2026



CATALOGUE
Revendeur

246 route des grands bois
74370 VILLAZ
contact@smok-king.fr

SMOK KING
LA FRENCH TOUCH DU BARBECUE

SOMMAIRE

LE CONCEPT 03

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE 04

LA GAMME 05

DEVENIR REVENDEUR 08

POUR QUI ? 10

COMMENT ? 11

TARIFS PRO 12

TARIFS GROSSISTE 13

NOS ENGAGEMENTS 14

LE CONCEPT Smok King

L'ensemble de la gamme Smok King s'inscrit dans une démarche naturelle et responsable. Les matières premières sont sélectionnées avec soin et les produits sont pensés pour une utilisation simple, durable et régulière. Cette exigence permet de proposer des solutions fiables, adaptées aux usages professionnels comme domestiques.

Chez Smok King, nous avons une conviction forte : le feu ne sert pas seulement à cuire, il sert avant tout à donner du goût.
C'est autour de cette idée que nous avons développé une gamme complète de produits dédiés au fumage à froid et à la cuisson, afin d'accompagner toutes les étapes de la création culinaire.



NOS SOLUTIONS :

Le fumage à froid ou à chaud est au cœur de l'ADN Smok King. Grâce aux billes, cônes, pods et pellets de fumage, il est possible d'apporter une signature aromatique naturelle aux aliments, sans les cuire ni en modifier la texture. La fumée est produite à partir de plantes aromatiques soigneusement sélectionnés, sans additifs ni substances chimiques. Elle enveloppe les aliments de façon douce et maîtrisée, permettant de sublimer les saveurs avant ou après la cuisson.

Cette approche ouvre un véritable champ des possibles culinaires.
Viandes, poissons, fromages, légumes, beurres, huiles, fruits secs, chocolats ou même cocktails peuvent être fumés avec précision.
Le fumage devient ainsi un véritable outil créatif, permettant d'enrichir les saveurs et de signer des expériences gustatives uniques. Une technique accessible aussi bien aux professionnels de la restauration qu'aux particuliers passionnés de cuisine et de barbecue.
En complément du fumage, Smok King propose également des produits dédiés à la cuisson .

Nos pellets de cuisson composés de bois et d'herbes aromatiques permettent de maîtriser parfaitement la chaleur lors des cuissons au barbecue.
Ils offrent une combustion régulière, stable et propre, favorisant une cuisson homogène et respectueuse des aliments. L'objectif n'est pas de masquer les saveurs, mais au contraire de révéler pleinement le caractère naturel des produits grâce à une gestion précise du feu.

CE QUI FAIT (clairement) LA DIFFÉRENCE !

Smok King s'est imposé par un positionnement clair : rendre le fumage accessible, rapide et spectaculaire, sans contrainte technique. Là où d'autres solutions nécessitent du matériel lourd ou une expertise spécifique, Smok King propose des produits simples à utiliser, immédiatement compréhensibles et adaptés à tous les profils.

Le soin apporté aux recettes, au design et à l'expérience utilisateur permet une prise en main instantanée, aussi bien en magasin qu'à la maison. Cette cohérence entre efficacité, esthétisme et résultat gustatif crée une forte adhésion et explique la récurrence d'achat observée sur les produits les plus populaires.



LA GAMME

La gamme Smok King a été conçue pour offrir une vision complète et cohérente du travail du feu, en combinant fumage et cuisson. Chaque produit répond à un usage précis, tout en partageant la même exigence de qualité, de simplicité et de naturalité.

À travers cette gamme, Smok King propose des solutions complémentaires, pensées pour s'adapter à tous les niveaux d'expertise et à tous les contextes d'utilisation, avec un objectif commun : révéler le goût du feu de manière simple, naturelle et maîtrisée.

À FROID



CÔNES DE FUMAGE

Boîte de 8 cônes

Le cône de fumage à froid a été conçu notamment pour toutes les personnes frustrées de ne pas retrouver le véritable goût du barbecue avec un barbecue électrique ou à gaz.

La solution est simple : **on fume d'abord, puis on cuit**.

Un seul cône permet de parfumer facilement 350 g à 800 g de viandes, fromages, poissons, légumes et bien d'autres aliments.

En quelques minutes, les aliments s'imprègnent d'un parfum authentique de bois et d'herbes aromatiques, permettant de retrouver le vrai goût du feu, même sans barbecue traditionnel.

100 % naturels, ils diffusent une fumée aromatique intense pendant 20 minutes.



