RAYMOND
- BOISSONS -
MONTANER PIETRINI

Les Bons Plans de RAYMOND

Octobre 2023

3
COCKTAIL LE RED DRAGON

14-17
ON PENSE DÉJÀ AUX BIÈRES DE NOËL

18-21
FOIRE AUX VINS ET BEAUJOLAIS

Un mois d'octobre festif avec les phases finales de la Coupe du Monde de Rugby.

Ne manquez pas notre cocktail du mois p. 3 **et notre sélection spéciale pour animer Halloween** p. 4 & 6-7**. Ces dernières années Halloween a le vent en poupe : ne ratez pas cette occasion pour animer votre établissement. Retrouvez nos conseils** p. 5 **.**

Pensez également à faire vos précommandes pour le Beaujolais p. 21 **et pour vos bières de Noël** p. 14-17 **. On se donne rendez-vous** p. 18-20 **pour notre Foire aux Vins.**

À ne pas rater ce mois-ci

RED DRAGON, LE COCKTAIL SPÉCIAL HALLOWEEN

HALLOWEEN À TRAVERS LE MONDE

PRÉCOMMANDEZ VOS BIÈRES DE NOËL

FOIRE AUX VINS

PRÉCOMMANDEZ VOS BEAUJOLAIS

LE CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK

L'agenda d'octobre

- Dimanche 1 -
Fête des Grands Pères
Octobre Rose

- Mercredi 3 -
Clôture de l'Oktoberfest

- Vendredi 6 -
21 h : France / Italie

- Samedi 14 -
17 h / 21 h : quarts de finale

- Dimanche 15 -
17 h / 21 h : quarts de finale

- Vendredi 20 -
21 h : demi-finale
Journée Internationale des Cuisiniers

- Samedi 21 -
21 h : demi-finale

- Vendredi 27 -
Finale de Bronze de la Coupe du Monde de Rugby
Journée Mondiale du Champagne p. 23

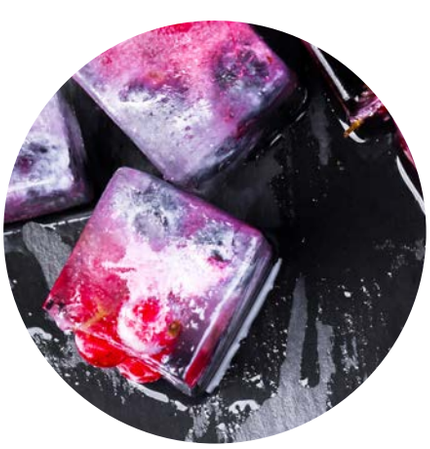
- Samedi 28 -
Finale de la Coupe du Monde de Rugby

- Mardi 31 -
Halloween p. 3-8

NOS ASTUCES DE DECORATIONS POUR VOS COCKTAILS D'HALLOWEEN

Sang dégoulinant
Le faux sang à base de miel coloré ! Vous pourrez décorer les bords de vos verres et tout autre préparation et cocktail pour Halloween. Il vous suffit de mélanger du miel avec du colorant en poudre rouge pour donner une belle couleur sang au miel.

Globes oculaires
Vous pouvez très facilement fabriquer des faux yeux en insérant des bonbons réglisses dans des guimauves. Autre technique : insérez une myrtille dans un litchi. Pour être certain que l'oeil tienne bien, transpercez-le d'un pic à cocktail !



Glaçons customisés
Les glaçons peuvent aussi participer à la décoration ! Ajoutez simplement dans l'eau un peu de sirop ou de colorant. Vous pouvez aussi disposer des fruits rouges ou des bonbons vers de terre dans le mélange, directement dans le bac à glaçons.

Givrage au sucre
Technique très simple : du sirop, et du sucre en poudre ou du sel selon vos envies. Déposez un peu de sirop dans une coupelle ; le sucre en poudre dans un deuxième récipient plat. Trempez les bords du verre vide dans le sirop puis dans le sucre qui restera collé sur les bords.

