



NOTRE EXPÉRIENCE

AU SERVICE DE

VOTRE ÉVÈNEMENT

PAR

F&B Distribution SA

Sponsor & Partenaire exclusif Glaces & Sorbets Bougainvillier
du Paléo Festival de Nyon depuis 2015

paleo'

paléo festival de Nyon

Noté meilleur stand « FOOD » du PALEO Festival de Nyon 2013
Sponsor et partenaire Glaces & Sorbets Bougainvillier depuis 2015



Extrait Juillet / Août 2012

A LA RECHERCHE DE L'ACCORD PARFAIT

Dédiée au Bougainvillier, cette plante ornementale appréciée pour ses couleurs vives, voici les glaces de Patrick Berthet, ancien banquier en Asie et au Proche-Orient, et de Brunella Ferraresi son épouse. D'origine italo-éthiopienne, formée à ce grand art de la gelateria en Italie, cette passionnée est sans cesse à la recherche d'accords toujours plus parfaits. Etabli à Gland, le couple travaille de manière tout à fait traditionnelle, s'approvisionnant en fruits du verger auprès d'arboriculteur et de producteurs suisses. Les glaces sont légères, ne contenant que du lait frais entier des Laiteries Réunies de Genève, sans crème, ni oeufs, ni colorants, ni arômes. La carte est gourmande avec 25 parfums élaborés à partir du chocolat de la manufacture Favargé, de la meringue de Gruyère, de caramel au beurre salé de Bretagne, d'oranges et citrons de Sicile, de noisettes de Lombardie. La consécration est venue des grands établissements de Genève où plus d'une centaine de restaurants Haut de gamme leur font confiance. Comme le Métropole et l'Ecole hôtelière ou le Café du Pont de Peney. A l'emporter, la marque est proposée par l'épicerie fine du Molard, la Chocolaterie de Genève, la boutique Favargé ou encore la Ferme Gallay. L'entreprise commercialise également des thés exceptionnels qui entrent dans la fabrication des glaces. Tout aussi divin !





**LA PASSION C'EST NOTRE MÉTIER,
LA METTRE AU SERVICE DE
L'ÉVÉNEMENTIEL, LA PARTAGER !**

La mobilité et la proximité avec notre clientèle ont toujours été au centre de notre stratégie. Nous vous proposons de personnaliser nos services pour votre événement privé, d'entreprise, manifestation publique ou sportive.

Notre équipe est professionnelle, à votre écoute pour l'organisation de votre événement et instruite pour vous servir et servir vos hôtes dans les meilleures conditions.

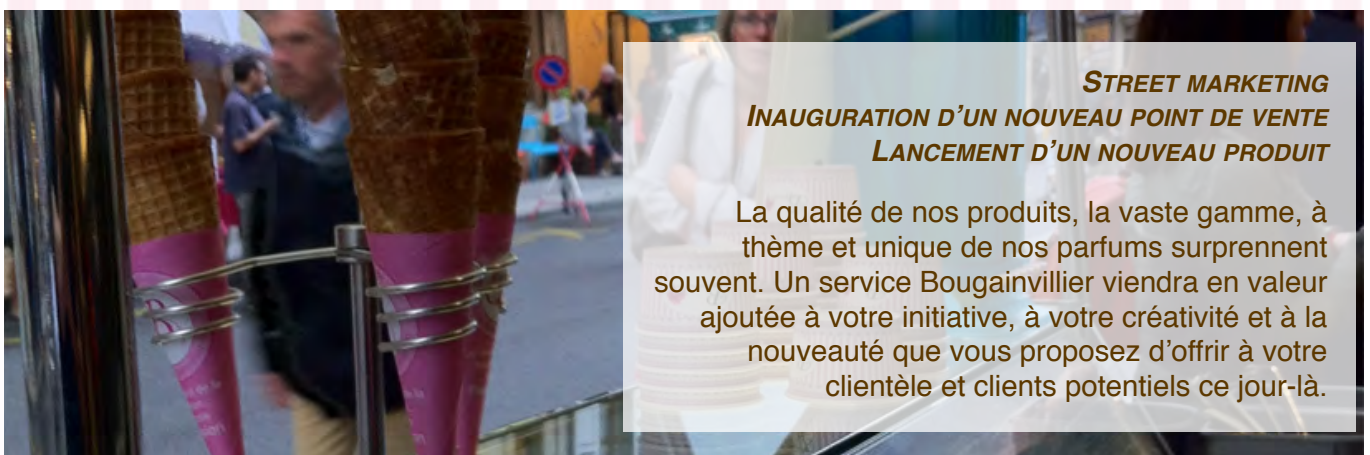
Nos prestations se calculent «clé en main», justement et dans le détail en fonction de votre budget, du nombre de vos convives, du choix de nos prestations, du lieu de votre événement, du jour et du temps resté à votre service et celui de vos hôtes.



ÉVÉNEMENTS EN ENTREPRISES

**TEAM BUILDING
INCENTIVE**

Offrez-vous une pause, de motiver vos équipes et de préserver son esprit dans une ambiance conviviale et gourmande. Nous vous proposons une dégustation didactique de glaces et sorbets Bougainvillier, ciblée, à thème.

