PRODUITS DE QUALITÉ
ÉQUITÉ
BON SENS
PROXIMITÉ

L'ÉTOILE DES ALPES

LETOILE-DES-ALPES.COM

# - OFFRE -
# comité d'entreprise

2023

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

L'ÉTOILE DES ALPES

**FABRIQUÉ EN FRANCE**
dans les Alpes

**ÉCO-CONÇU**
& favorisant
l'économie circulaire

L'Étoile des Alpes est une marque de produits et d'objets d'inspiration alpine : son principe est de mettre en avant les savoir-faire des artisans et producteurs des Alpes - françaises ou non - par le biais de créations exclusives, disponibles en ligne toute l'année sur le site Internet : **www.letoile-des-alpes.com**

Depuis 2022, une jeune équipe a fait le choix de faire (re)vivre cette marque via les réseaux de notre époque. C'est donc sur Internet que L'Étoile des Alpes propose des **PRODUITS** et des **OBJETS UTILES** et **RAISONNÉS, ISSUS DE L'ARC ALPIN**, **RSE COMPATIBLES**, co-conçus avec des **ACTEURS LOCAUX**.

**Afin de pouvoir proposer aux salarié.e.s de votre entreprise DES CADEAUX PLEIN DE BON SENS, ÉTHIQUES, FABRIQUÉS LOCALEMENT AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES DE HAUTE QUALITÉ, des produits simplement bons, nous vous proposons ici nos suggestions de packs gourmands et coffrets exclusifs, combinables entre eux, selon vos besoins et votre budget.**

Tous ces produits sont conçus avec des entreprises locales qui partagent toutes nos valeurs et que nous remercions ici pour ces partenariats fructueux :

- **Brasserie QUARDIN** - bières bio
- **Maison ORSET** - biscuits
- **3 DRÔLES DE MECS** - tartinables
- **Benjamin TOIX** - décapsuleur
- **IUMÉ** - bougie + infusion bio
- **L'ARBRABULLES** - cosmétiques
- **REDEEM EQUIPEMENT** - trousse de voyage

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire ou pour toute demande spéciale.

## VOS CONTACTS

**Benoît MADELON** : +33 (0)7 77 05 48 42 | benoit@letoile-des-alpes.com

**Thibaut TOIX** : +33 (0)6 16 34 70 85 | thibaut@letoile-des-alpes.com

PRODUITS DE QUALITÉ
ÉQUITÉ
BON SENS
PROXIMITÉ

## PACK DÉGUSTATION

***3 tartinables*** *assortis :*
*1 Brebinade*
*1 Champignocciola*
*1 Auberginade*
*+*
***2 sachets de biscuits***
*aux drèches*

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*
***de 1 à 10 ex. : 25,00 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 24,50 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 24,00 € T.T.C.***

***LA BONNE IDÉE !***
***Ce pack Dégustation se marie parfaitement avec l'ensemble des packs suivants, composez vos propres assortiments...***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

## PACK BIÈROLOGIE

**1 bouteille de bière bio**

*75 cl au choix*

+

**1 décapsuleur**

*fait-main, made in France*

+ option PACK DÉGUSTATION 24,00 € T.T.C.

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*

***de 1 à 10 ex. : 22,00 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 21,50 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 21,00 € T.T.C.***

---

## PACK DEUX BIÈRES

**2 bouteilles de bière bio**

*75 cl au choix*

+

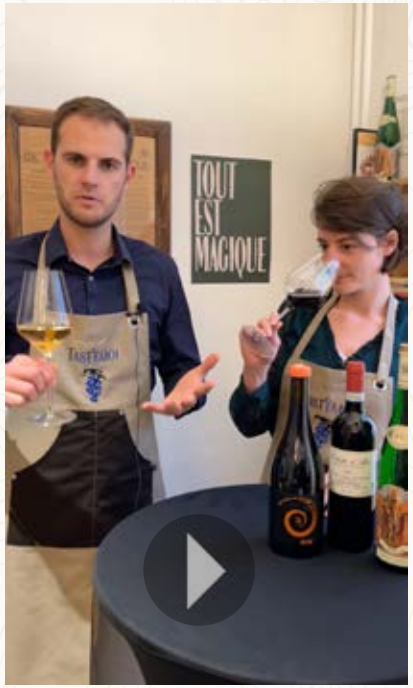
**1 décapsuleur**

*fait-main, made in France*

+ option PACK DÉGUSTATION 24,00 € T.T.C.