SPHÈRES DE FUMAGE

Boîte de 22 billes

Plus grosses que les billes, les sphères de fumage sont idéales pour un fumée plus intense, pour des portion plus généreuses.

Elles permettent d'ajouter une signature fumée avec du caractère.

Comptez une dizaine de minutes pour qu'elle se consume entièrement et sublime votre assiette



BILLES DE FUMAGE

Boîte de 20 billes

Conçues pour les curieux du goût et les amateurs de précision, les billes de fumage Smok King sont idéales pour apporter une touche subtile de fumée aux préparations.

En seulement 4 à 6 minutes, elles libèrent une fumée fine et aromatique, parfaite pour parfumer sauces, crèmes fraîches, beurres, huiles, vinaigrettes ou petites préparations culinaires.

Elles permettent d'ajouter une signature fumée délicate, sans dominer les saveurs, mais en venant simplement sublimer les plats avec élégance.



PELLETS DE FUMAGE

Boîte de 400g

Les pellets de fumage Smok King sont le carburant idéal pour les barbecues à pellets.
Composés de 100 % d'herbes aromatiques, ils offrent une combustion régulière et maîtrisée. Pendant le fumage , ils diffusent des arômes naturels de plantes, qui viennent délicatement parfumer les aliments et enrichir leurs saveurs. La chaleur reste stable, la combustion propre, et chaque préparation profite d'une véritable signature aromatique du feu.

Les pellets Smok King sont disponibles en 3 recettes aromatiques . Spécialement pensées pour accompagner différents aliments : **Viandes rouges, Viandes blanches, Poissons et Légumes**

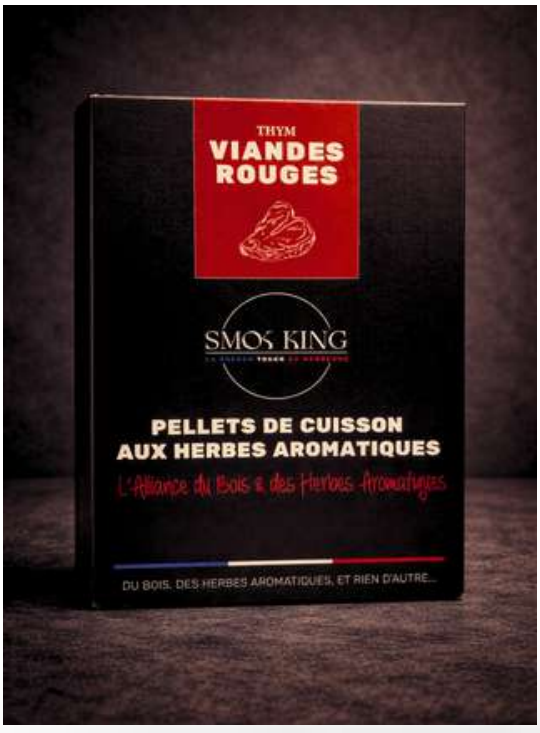


PODS AROMATIQUES

Boîte de 6 ou 12 pods

Les Pods aromatiques Smok King transforment vos barbecues au charbon en une véritable expérience gustative. **Composés exclusivement de plantes et d'herbes aromatiques**, ils diffusent en quelques secondes une fumée parfumée intense, qui vient enrichir naturellement les saveurs des aliments pendant la cuisson.

Faciles à utiliser, ils permettent d'apporter une signature aromatique unique .
Les pods aromatiques Smok King sont disponibles en **3 recettes, spécialement pensées pour accompagner différents types d'aliments : Viandes rouges, Viandes blanches, Poissons et Légumes**



PELLETS DE CUISSON

Boîte de 5 kilos

Les pellets de cuisson Smok King sont le carburant idéal pour les barbecues à pellets.
Composés de 100 % bois et d'herbes aromatiques, ils offrent une combustion régulière et maîtrisée. Pendant la cuisson, ils diffusent des arômes naturels de bois et de plantes, qui viennent délicatement parfumer les aliments et enrichir leurs saveurs. La chaleur reste stable, la combustion propre, et chaque préparation profite d'une véritable signature aromatique du feu.

Les pellets Smok King sont disponibles en 4 recettes aromatiques . Spécialement pensées pour accompagner différents aliments : **Viandes rouges, Viandes blanches, Poissons et Légumes**

Un pack découverte, réunissant les quatre recettes, permet également d'explorer toute la richesse aromatique de la gamme.

