LA GRILLE TARIFAIRE

CHR 2022

Bienvenue

Le bon, la Truffe et le gourmand

Chez Balme, nous sommes des passionnés engagés pour le bien manger et tenons à faire découvrir des produits d'excellence, gourmands et de caractère.
Nous collaborons avec les meilleurs artisans et valorisons leurs terroirs et leur savoir-faire pour élaborer des produits qui font la différence.

Le Frais

TVA 5,5%

Charcuteries & cochonnailles	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT (/ kilo)
SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	10000399	ENV. 200GR	1 LOT DE 12 PIÈCES	60 J	**25,90€**
JAMBON BLANC À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	10000427	ENV. 3,5KG	1 LOT DE 2 PIÈCES	60 J	**21,90€**
MORTADELLE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	10000410	ENV. 2,5KG	1 PIÈCE	45 J	**21,50€**
TERRINE PIEDS DE COCHON À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN !	10000825	ENV. 350GR	1 LOT (de 5 pièces)	16 J	**18,90€**

Charcuteries Bellota	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT (/kilo)
JAMBON BELLOTA	09901339	ENV. 2,5KG	1 PIÈCE	60 J	**67,90€**
LOMO BELLOTA	10000632	ENV. 700GR	1 PIÈCE	60 J	**59,90€**
CHORIZO BELLOTA	10000656	ENV. 1,3KG	1 PIÈCE	60 J	**21,20€**
SAUCISSON BELLOTA	10000670	ENV. 1,3 KG	1 PIÈCE	60 J	**21,20 €**

Fromages & crémerie	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT
TOMME DE VACHE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	09901254	ENV. 800GR	3 PIÈCES	35 J	**26,90€** / kilo
GOUDA À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	10001622	ENV. 5KG	1 PIÈCE	60 J	**24,90€** / kilo
BRIE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	10000441	ENV. 1,5KG	1 PIÈCE	20 J	**28,50€** / kilo
PECORINO À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	100000465	ENV 1,3KG	3 PIÈCES	45 J	**29,90€** / kilo
MOLITERNO À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	09901575	ENV. 5,5KG	1 PIÈCE	60 J	**36,90€** / kilo
CHÈVRE FRAIS AU MIEL À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	1000472	140GR	6 PIÈCES	20 J	**6,50€**
BURRATA À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN !	09904460	150GR	12 PIÈCES	12 J	**5,40€**
CRÈME PARMESAN À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	09902220	500GR	1 PIÈCE	45 J	**15,50€**
CRÈME MASCARPONE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	09902534	320GR	1 PIÈCE	45 J	**9,60€**
BEURRE FRAIS À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN !	09900783	ENV. 750GR	1 PIÈCE	16 J	**41,00€**

Les Plats traiteur !	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT (/ kilo)
ÉCRASÉ DE PDT À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	09901988	ENV. 1KG	1 PIÈCE	16 J	**13,90€**
ÉCRASÉ DE PDT AU JAMBON BELLOTA	09906518	ENV. 1KG	1 PIÈCE	16 J	**12,90€**
RISOTTO À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN	09901995	ENV. 1KG	1 PIÈCE	16 J	**16,60€**
RISOTTO AU CHORIZO BELLOTA	09906037	ENV. 1KG	1 PIÈCE	16 J	**15,50€**
RISOTTO AUX CÈPES	09903302	ENV. 1KG	1 PIÈCE	16 J	**15,70€**

Le foie gras	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT
BALLOTIN DE FG MI-CUIT NATURE	10000083	150GR	1 LOT DE 5 PIÈCES	45 J	**12,90€**

Les tartinables	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT
TAPENADE D'OLIVES NOIRES	09907331	500GR	6 PIÈCES	1 AN	**14,20€**
TAPENADE D'OLIVES VERTES	09907584	500GR	6 PIÈCES	1 AN	**14,20€**
DÉLICE DE CHÈVRE AUX TOMATES SÉCHÉES	09901476	500GR	6 PIÈCES	1 AN	**16,90€**
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES	09907591	500GR	6 PIÈCES	1 AN	**14,20€**
DÉLICES D'ARTICHAUTS	09901452	500GR	6 PIÈCES	1 AN	**16,80€**
DÉLICES DE POIVRONS ROUGES	09901483	500GR	6 PIÈCES	1 AN	**15,90€**
CAVIAR D'AUBERGINES	09907607	500GR	6 PIÈCES	1 AN	**14,40€**

! **Produit ultra frais**. Se reporter aux Conditions relatives à la commande !

Le Sec

TVA 5,5%

Les préparations culinaires	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT
HUILE D'OLIVE SAVEUR TRUFFE NOIRE	09900332	560ML	1 PIÈCE	9 MOIS	**18,90€**
PRÉPARATION CULINAIRE SAVEUR TRUFFE NOIRE	09909998	560ML	1 PIÈCE	9 MOIS	**16,20€**
VINAIGRE À LA TRUFFE NOIRE	09902022	560ML	1 PIÈCE	9 MOIS	**19,20€**
MIEL ET TRUFFE D'ÉTÉ	09902176	450GR	1 PIÈCE	6 MOIS	**12,40€**
MOUTARDE ET TRUFFE D'ÉTÉ	09907256	320GR	1 PIÈCE	6 MOIS	**8,20€**
SEL DE SALIES-DE-BÉARN ET TRUFFE D'ÉTÉ	09902565	320GR	1 PIÈCE	6 MOIS	**6,60€**
CARAMEL BEURRE SALÉ À LA TRUFFE NOIRE	09907218	350GR	1 PIÈCE	6 MOIS	**20,20€**