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*

***de 1 à 10 ex. : 29,00 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 28,50 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 28,00 € T.T.C.***



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

## PACK VINOLOGIE

**1 bouteille de vin alpin**
*blanc ou rouge - 75 cl*
**+**
**L*Opinel® Tire-bouchon**
*en série limitée numérotée*

+ option PACK DÉGUSTATION 24,00 € T.T.C.

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*
***de 1 à 10 ex. : 49,80 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 48,00 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 46,20 € T.T.C.***

---

## BOX VINS ALPINS

**3 bouteilles de vins alpins***
*Autriche, France, Italie*
*75 cl*
**+**
**3 vidéos**
*de présentation sur-mesure*

+ option PACK DÉGUSTATION 24,00 € T.T.C.

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*
***de 1 à 10 ex. : 59,80 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 58,20 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 56,40 € T.T.C.***

* Sélection de vins présentée à titre indicatif. Les références peuvent changer.

## COFFRET BIEN-ÊTRE

***1 bougie 100% naturelle***

*coulée à la main à Grasse*

**+**

***1 infusion bio***

*Balade au Verger*

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*

***de 1 à 10 ex. : 59,80 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 55,00 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 51,00 € T.T.C.***

---

## KIT DU VOYAGEUR

***4 produits cosmétiques***

*sous mention "Nature & Progrès"*

**+**

***1 trousse de voyage***

*upcyclée*

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*

***de 1 à 10 ex. : 69,80 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 67,80 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 66,00 € T.T.C.***

## COFFRET TABLIER À EMPORTER

***1 tablier en coton bio***

*avec poches, ceinture et rabat*

**+**

***L*Opinel® Tire-bouchon***

*en série limitée numérotée*

**+**

***1 planche à découper Opinel x L****

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*

***de 1 à 10 ex. : 97,60 € T.T.C.***

***de 11 à 50 ex. : 96,50 € T.T.C.***

***dès 51 ex. : 95,40 € T.T.C.***

## LA FONDUE DES CIMES

***livrée avec un sac de rangement contenant :***

*1 casserole*
*8 piques à fondue jetables*
*1 spatule*
*1 support de casserole*
*2 barrettes croisillons*
*1 brûleur à alcool*
*1 boite d'allumettes*
*1 pare flamme*
*1 embase*
*1 flacon de 50 ml*
*1 notice explicative*

COUP DE CŒUR !

*Personnalisation possible avec gravure.*

*Tarif CSE (emballage cadeau inclus) :*
***de 1 à 10 ex. : 129,80 € T.T.C.***
***de 11 à 50 ex. : 127,20 € T.T.C.***
***dès 51 ex. : 126,00 € T.T.C.***

# DEMANDE DE DEVIS

1 · **remplissez-là** avec les quantités souhaitées
2 · **photographiez-là**
3 · **envoyez-là** par e-mail à votre contact :
> benoit@letoile-des-alpes.com
> thibaut@letoile-des-alpes.com

