec plus d'un siècle de savoir-faire dans la fabrication de truffes et nougats, la marque maintient un équilibre parfait entre authenticité et innovation

Chaque bouchée est une invitation à un voyage gustatif au cœur des saveurs italiennes.



Antica Torroneria Piemontese



9cm x 9cm x 2cm

TORRONE NUMERI

- | | |
|--|--------|
| 1/ Nougat <u>croquant</u> aux noisettes du Piémont. 80g | Réf 29 |
| 2/ Nougat <u>moelleux</u> aux amandes et pistaches. 80g | Réf 30 |
| 3/ Nougat <u>moelleux</u> aux amandes et noisettes du Piémont. 80g | Réf 31 |
| 4/ Nougat <u>moelleux</u> aux noisettes du Piémont et oranges. 80g | Réf 32 |
| 5/ Nougat <u>moelleux</u> aux noisettes du Piémont et cerises. 80g | Réf 33 |

Prix HT : 12,00€

Antica Confezioneria Piemontese

CONFEZIONE TARTUFI DOLCI NERI



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

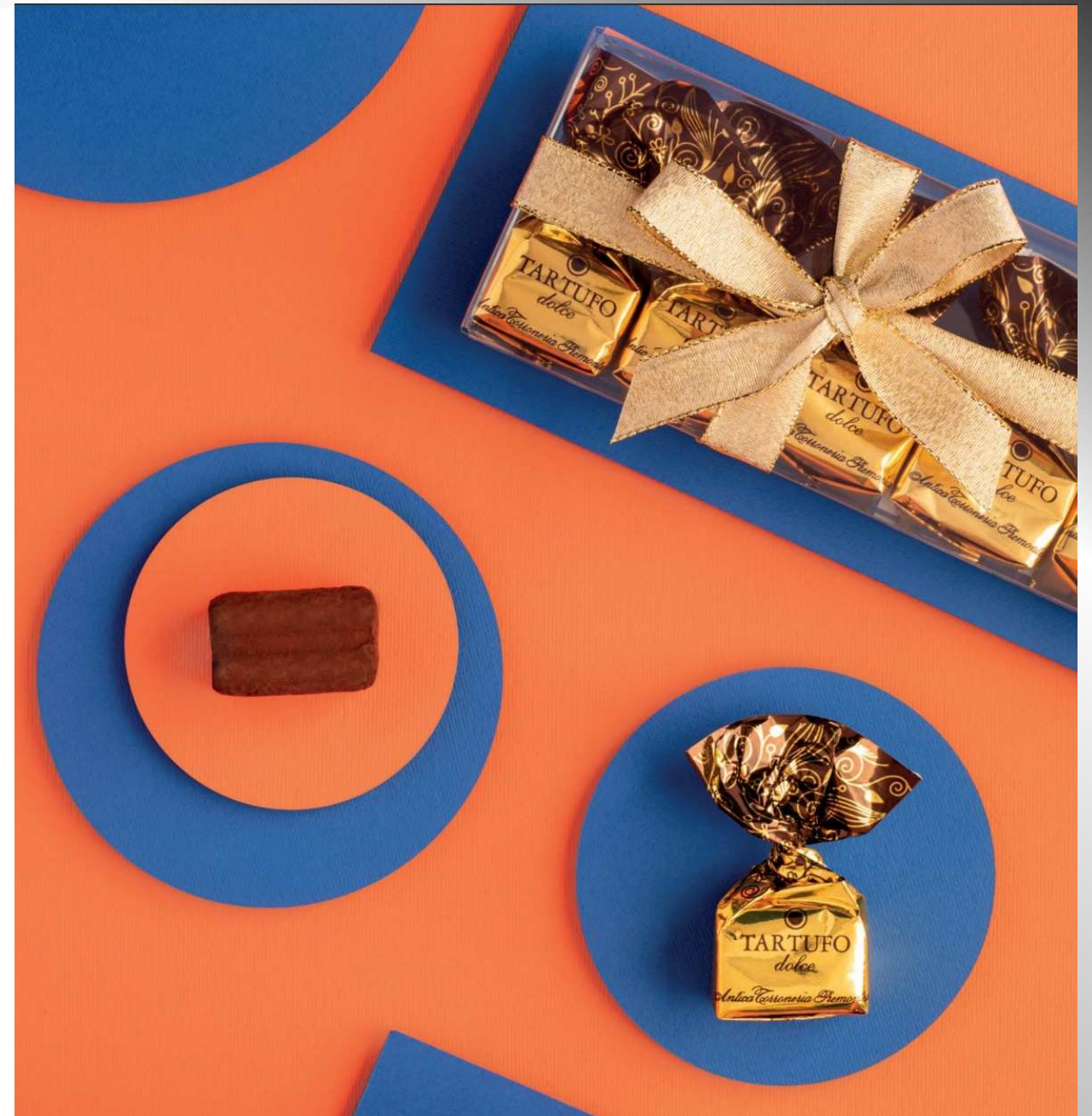


Réf 34

COFFRET DE TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR 70%

Chaque truffe est un véritable trésor de saveurs, offrant une explosion cacaotée sublimée par de délicates noisettes du Piémont. Un pur moment de plaisir pour les amateurs de chocolat noir et de sensations intenses.

Prix HT : 23,00€





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
- Dolce
- Gianduja
- Caramel et Noisettes Salées.

Réf 35

Prix HT : 41,00€

Antica Confezioneria Piemontese

COFANETTO DI 50 TARTUFINI

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

Saveurs:

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



Réf 36

Prix HT : 80,00€



Antica Confezioneria Piemontese

Antica Confezioneria 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

Réf 37

Réf 38

Réf 39

85g

Prix HT : 9,50€

NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO AL
LATTE



Réf 40

Noisettes du Piémont IGP recouvertes de chocolat au lait
200g

NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO
FONDENTE



Réf 41

Noisettes du Piémont IGP recouvertes de chocolat noir
200g

Prix HT : 16,50€