RECETTE

Cocktail spécial Halloween

LE RED DRAGON

Ingrédients :
- 2 càs de sirop de fraise
- 4 cl de gin
- jus d'un citron
- Ginger ale
- une orange

- Dans un shaker, mélanger le sirop, le gin et le jus de citron. Vous pouvez ajouter quelques glaçons.
- Compléter avec du ginger ale.
- Décorer avec une tranche d'orange.

3+1
CARTON
GRATUIT

LA BÊTE
12 x 33 cl VP
8° - *160241*

Osez entrer dans la meute ! Bière brassée dans le nord de la France aux notes épicées et caramélisées.

GUILLOTINE
24 x 33 cl VC
8,5° - *747202*

Une bière belge qui vous fera perdre la tête.

Le nom de « Gulden Draak » est la traduction flamande de « dragon doré ».

* Dans la limite des stocks disponibles.

GULDEN DRAAK
24 x 33 cl VC - 10,5°
747393

Une robe noire et opaque, des arômes puissants de malts torréfiés évoquant le chocolat noir et le cacao.

CUVÉE DES TROLLS
24 x 25 cl VC - 7°
747192

Une bière trollement goûtue arômatisée avec des écorces d'oranges séchées.

NOS CONSEILS POUR ANIMER HALLOWEEN DANS VOTRE ETABLISSEMENT

L'organisation d'une fête d'Halloween dans votre restaurant est un excellent moyen de stimuler les ventes et de garantir un retour sur investissement.

1 Personnalisez votre menu et vos cocktails

La fête d'Halloween est le moment idéal d'adopter les saveurs automnales dans votre menu. Discutez avec votre chef d'idées de plats qui mettent en vedette des ingrédients saisonniers comme le potiron, la patate douce, la courge musquée, etc. Vous pourriez même utiliser ce menu spécial pendant tout l'automne. Et n'oubliez pas les cocktails ! Retrouvez la recette de notre cocktail « Red Dragon » et quelques autres conseils en page 3 du catalogue.

2 Décorez votre établissement

La décoration de votre établissement vous permet d'être aussi créatif que vous le souhaitez. Pour une ambiance subtilement sinistre, vous pourriez simplement varier l'éclairage et avoir quelques toiles d'araignée stratégiquement placées. Si vous voulez aller encore plus loin, vous pouvez accrocher des squelettes aux murs, placer des citrouilles-lanternes autour du restaurant et saupoudrer vos tables d'araignées en plastique.

3 Proposez des boissons spéciales

Ajoutez une couche supplémentaire de désirabilité pour célébrer Halloween dans votre restaurant ou bar en proposant des bières spéciales pour Halloween tel que La Bête, La Guillotine ou La Cuvée des Trolls. Vous pouvez également mettre des produits irlandais, américains ou mexicains en avant et faire le lien avec l'histoire d'Halloween.

4 Teasez l'événement sur les réseaux sociaux

Elaborez une stratégie sur la manière de maintenir l'intérêt des prospects et de conserver leur attention jusqu'au grand jour. Par exemple, planifiez une série de posts sur les réseaux sociaux pour annoncer que votre établissement se pare des couleurs d'Halloween dans la semaine qui précède. Attirez l'attention des clients avec des images de cocktails à thème, ou du personnel dans leurs tenues d'Halloween.

5 Proposez à votre personnel et à vos clients de se déguiser

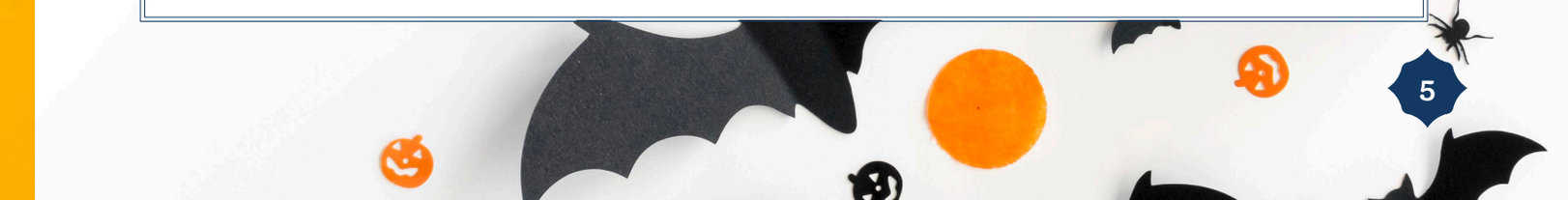
Le fait que votre personnel se déguise pour l'occasion peut être une excellente façon d'offrir aux clients une expérience amusante et mémorable. Vous pouvez choisir un thème pour les costumes de vos employés, ou les laisser choisir leurs propres costumes individuellement…