LA GAMME



BILLE ELIXIR

Boîte de 30 billes

Apportez une touche spectaculaire à vos cocktails avec nos billes élixir de fumage. Conçues à base d'ingrédients naturels, ces billes libèrent une fumée aromatique subtile qui sublime les arômes et l'expérience visuelle. Faciles à utiliser avec un smokkeur, elles transforment chaque verre en moment unique et sensoriel.

Les billes elixir sont disponibles en 4 parfums :
100% menthe, 100% thym et 100% cannelle, 100% verveine



SMOKKEUR

L'unité

Son design **épuré, robuste et personnalisable** s'adapte parfaitement à la plupart des verres (type coupe, tumbler, verre à whisky), pour **une expérience à la fois visuelle et gustative.** Grâce à son système central avec grille intégrée, le Smokkeur permet une combustion optimale des demi-billes de fumage, libérant des arômes subtils et raffinés.

Facile à utiliser, il transforme chaque cocktail en véritable expérience sensorielle : une présentation premium, un effet fumée impressionnant et des saveurs enrichies.
Idéal pour cocktails, spiritueux, dégustations ou moments conviviaux.



SMOKKEUR START

Pack de 5 smokkeur

Fabriqué en carton recyclable et associé à nos billes Élixir, le Smokkeur Start est prêt à l'emploi, facile à utiliser et peut être **utilisé jusqu'à 3 fois**. Une fois usé, il suffit de le recycler et de conserver le filtre inox pour votre prochain Smokkeur Start.
Le kit contient :

- 5 Smokkeur Start en carton recyclable
- 10 billes elixir cannelle
- 1 filtre réutilisable



COUPELLES

L'unité

La coupelle Smok King est un accessoire artisanal fait à la main, conçu pour sécuriser et **protéger de la chaleur qui se diffuse du cône ou de la bille.**
Simple, discret et efficace, elle garde votre environnement net, sain et préservé, tout en apportant la touche artisanale propre à Smok King.

LA GAMME

DEVENIR REVENDEUR

Offrez à vos clients l'authenticité du barbecue français
Smok King, c'est une innovation culinaire simple et naturelle : des produits 100 % bois et herbes aromatiques, sans additifs, qui apportent l'authenticité du feu de bois à tous les types de barbecues.
Notre gamme séduit autant les particuliers passionnés de grillades que les professionnels de la restauration, du commerce spécialisé ou de la distribution.
En devenant revendeur Smok King, vous proposez à vos clients une expérience unique, différenciante et en pleine croissance sur le marché du barbecue.

Pourquoi devenir partenaire Smok King ?

Produits exclusifs & une gamme innovante
Pellets de cuisson, Pods aromatiques, Cônes de fumage qui répond à tous les modes de cuisson : pellets, charbon, gaz, plancha.

Fabrication française
Une production locale, avec une qualité contrôlée et une authenticité garantie.

Tendance forte
Le marché du barbecue connaît une croissance continue, portée par la recherche de saveurs authentiques et de produits naturels.

Simplicité de vente
Des produits accessibles, faciles d'utilisation, qui séduisent immédiatement par leur efficacité et leur goût.

Accompagnement dédié
Un suivi personnalisé pour vous aider à valoriser et promouvoir la gamme Smok King auprès de vos clients.

Conditions de commande et de livraison

Les produits Smok King sont préparés avec soin dans nos locaux et expédiés selon des modalités adaptées aux besoins des professionnels. Les commandes sont passées directement via notre site internet grâce à un code unique et personnalisé.
Les tarifs présentés dans ce catalogue sont exprimés toutes taxes comprise. Les minimums de commande, délais de préparation et modalités de livraison sont précisés lors de la prise de commande et peuvent varier en fonction des volumes, des périodes et des destinations. Smok King veille à proposer des solutions logistiques fiables afin de garantir un approvisionnement régulier et une disponibilité optimale des produits.
En cas de besoin spécifique, de commande exceptionnelle ou de réassort rapide, notre équipe reste disponible afin d'étudier toute demande particulière.

Un partenariat simple et structuré

Chez Smok King, nous considérons nos revendeurs, grossistes et partenaires comme de véritables acteurs du développement de la marque. C'est pourquoi nous avons mis en place un accompagnement dédié, pensé pour faciliter la mise en place et la valorisation des produits en point de vente ou lors d'événements.
Nous accompagnons nos partenaires dans la compréhension des produits, de leurs usages et de leurs positionnements. Des supports de communication, visuels et argumentaires peuvent être fournis afin de faciliter la présentation auprès des clients finaux. L'objectif est de rendre l'offre Smok King lisible, accessible et attractive, même pour un public qui découvre le fumage pour la première fois.
Notre équipe reste disponible pour conseiller sur la mise en avant en magasin, les assortiments produits et les meilleures pratiques de vente.