3. Marrons Glacés

Les Marrons Imbert : L'Essence de l'Art de la Confiserie

Depuis plus d'un siècle, la Maison Imbert célèbre l'excellence de la tradition française à travers ses marrons glacés. Chaque marron, sélectionné avec un soin méticuleux, est confit selon des méthodes artisanales transmises de génération en génération, permettant de préserver l'authenticité et la richesse des saveurs naturelles. Une douceur subtile, une texture fondante, de véritables bijoux de la confiserie.

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche





LES COFFRETS EN BOIS



1/ Boîte de 12 Marrons Glacés. Réf 42

Prix HT : 45,00€

2/ Boîte de 24 Marrons Glacés. Réf 43

Prix HT : 72,50€

3/ Boîte de 36 Marrons Glacés. Réf 44

Prix HT : 95,00€

4/ Boîte de 48 Marrons Glacés. Réf 45

Prix HT : 137,00€





CRÈME DE MARRONS



Réf 46

CRÈME DE MARRONS 320g

La crème de Marrons d'Aubenas Imbert offre une texture fine et soyeuse, avec une douceur subtile qui met en valeur la saveur authentique du fruit.

Prix HT : 9,50€



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 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 Dolce & Gabbana incarne l'élégance à l'italienne, unissant le savoir-faire vinicole sicilien à un design raffiné. De cette rencontre est née une série de vins en édition limitée.

Chaque bouteille, habillée par Dolce & Gabbana, reflète le luxe et la créativité italienne. Le vin qu'elle contient révèle toute la richesse du terroir sicilien, sublimée par le savoir-faire de DonnaFugata. Un moment de dégustation unique pour les connaisseurs.

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. 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 : 62,00€ Réf 47

Prix HT coffret 150cl : 125,00€ Réf 48

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 : 44,50€ Réf 49

Prix HT coffret 150cl : 88,00€ Réf 50



DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®



« *Cornice* »

Un coffret dédié à la collaboration entre Dolce&Gabbana et Donnafugata.