| DÉSIGNATION | DESCRIPTION | TARIF UNITAIRE TTC | | | QUANTITÉ |
|---|---|---|---|---|---|
| | | *de 1 à 10 ex.* | *de 11 à 50 ex.* | *dès 51 ex.* | |
| ***PACK DÉGUSTATION*** | 3 tartinables + 2 sachets de biscuits | 25,00 € | 24,50 € | 24,00 € | |
| | | | | | |
| ***PACK BIÈROLOGIE*** | 1 bière 75 cl + 1 décapsuleur | 22,00 € | 21,50 € | 21,00 € | |
| ***PACK DEUX BIÈRES*** | 2 bières 75 cl + 1 décapsuleur | 29,00 € | 28,50 € | 28,00 € | |
| ***PACK VINOLOGIE*** | 1 bouteille de vin 75 cl + L*Opinel | 49,80 € | 48,00 € | 46,20 € | |
| ***PACK VINS ALPINS*** | 3 bouteilles de vins 75 cl + 3 vidéos | 59,80 € | 58,20 € | 56,40 € | |
| | | | | | |
| ***COFFRET BIEN-ÊTRE*** | 1 bougie Escale Alpine + 1 infusion bio | 59,80 € | 55,00 € | 51,00 € | |
| ***KIT DU VOYAGEUR*** | 4 produits cosmétiques + 1 trousse de voyage | 69,80 € | 67,80 € | 66,00 € | |
| ***COFFRET TABLIER À EMPORTER*** | 1 tablier en coton bio + L*Opinel + 1 planche à découper | 97,60 € | 96,50 € | 95,40 € | |
| | | | | | |
| ***LA FONDUE DES CÎMES*** | 1 kit fondue nomade complet | 129,80 € | 127,20 € | 126,00 € | |

4 · **nous vous envoyons** un devis détaillé rapidement.
Merci de votre consultation !

# BIÈRES BIO

Atypique, la **Brasserie QUARDIN** aime qualifier ses productions de « bières de vigneron » : et pour cause !
Menée de main de maître par Vincent Quenard, issu d'une famille de vignerons réputés, cette brasserie propose des bières d'Auteur amoureusement conçues, certifiées biologiques. Les recettes proposées sont réalisées avec des ingrédients de qualité : eau du Massif des Bauges, malts d'orge et de blé, houblons français, issus de l'agriculture biologique.

En plus de mettre en avant les bières blondes et blanches de la **Brasserie QUARDIN** nous avons le plaisir de vous faire découvrir une inédite bière IPA dont le brassin à été spécialement élaboré pour et avec L'Étoile des Alpes.

En reprenant les codes d'une bière IPA classique, nous avons travaillé en collaboration avec Vincent Quenard pour développer une bière évocatrice des sommets, avec beaucoup de fraîcheur et un clin d'œil appuyé à la typicité de la flore alpine. Ici, nos céréales sont 100% circuits-courts : l'orge est produit localement en biodynamie puis malté en Haute-Savoie.

***BIÈRE EXCLUSIVE IPALPINE*** *bouteille 75 cl*
*Style Indian Pale Ale, elle est absolument unique par ses saveurs alpines relevées par une fine amertume.*

Nous avons souhaité créer une recette intégrant certaines plantes endémiques des Alpes, sourcées auprès du Sanglier Philisophe, herboristes en agriculture biologique et cueuilleurs du massif des Bauges.
Après plusieurs essais, nous avons trouvé l'équilibre recherché, une bière IPA, légère et à l'amertume finement ciselée. L'IPAlpine conserve le principe d'une IPA classique, mais sans le côté parfois exotique et exhubérant de ses arômes. Nous avons préféré créer une bière tout en subtilité, sans lui ôter sa typicité.

La robe est d'une beau jaune légèrement doré aux reflets verts, avec une mousse aérienne.

Le nez nous transporte au milieu des cîmes et des alpages, évoquant beaucoup la fraîcheur, les agrumes, la menthe buissonnante, la pierre mouillée.
La bouche est légère, rafraichissante, avec une amertume élégante. Les arômes reviennent ensuite complexifier l'ensemble avec une finale particulièrement désaltérante.

Cette bière de dégustation pourra accompagner à merveille vos apéritifs sur les sommets ou en terrasse au bord d'un lac, accompagnée bien sûr de nos biscuits aux drêches.

Une bière à partager, à servir aux alentours de 6-8°C pour en apprécier toutes les subtilités.

Elle se mariera parfaitement avec certains plats tels qu'un tartare d'omble au fenouil, une salade de jeunes pousses d'épinards aux agrumes ou des fromages tels qu'un Reblochon fermier, un Taleggio italien ou encore un Kaltbach suisse.

***BIÈRE BLONDE*** *bouteille 75 cl*
*Style Pale Ale, elle est légère et équilibrée.*
On distingue des notes florales et de céréales portées par une amertume modérée qui apporte une belle longueur en fin de bouche.