POUR QUI ?

Que ce soit pour enrichir une offre en point de vente, proposer une expérience différenciante à ses clients ou explorer de nouvelles façons de travailler le goût du feu, Smok King accompagne chaque utilisateur avec des solutions adaptées et accessibles.

Les produits Smok King ont été pensés pour être accessibles, sans installation complexe, et adaptés à une utilisation régulière.
Que ce soit en épicerie fine, en boutique spécialisée ou en restauration, Smok King apporte une expérience culinaire qui suscite la curiosité et encourage l'achat par la découverte.



Jardineries

Pour enrichir l'univers outdoor et barbecue



Epiceries fines

Un produit de caractère à forte valeur perçue



Cavistes

Parfait pour les accords mets & vins



Concept stores

Un objet expérientiel et différenciant



Restaurateurs

Une signature aromatique maîtrisée



Barbecue stores

Complément idéal aux équipements de cuisson

Smok King s'intègre naturellement dans des univers où le goût, le savoir-faire et l'expérience client sont au cœur de la proposition.
Nos produits permettent d'enrichir une offre existante avec une solution originale, pédagogique et différenciante.

COMMENT ?

Les produits Smok King ont été pensés pour être faciles à comprendre, à démontrer et à valoriser en point de vente. Leur force réside dans l'expérience qu'ils proposent, bien au-delà d'un simple produit.
Grâce à leurs usages simples et visuels, ils suscitent naturellement la curiosité et favorisent l'échange avec le client.

La démonstration en magasin

Le fumage à froid est spectaculaire. Une démonstration, même courte, permet de capter l'attention et de déclencher l'achat. En quelques minutes, le client comprend le principe, sent la fumée et perçoit immédiatement la valeur ajoutée du produit. La démonstration devient un véritable outil pédagogique et commercial, sans contrainte technique lourde.

Une vente complémentaire naturelle

Smok King s'intègre facilement dans une logique de vente additionnelle. Les produits se marient naturellement avec des univers déjà présents en magasin comme la viande, le fromage, le poisson, les alcools, les huiles ou les produits d'épicerie fine. Ils permettent d'augmenter le panier moyen en proposant une expérience complète autour du goût.

Une forte valeur cadeau

Grâce à leur design, leurs dimensions expérientielles et leur facilité d'utilisation, les produits Smok King se prêtent parfaitement à la création de coffrets cadeaux. Ils répondent à une forte demande de cadeaux originaux, utiles et différenciants, aussi bien pour les particuliers que pour les entreprises.

Des périodes de vente clés toute l'année

Smok King bénéficie de plusieurs temps forts commerciaux. Le printemps et l'été sont propices aux ventes liées au barbecue et à la cuisine en extérieur. Les périodes de fêtes, de fin d'année ou d'événements spéciaux génèrent également une forte attractivité, notamment autour des coffrets et des idées cadeaux.

Un produit qui se raconte

Smok King n'est pas un produit qui reste silencieux sur une étagère. Il invite à la discussion, à la démonstration et à la découverte. Cette capacité à créer du lien avec le client en fait un excellent levier de différenciation pour les points de vente.

TARIFS PUBLICS HT

PRODUITS	Conditionnement	PRIX
Cônes de fumage à froid	Boîte de 8 Cônes	16,59 € HT
Sphères de fumage à froid	Boîte de 22 sphères	20,75 € HT
Billes de fumage à froid	Boîte de 40 billes	16,59 € HT
Pellets de fumage à chaud	Boîte de 400 g	16,59 € HT
Pods aromatiques de fumage pour BBQ	Boîtes de 6	9,92 € HT
Pods aromatiques de fumage pour BBQ	Boîtes de 12	16,59 € HT
Pellets de cuisson	Boîtes de 5 kg	24,92 € HT
Billes Élixir (fumage cocktails et barista)	Boîte de 30 billes	13,25 € HT
Le smokker	à l'unité, bois ou full black	29,17 € HT /30,84€ HT
Le smokkeur start	Pack de 5 smokkeurs jetables	12,50€ HT

TARIFS Pro

Smok King accompagne ses partenaires professionnels avec une offre claire, des produits différenciants et un support commercial adapté. Pour toute question concernant les conditions ou les délais de livraison, notre équipe se tient à votre disposition.

