

L'ÉQUIPE DES FRÈRES ARRANGEURS



Derrière les Frères Arrangeurs, il y a 3 amis passionnés par les bons produits et les moments qui vont avec. On a toujours aimé partager un bon verre, mais avec du sens.

«Notre vision est unique et fidèle à ce qui nous passionne. On a donc décidé de faire les choses à notre manière avec honnêteté, créativité et l'envie de partager.»

Julien, Tanguy & Vianney
Gérants & Fondateurs

N'HÉSITEZ PAS À VENIR NOUS RENCONTRER !

10 rue Grande - 83340 Le Thoronet
lesfreresarrangeurs@gmail.com - 06 78 46 76 99



@lesfreresarrangeurs



les frères
arrangeurs



www.lesfreresarrangeurs.fr

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Un rhum AOC 100 % Martinique

Parce que la qualité commence à la source, nous sélectionnons un rhum agricole AOC de Martinique, authentique et issu de son terroir d'exception.



Des ingrédients de qualité

Chaque fruit et chaque épice est choisi avec soin chez nos partenaires et producteurs.



Moins de sucre, plus de goût !

Parce que chaque détail compte, nous utilisons des sucres riches en goût, comme le miel ou le sirop d'érable pour apporter encore plus de caractère à nos recettes. Tout en réduisant la quantité de sucres.



Trois gammes de saveurs

Traditionnelle pour les grands classiques, signature pour les recettes maison et locale pour les ingrédients de nos régions.



Un savoir-faire artisanal

Tout est fait à la main, de la préparation des ingrédients à la mise en bouteille, pour garantir la meilleure qualité.



Éco-responsables

Nous privilégions des pratiques durables, du choix des ingrédients jusqu'à la bouteille en verre, pour réduire notre impact écologique.



NOS RECETTES



N°1 VANILLE MACADAMIA

TRADITIONNELLE - 500ml - 33%

Notre recette originale associe rhum agricole AOC, noix de macadamia bio, vanille de Madagascar et une touche de sirop de canne. Résultat : des arômes gourmands, ronds et équilibrés, avec juste ce qu'il faut de sucre pour rester léger et savoureux.

N°2 ÉRABLE POMME

SIGNATURE - 500ml - 33%

Notre recette signature à base de rhum agricole AOC, pommes françaises, noix de pécan torréfiées et sirop d'érable. Des arômes profonds, boisés et caramélisés, adoucis par la pomme pour un équilibre parfait.

N°4 CITRON DE MENTON MIEL

LOCALE - 500ml - 26%

Notre recette locale à base de rhum agricole AOC, citron de Menton IGP et miel de chêne. Le citron apporte une acidité douce, le miel boisé adoucit l'amertume pour un équilibre rond. Le duo parfait, à déguster très frais.



PVC : 38,50€



COMMANDE

Minimum de 12 bouteilles par commande.

(Panachage possible)

Trois formats disponibles :
Pack Découverte (12 bouteilles)
Pack Standard (24 bouteilles)
Pack Complet (48 bouteilles)



PAIEMENT

Paiement par virement bancaire uniquement.

À effectuer à réception de la facture.

L'envoi est déclenché après réception du paiement.



LIVRAISON

Expédition en France métropolitaine et en Belgique.

Envoi via transporteur, point relais ou remise en main propre (si vous êtes dans la zone locale).



SUR DEMANDE

Pack d'échantillons disponible pour découvrir nos rhums.

Fiches cocktail pour accompagner les rhums.

Conseils de conservation et dégustation fournis.

Supports visuels pour vos communications.