***BIÈRE BLANCHE*** *bouteille 75 cl*
*Style Wheat Ale, elle est rafraichissante, tout en finesse.*
Des arômes floraux et épicés amenés par les fleurs de camomille, d'écorces d'orange et de poivre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

# BISCUITS

***BISCUITS AUX DRÈCHES*** *sachet 100 g*

Pour accompagner idéalement la dégustation de nos bières, découvrez nos biscuits aux drèches*, Beaufort AOP et cumin des prés (aussi appelé carvi).

* Les drèches sont les résidus du brassage de la bière. Habituellement jetées ou données au bétail, elles sont ici habilement valorisées : transformées en farines, elles sont incorporées dans cette recette créée par **Maison ORSET,** le tout en circuits-courts bien sûr, en plein accord avec nos convictions à tous.

Très croquants, ces biscuits aux arômes anisés s'harmonisant subtilement à ceux du Beaufort AOP vous raviront par leur caractère délicatement salé et tout particulièrement digeste.

# TARTINABLES

Fabriqués à Saint Martin d'Hères en Isère par **3 DRÔLES DE MECS**, ces tartinables en bocaux sont tous appertisés en autoclave leur permettant une stabilisation et une longue conservation préservant les qualités gustatives et nutritives, tout en assurant une grande sécurité sanitaire. Ils sont tous conçus dans le respect de l'environnement : Matières premières les plus locales possibles, provenant d'une agriculture raisonnée et d'élevages respectueux du bien-être animal.

À emporter partout pour un pique-nique improvisé ou à partager lors d'un apéritif avec votre tribu.

***BREBINADE*** bocal de *120 g* minimum : ***Du soleil à tartiner !***
Grand classique à l'heure de l'apéro, le fromage frais de brebis plaît par sa fraîcheur et son caractère subtil. Il est associé au tempérament doux et gentiment relevé des poivrons jaunes et rouges, c'est l'assurance d'un tartinable onctueux, savoureux et vraiment original.

***CHAMPIGNOCCIOLA*** bocal de *120 g* minimum : ***Un régal addictif !***
Nous proposons ici une délicieuse alliance de noisettes torréfiées et de champignons frais, pour un tartinable détonnant aux saveurs addictives !

***AUBERGINADE*** bocal de *100 g* minimum : ***Haute en saveurs !***
Nous avons ici marié le fondant et la douceur de l'aubergine fumée par nos soins au goût acidulé d'un fromage de chèvre frais : une explosion de saveurs haute en goût !

# DÉCAPSULEUR

***DÉCAPSULEUR L****

Pour une expérience apéritive complète, nous proposons également un objet utile à garder toujours sous la main : notre décapsuleur sera l'allié idéal de tous vos moments conviviaux.
Sa cordelette* rouge emblématique et pratique, son manche en noyer* aux nuances multiples, finement gravé, sa forme épurée au maximum et sa simplicité d'usage séduiront le plus grand nombre.

Entièrement conçu et fabriqué en France par l'ébéniste savoyard de talent **Benjamin TOIX**, il a nécessité des heures de travail manuel passionné. Un objet esthétique et utile à conserver, à offrir ou à s'offrir, à emporter partout avec vous, du sac à dos de randonnée jusqu'au barbecue entre amis !

**Cordelette en coton & bois du manche origine France*

# COFFRET BIEN-ÊTRE

Avec la marque **IUMÉ**, nous avons imaginé ce Coffret Bien-Être composé de l'infusion bio « Balade au Verger » aux accents typiquement alpins ainsi que d'une bougie au parfum unique et inédit, intitulée « Escale Alpine ». Une boîte d'allumettes à nos couleurs complète l'ensemble afin de pouvoir profiter de la bougie dès l'ouverture du coffret !

***INFUSION BIO « BALADE AU VERGER »***

Désaltérante et fruitée, elle ravira les amateurs de naturalité et d'arômes ensoleillés : pomme, citronnelle, honeybush, feuille de mûre, écorce d'orange, pétales de soucis, betterave et verveine citronnée composent sa recette unique. Elle se déguste chaude bien sûr, revigorante et réconfortante les jours d'hiver, ou froide, comme un thé glacé désaltérant pour les chaudes journées estivales !