UNE OFFRE CLAIRE

Conditions tarifaires revendeurs
Les partenaires grossistes Smok King bénéficient d'une **remise professionnelle de 20 %** sur l'ensemble des tarifs publics HT grâce à un code de réduction personnalisé, leur permettant d'optimiser leurs marges de distribution.

Pour obtenir votre code dédié, **il vous suffit de nous contacter directement via notre site internet** :

Accès direct : **https://smok-king.fr/**

Conditions de commande
- Minimum de commande : 36 unités par référence (2 références minimum)
- Panachage possible sur les produits proposant plusieurs parfums
- Smokkeur : minimum de commande par lot de 4 unités

PLV fournie :
- 1 présentoir en carton (dès 4 références commandées)

Frais de livraison
- Livraison offerte à partir de 250 € HT de commande.

Formation vendeurs :
- Visio conférence de 2h avec notre équipe
- Mail dédié à l'assistance vente

TARIFS *Grossiste*

Nous travaillons en étroite collaboration avec nos partenaires grossistes afin de garantir une cohérence de distribution, une bonne rotation des produits et une mise en avant efficace en point de vente. Pour toute demande de conditions adaptées, merci de nous contacter.

UNE OFFRE CLAIRE

Conditions tarifaires grossistes

Les partenaires grossistes Smok King bénéficient d'une **remise professionnelle de 35 %** sur l'ensemble des tarifs publics grâce à un code de réduction personnalisé, leur permettant d'optimiser leurs marges de distribution.

Pour obtenir votre code dédié, **il vous suffit de nous contacter directement via notre site internet :**

Accès direct : **https://smok-king.fr/**

Conditions de commande

- Minimum de commande : 100 unités par référence (3 références minimum)
- Panachage possible sur les produits proposant plusieurs
- Smokkeur : minimum de commande par lot de 10 unités
- Pellets 5 kg : minimum de commande de 144 unités (soit une palette), avec panachage possible des parfums

PLV fournie :

- 1 présentoir en carton

Formation vendeurs :

- Visio conférence de 2h avec notre équipe
- Mail dédié à l'assistance vente

NOS ENGAGEMENTS

Chez Smok King, l'engagement est au cœur de notre démarche. Qualité, authenticité et innovation guident chacune de nos décisions pour offrir une expérience de fumage accessible, maîtrisée et respectueuse du produit.

Une marque pensée pour les professionnels

Smok King s'adresse à l'ensemble des professionnels qui souhaitent proposer une expérience culinaire originale et différenciante. La marque trouve naturellement sa place dans les épiceries fines, concept stores, cavistes, boutiques d'art de vivre, ainsi que chez les restaurateurs et professionnels de la gastronomie.
Grâce à une gamme complète et cohérente, Smok King répond aussi bien aux attentes des amateurs curieux qu'à celles des utilisateurs plus expérimentés. Les solutions de fumage et de cuissons proposées permettent de s'adapter à différents niveaux d'usages, du particulier au professionnel, tout en conservant une forte valeur ajoutée.
La marque s'adresse également aux distributeurs et grossistes souhaitant développer une offre innovante autour du feu, ainsi qu'aux vendeurs indépendants désireux de proposer un produit démonstratif et accessible lors de ventes à domicile.

Une vision moderne du feu

Smok King est une marque française née de la volonté de réinventer l'utilisation du feu en cuisine. Notre approche repose sur la complémentarité entre fumage et cuisson, avec pour objectif de sublimer les aliments sans les dénaturer.
Les produits sont conçus à partir de matières premières sélectionnées avec exigence, sans additifs ni substances chimiques. Cette démarche garantit une expérience authentique, respectueuse des ingrédients et de ceux qui les travaillent. Les packagings sont pensés pour limiter le gaspillage et s'inscrire dans une logique responsable et durable.
Au-delà des produits, Smok King défend une vision créative et accessible de la gastronomie, dans laquelle le goût du feu devient un outil d'expression et de partage.

IL FAIT DÉJÀ PARTI DE L'AVENTURE...



REJOIGNEZ L'AVENTURE SMOK KING !

Aujourd'hui, Smok King continue de grandir aux côtés de partenaires passionnés. Si vous partagez notre vision du goût, de l'innovation et de l'expérience client, alors l'aventure ne fait que commencer.

C'est ici qu'on partage !

SMOK KING

LA FRENCH TOUCH DU BARBECUE



SMOK KING

06.71.61.30.60

contact@smok-king.fr

246 route des grands bois 74370 Villaz