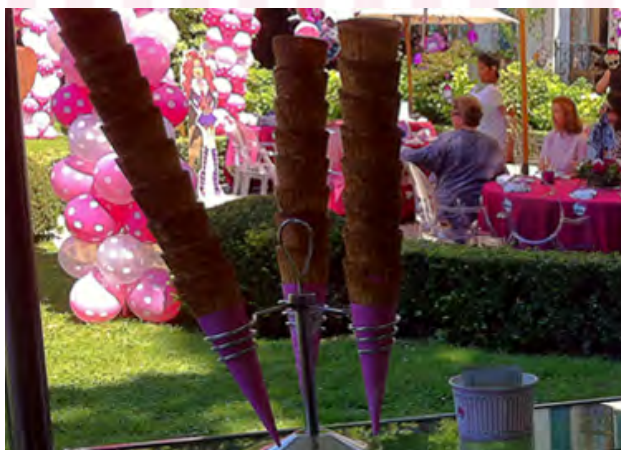


**STREET MARKETING
INAUGURATION D'UN NOUVEAU POINT DE VENTE
LANCLEMENT D'UN NOUVEAU PRODUIT**

La qualité de nos produits, la vaste gamme, à thème et unique de nos parfums surprennent souvent. Un service Bougainvillier viendra en valeur ajoutée à votre initiative, à votre créativité et à la nouveauté que vous proposez d'offrir à votre clientèle et clients potentiels ce jour-là.



ÉVÉNEMENTS EN ENTREPRISES
*JOURNÉE DES COLLABORATEURS
ET DE LEURS FAMILLES
SOIRÉES D'ENTREPRISE
BOUQUET DE CHANTIER
COCKTAIL & APÉRITIF*



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS
*PETITE DÉGUSTATION ENTRE AMIS
SOIRÉE DANSANTE
MARIAGE
ANNIVERSAIRE
GARDEN PARTY*



ÉVÉNEMENTS PUBLICS
*RESTAURANTS SCOLAIRES
SEMAINE DU GOÛT
ATELIER DÉGUSTATION DANS LES ÉCOLES
PROMOTIONS DES ÉCOLES*



ÉVÉNEMENTS PUBLICS
*EXPOSITIONS
ANIMATIONS DE RUE
MANIFESTATIONS SPORTIVES
FESTIVALS*



ÉVÉNEMENTS ENTREPRISES
JOURNÉE DES COLLABORATEURS
COCKTAIL & APÉRITIF
SÉMINAIRE



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS
BAPTÊME
RÉCEPTION & RÉUNION DE FAMILLE
MES 20 ANS
MON BACCALURÉAT



ÉVÉNEMENTS ENTREPRISES
EXPOSITIONS
INAUGURATION D'UN NOUVEAU POINT DE VENTE
LANCEMENT D'UN NOUVEAU PRODUIT
COCKTAILS'N ICE



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS
POOL PARTY
COCKTAILS'N ICE
ANNIVERSAIRE
MARIAGE



La Charte Bougainvillier

like us
on
facebook !

- (1) 100% DE NOS GLACES & SORBETS SONT RÉALISÉS DANS NOTRE LABORATOIRE.
- (2) NOUS MAÎTRISONS 100% DES ÉTAPES DE FABRICATION.
DE LA SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES À LA DISTRIBUTION
DES PRODUITS FINIS.
- (3) TOUS NOS PARFUMS SONT 100% NATURELS, À BASE DE VRAI SUCRE, DE VRAI LAIT,
SANS COLORANTS OU FARINES ÉPAISSISSANTES.
- (4) 100% DU LAIT EMPLOYÉ PROVIENT DE SUISSE.
- (5) 100% DU SUCRE BLANC EMPLOYÉ PROVIENT DE SUISSE.
- (6) NOUS CONSERVONS UNE PRODUCTION ARTISANALE ET GARANTISSONS UN FOISONNEMENT
NATUREL DE NOS DÉLICES GLACÉS (CA 25%)
- (7) NOUS NOUS ENGAGEONS À RECHERCHER LE MEILLEUR TOUT AU LONG DE NOTRE PROCESSUS
DE FABRICATION :
 - (A) DU CHOIX ET DE L'ORIGINE NATURELLE DES INGRÉDIENTS,
 - (B) A LA QUALITÉ DE NOS RECETTES,
 - (C) AU TEMPS DE REPOS DE NOS MÉLANGES,
 - (D) AU CONTRÔLE DIFFÉRENCIÉ DES TEMPÉRATURES,
 - (E) AU TEMPS DE BRASSAGE DE NOS MÉLANGES
 - (F) JUSQU'AU CONDITIONNEMENT DE NOS GLACES ET SORBETS BOUGAINVILLIER.
- (8) NOUS RESTONS ATTENTIFS EN TOUT TEMPS À L'ENVIRONNEMENT QUI NOUS ENTOURE
ET ENTENDONS NOUS PRÉVALOIR D'UNE GRANDE MOBILITÉ ET D'UNE GRANDE FLEXIBILITÉ UTILES
À L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ.
- (9) NOUS ENTRETENONS DES RELATIONS DE PROXIMITÉ AVEC TOUS NOS PARTENAIRES,
FOURNISSEURS CLIENTS ET REVENEURS POUR LESQUELS LA QUALITÉ DU PRODUIT
EST AU CENTRE DE LEURS PRÉOCCUPATIONS ET LE PRIX EST JUSTEMENT CALCULÉ
ET EN RAPPORT AVEC LE TRAVAIL QUI LUI EST NÉCESSAIRE.