***BOUGIE « ESCALE ALPINE »***

Son parfum intitulé « Escale Alpine » est 100% naturel, fabriqué à partir d'ingrédients choisis chez de petits cultivateurs. La cire est 100% végétale et ne comprend ni OGM, ni pesticides.
Les bougies, comme l'ensemble des créations Iumé, sont produites en quantités raisonnées. Elles sont coulées à la main à Grasse, pour profiter au maximum d'un savoir-faire humain, loin des robots d'usine.

# KIT DU VOYAGEUR

### *LA TROUSSE DE VOYAGE ET LES 4 PRODUITS COSMÉTIQUES*

Totalement inédit et conçu en collaboration croisée avec les marques artisanales L'ARBRABULLES et REDEEM Equipment, ce kit ultra-pratique permet d'emporter partout avec vous les essentiels pour une toilette complète.
Notre Kit du Voyageur est constitué d'une trousse sur-mesure réalisée avec la société **REDEEM Equipment** (basée à Sallanches, au pied du Mont-Blanc, spécialiste de l'upcycling) et d'une gamme de produits cosmétiques bio fabriqués artisanalement par Marion BASSET de la société **L'ARBRABULLES** (installée à Hautecour en Savoie).

En plus des produits qu'elle contient (**savon 3 en 1, déodorant baume solide, huile de massage, baume à lèvres**), cette trousse vous permet d'emporter vos effets personnels dans un format compact. Réalisée en toile et en suspentes de parapente recyclées, cet objet est aussi pensé et fabriqué en circuits-courts. Sobre et élégante, elle est aussi très résistante, pliable, aisément lavable et bien sûr incroyablement légère !
Quant aux produits de L'Arbrabulles, ils sont fabriqués artisanalement en local à partir de matières premières saines et naturelles et sont sous mention Nature & Progrès : palmarosa, miel, gaulthérie, menthe, lavandin...

# TABLIER À EMPORTER

### *L'OPINEL TIRE-BOUCHON*

**OPINEL**© nous a fait l'honneur de cette première collaboration. Mondialement connue et célébrée, son nom résonne en chacun de nous comme le synonyme même du couteau, objet emblématique dont la qualité fait la réputation de la marque depuis plus de 130 ans.

Ensemble, nous avons imaginé ce couteau **OPINEL**© N°10 Tire-Bouchon en série limitée, gravée L'ÉTOILE DES ALPES, avec sa personnalisation exclusive (peinte à la main par les ateliers CATM en Savoie) et son emblématique étoile sur le manche. Il est également pourvu d'une cordelette rouge. Enfin, sa lame est numérotée de 0001 à 1100 : un objet collector.

Compact, pratique, multifonctions, ce best-seller d'OPINEL revisité sera un compagnon incontournable pour tous les baroudeurs épicuriens, qu'ils soient montagnards accomplis ou urbains convaincus.

Les fans inconditionnels opterons pour le ***TABLIER À EMPORTER*** :
Cette pièce conçue localement avec l'atelier **MONT SO** Ride Wear (Savoie) est réalisée en coton bio certifié GOTS et Elasthane 270g/m2, sans produits nocifs pour le corps et l'environnement.

Ses deux poches accueillent une planche à découper en hêtre OPINEL et le célèbre couteau OPINEL n°10 Tire-Bouchon avec sa lame en acier inoxydable de 10 cm, sa cordelette et sa livrée rouge inédites L'ÉTOILE DES ALPES, en série numérotée de 1100 exemplaires : une pièce de collection à bichonner et à conserver !

## VOS CONTACTS

**Benoît MADELON** : +33 (0)7 77 05 48 42 | benoit@letoile-des-alpes.com

**Thibaut TOIX** : +33 (0)6 16 34 70 85 | thibaut@letoile-des-alpes.com

L'ÉTOILE DES ALPES

APPROVISIONNEMENT GÉNÉRAL
CHAMBÉRY
SAVOIE
FRANCE