Autour de la truffe de la Saint Jean	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT
BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ	09903715	170GR	1 PIÈCE	2 ANS	**25,90€**
BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ	09901070	500GR	1 PIÈCE	2 ANS	**73,00€**
SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 15%	09906563	170GR	1 PIÈCE	2 ANS	**9,20€**
SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 15%	09901186	500GR	1 PIÈCE	2 ANS	**21,90€**
CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ	09906624	170GR	1 PIÈCE	2 ANS	**21,90€**
CARPACCIO DE TRUFFE D'ÉTÉ	09906631	500GR	1 PIÈCE	2 ANS	**67,00€**

Autour de la truffe noire	Code	Conditionnement	Min. de commande	DLC	Prix achat HT
BRISURES DE TRUFFES NOIRES	09906587	200GR	1 PIÈCE	6 MOIS	**60,00€**
BRISURES DE TRUFFES NOIRES	09901384	500GR	1 PIÈCE	6 MOIS	**150,00€**
JUS DE TRUFFES NOIRES	09901124	200ML	1 PIÈCE	6 MOIS	**18,00€**
JUS DE TRUFFES NOIRES	09906594	1,5L	1 PIÈCE	6 MOIS	**110,00€**

10000399

09900783

09902220

09900332

10000427

09901254

09902534

09906044

09906044

09906563

10000825

10000083

Conditions relatives à la commande

L'OUVERTURE DU COMPTE
Avant toute chose, une fiche commerciale ou un extrait K-bis ainsi qu'un RIB seront nécessaires pour l'ouverture de votre compte client.

LA PRISE & LE TRAITEMENT DES COMMANDES
Votre première commande s'effectue avec votre commercial truffé référent. Ensuite vous pouvez passer commande sur notre plateforme de commande https://app.maisonbalme.fr/ . Cette dernière sera expédiée sous 48h à 72h jours ouvrés selon les stocks disponibles.
Attention : si votre commande comporte un produit **ultra frais** ❗, cette dernière doit être passée avant chaque mercredi minuit et sera expédiée le mercredi suivant afin de vous garantir une DLC des plus optimales (et temps de production oblige!).

LE TRANSPORT
Le franco de port est à partir de 500€ HT net valable pour la France Métropole (hors Corse) et la Belgique (nous contacter pour autres destinations). Si le franco n'est pas atteint, nous vous demanderons alors une participation tarifaire de 20€ pour la France Métropole et de 40€ pour la Corse et la Belgique.

Le numéro de suivi de votre commande vous est envoyé dès son départ de notre entrepôt. Il vous permettra de la tracer et, en cas de litige, de contacter le transporteur. Une fois que la marchandise quitte nos locaux, nous n'en sommes plus responsable.

LA FACTURATION
Le paiement de la première commande s'effectue sur devis payable avant livraison.
Les règlements se font ensuite à 30jours par LCR soumise à acceptation.
Tous les échanges liés à la facturation seront traités par notre service comptabilité.

LE SERVICE APRÈS-VENTE
Si un produit s'avérait être défectueux lors de sa réception, veuillez envoyer un email à commande@balme.fr en incluant : Le numéro de la commande / le numéro de lot du produit concerné / une photo du produit. Si ce process n'est pas respecté, nous ne pourrons ni échanger ni rembourser le moindre produit.

CONTACT

Éva CASSOU
Commerciale FRANCE
e.cassou@balme.fr
07.81.31.55.85

Julie CHABASSIÈRE
Commerciale marketplace, export & grands comptes
j.chabassiere@balme.fr
06.48.11.73.93

Mathilde DUPUY
Responsable comptabilité
m.dupuy@balme.fr
05.33.47.33.07

Responsable logistique
commande@balme.fr
05.33.47.33.07

MAISON BALME
18 route de Pitoys
64600 Anglet

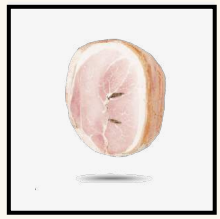
B A L M E

DES RECETTES
TRUFFEMENT BONNES

les pâtes à la truffe

Ingrédients :

JAMBON BLANC À LA TRUFFE
CRÈME DE PARMESAN À LA TRUFFE
TARTUFADE



BALME

la pizza à la truffe

Ingrédients :

CRÈME DE MASCARPONE À LA TRUFFE
TARTUFADE
BRISURES DE TRUFFES D'ÉTÉ AROMATISÉES
TRUFFE FRAÎCHE

BALME

DES RECETTES
TRUFFEMENT BONNES

la planche mixte

Ingrédients :

JAMBON BLANC À LA TRUFFE
SAUCISSON À LA TRUFFE
TOMME DE VACHE À LA TRUFFE
BEURRE À LA TRUFFE

BALME

DES RECETTES
TRUFFEMENT BONNES

Carpaccio de St Jacques

Ingrédients :

HUILE À LA TRUFFE NOIRE
VINAIGRE BLANC À LA TRUFFE NOIRE
SEL À LA TRUFFE
TRUFFE FRÂICHE

MERCI