



La fondue traditionnelle réinventée !

Description

Il s'agit en fait d'une pyramide en acier inoxydable alimentaire (StanLesse 316), sur laquelle on accroche des morceaux de viande, de poisson, de légume ou de fruit. Puis on verse de l'alcool sur les aliments qui s'enflamment à l'aide d'une source de chaleur sous la pyramide. Les accompagnements sont placés dans un plat en dessous de l'assemblage.

« La Flambée » permet d'initier les gens à l'art de la nourriture flambée. « La Flambée » est inspirée de la potence européenne, faite en fonte. Voici donc un modèle plus simple, facile à manipuler et à nettoyer.

Tout est conçu pour être efficace. Pendant le repas, tout le monde se sert comme il veut, et toute la cuisson est uniforme grâce à la forme de notre produit.



Pourquoi vendre une Flambée ?

La Flambée est un produit à fort potentiel qui ne manquera pas de séduire vos clients et amis.

C'est surtout une aventure humaine qui répond à une déontologie et qui s'appuie sur un savoir-faire.

Faire partie de la famille « La Flambée » c'est :

- ✚ Développer son activité professionnelle.
- ✚ Développer la notoriété de son établissement.
- ✚ Démarquer son magasin.
- ✚ Améliorer sa relation client.
- ✚ Développer sa propre notoriété.

Ces cinq éléments sont les bases du commerce, mais c'est aussi :

- ✚ Un encadrement
- ✚ Des conseils
- ✚ Du réseautage
- ✚ Du suivi

Nous vous apporterons aussi des solutions de communication qui vous permettront de séduire et fidéliser vos clients,

En proposant ce produit vous ferez partie d'une belle aventure



Les atouts

- ✚ Pas d'abonnements,
- ✚ En inox Stanless 316
- ✚ Pas d'électricité
- ✚ Démontable
- ✚ Facilement nettoyable
- ✚ Forte rentabilité
- ✚ Convivialité
- ✚ Pour les professionnels
- ✚ Pour les particuliers
- ✚ Adapté pour la vente en salon.
- ✚ Sécuritaire
- ✚ Avec agréments et certifications
- ✚ Polyvalents

Les cibles clients

- ✚ Particuliers
- ✚ Restaurateurs
- ✚ Traiteurs
- ✚ Magasins spécialisés
- ✚ Boutiques web
- ✚ Bouchers
- ✚ Agence d'évènementiels
- ✚ Distributeurs
- ✚ Bars à vin



Pour les restaurateurs



La Flambée
France



Grâce à la Flambée, les restaurateurs pourront se démarquer en inventant, créant, imaginant leurs propres recettes et événements.

Les avantages :

- Augmentation de leur chiffre d'affaire (22 % selon les derniers sondages).
- Se démarquer de la concurrence
- Des manutentions simplifiées
- Un appareil multifonction
- Quasi incassable.
- Utilisable pour deux ou quatre personnes.
- Recettes personnalisable.
- Très peu de concurrence
- Inox Stanless 316

Les petits plus marketing La Flambée :

- Les restaurants feront l'objet d'une page qui leur sera dédié sur notre site
- Ils seront géo localisé sur la carte de notre site
- Ils seront partagés sur nos réseaux.
- Les recettes pourront être partagées sur nos réseaux et site web



Les traiteurs



La Flambée
France



Créez une ambiance différente. La Flambée devient un outil événementiel,

Avantage pour les traiteurs :

- Elle est utilisée sur les tables de mariage,
- Les vins d'honneurs
- Les associations
- Les événements culinaires.
- Faible concurrence
- Facile d'utilisation
- Peu de préparation

Elle apportera à votre événement une dimension nouvelle



Dans les salons et foires expos !



La Flambée toujours présente dans les salons et remporte un franc succès à l'unanimité.





Comment acheter votre flambée ?



C'est très simple il suffit d'en faire la
demande via notre site
www.potencelaflambee.eu ou nous
contacter directement

La Flambee sur le Web

Retrouvez toutes nos informations, vidéos et actualités sur notre site web :

www.potencelaflambee.eu

Suivez-nous aussi sur :



La flambee France



Chaine Youtube : laflambee France



@laflambeeFrance

#laflambeeFrance

Contact

Vous souhaitez plus d'informations, une démonstration ou autre

Un seul interlocuteur !

Mr Bousquet



laflambeeFrance@gmail.com



06.61.90.64.25

Album Photos





Isabelle  recommande 

Souper de St-Valentin réussi (même si les crevettes et les pétoncles étaient un peu trop petites)! Potence filet mignon, crevettes et pétoncles et flambée au rhum.



Jessy

Nous avons acheté une potence aujourd'hui au Salon...c'était plus fort que nous on l'a essayé ce soir. Quel coup de cœur nous avons. Votre produit est parfait et nous sommes vraiment heureux de notre achat (on capote 😊) nous avons filmé notre première fois. Wow! Merci beaucoup

il y a 9 heures · Envoyé depuis Messenger