Présentée dans un coffret somptueux, cette trilogie, qui ravira les amateurs de grands crus et les passionnés d'esthétique, se compose de 3 bouteilles de 75 cl :

Le Tancredi, un rouge majestueux, le Rosa, un rosé élégant, et l'Isolano, un blanc lumineux, forment cette collection exceptionnelle.

Prix HT coffret 75cl : 170,00€ Réf 51

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

NOTRE GAMME EXCLUSIVE



1/ Tancredi Jéroboam (3L). Réf 52

Max 10 unit / clients (sous réserve des disponibilités)

Prix HT : 320,00€

2/ Tancredi Mathusalem (6L). Réf 53

Max 6 unit / clients (sous réserve des disponibilités)

Prix HT : 670,00€

3/ Tancredi Balthazar (12L). Réf 54

Max 2 unit / clients (sous réserve des disponibilités)

Prix HT : 1 180,00€

4/ Tancredi Salomon (18L). Réf 55

Max 1 unit / clients (sous réserve des disponibilités)

Prix HT : 2 075,00€

Les millésimes en Grand Format de Tancredi sont produits en quantités limitées. Malgré nos efforts, la disponibilité de ce produit exclusif ne peut être garantie en raison de la forte demande.

DOLCE & GABBANA

Un large choix de Champagne et Prosecco



Le complément idéal pour des cadeaux d'exception

Quoi de mieux pour accompagner vos cadeaux que d'y ajouter une bouteille de champagne ou de prosecco soigneusement sélectionnée ? En collaboration avec notre caviste partenaire, nous sélectionnons des cuvées raffinées qui s'adaptent parfaitement à vos envies et à chaque occasion spéciale.

N'hésitez pas à nous contacter

Nous serons ravis de vous proposer une sélection personnalisée, en fonction de votre budget et de vos attentes, afin de rendre vos cadeaux encore plus inoubliables.



Coffrets sur Mesure

PERSONNALISEZ VOTRE EXPÉRIENCE GOURMANDE

Ce coffret devient un écrin raffiné pour accueillir vos délices préférés.

Que ce soit pour y placer des panettones, des truffes au chocolat, des tablettes de chocolat ou des bouteilles de vins DonnaFugata, laissez libre cours à votre créativité et composez un cadeau sur mesure, à la hauteur de vos envies.

Prix HT : 14,00€ (Boîte Vide) Réf 56



Dimensions :
L 49 x l 38 x H 18

Coffrets sur Mesure



EXEMPLE D'ASSORTIMENT :

« Noël Gourmand »

- Torroncini 150g Dolce & Gabbana Réf 1
- Panettone aux agrumes 100g Dolce & Gabbana Réf 3
- Panettone chocolat et orange 500g Dolce & Gabbana Réf 6
- Pâte à tartiner au chocolat Réf 16
- Panettone traditionnel 500g Réf 18
- Nougat N°4 Réf 32
- Tablette de chocolat au lait et noisettes caramélisées Réf 39
- Noisettes du Piémont enrobés de chocolat Noir Réf 40
- Bouteille de Prosecco Hors Catalogue (14,50€)
- Coffret vide Réf 56

Prix : 199,50€ HT **Réf 57**

Conditions de vente et Livraison

Date limite de commande

Pour garantir une livraison avant les fêtes, nous vous recommandons de passer vos commandes avant le 20 novembre 2024.

Livraison offerte

La livraison est offerte pour toutes les commandes **de plus de 8 articles**, livrées à une même adresse (Monaco et Alpes Maritimes).

Afin de pouvoir traiter vos commandes, nous avons besoin :

- Du devis validé et signé
- Paiement intégral, ou, d'un acompte de 50% sous réserve d'approbation par la direction

LuxuryKollabs étant sous le régime de la Microentreprise, la TVA n'est pas applicable, conformément à l'article 293 B du Code Général des Impôts (CGI).

Nos produits sont donc facturés hors taxes (HT).



CONTACT :

Kenzo SCARCELLA

Gérant



k.scarcella@luxurykollabs.fr



06 77 89 94 77



www.luxurykollabs.fr