Quoi qu'il en soit, vous présenterez votre établissement comme l'endroit idéal pour Halloween. Le fait d'habiller votre personnel les mettra également dans une bonne humeur, ce qui garantira votre succès auprès des nouveaux clients et des clients existants.

Incitez également vos clients à venir avec un costume via un concours : non seulement l'organisation de concours peut accroître l'engagement des clients envers votre établissement mais également se traduire en trafic le jour J. Essayez par exemple d'organiser un concours du meilleur costume, en encourageant les participants à poster une photo de leur costume sur les réseaux sociaux et à taguer votre entreprise.

HISTOIRE

Halloween est au départ une fête celtique d'origine irlandaise : le nouvel an celtique ! Il y a environ 3000 ans le calendrier celte ne se terminait pas le 31 décembre, mais le 31 octobre. Et cette dernière nuit de l'année était la nuit du dieu de la mort (Samain ou Samhain). En octobre, les nuits se rallongent et la légende raconte que les fantômes en profitaient pour rendre visite aux vivants. Alors pour éviter que les fantômes ne viennent les hanter, les celtes avaient quelques rituels dont celui de s'habiller avec des costumes terrifiants et de se réunion pour faire la fête ce soir-là. Ce sont les immigrés irlandais qui ont apporté avec eux la tradition d'Halloween aux Etats-Unis !



Halloween à travers le monde !

EN IRLANDE

C'est en Irlande que sont nées beaucoup de célébrations il y a plusieurs millénaires avec notamment la célébration du nouvel an celte, aux alentours du 31 octobre. La popularité d'Halloween, anciennement appelé Samhain, est donc tout à fait justifiée dans ce pays et dans la plupart des pays anglo-saxons. Le 31 octobre au soir, la population s'éveille et se pare de déguisements souvent soigneusement préparés à l'avance. On aperçoit un défilé de créatures monstrueuses et maléfiques dans les rues. Adultes et enfants participent activement à cette fête très attendue. Le caractère commercial d'Halloween en Irlande est aussi plus marqué ces dernières années. La tradition du « trick or treat » est très présente, avec les parades d'enfants de porte à porte pour réclamer des confiseries.

- 4 € HT/bouteille

WHISKY SEXTON
70 cl - 40° - *36244*

GIN GUNPOWDER
70 cl - 43° - *749094*

WHISKY SLANE
70 cl - 40° - *190344*

AU MEXIQUE

Les Mexicains ne fêtent pas Halloween mais plutôt la fête des morts : « el Dia de lors Muertos » qui a lieu entre le 31 octobre et le 2 novembre. C'est une fête nationale, inscrite au patrimoire culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, très importante au Mexique qui existe depuis plusieurs siècles. Pendant 3 jours de festivités, les Mexicains vont célébrer les défunts et suivre des rituels : se recueillir au cimetière, chanter et danser sur les tombes, offrandes pour les défunts, fête déguisée dans la rue avec des costumes traditionnels et masques colorés.

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

- 3 € HT/bouteille

TEQUILA D'EXCEPTION

TEQUILA CAZADORES
70 cl - 40° - *210612*
MEZCAL MAHANI
70 cl - 40° - *210833*

TEQUILA ADELITA
100 cl - 40 - *221039*

AUX ÉTATS-UNIS

Adoptée aux Etats-Unis, Halloween est devenue depuis longtemps une des fêtes les plus appréciées par les petits et les grands. La fête est même emblématique dans certaines villes comme New York ou encore Anoka (elle-même dénommée capitale d'Halloween). La façon de célébrer Halloween est similaire à la manière irlandaise. En souvenir du fameux personnage sombre de Jack O'Lantern, on taille des visages dans les citrouilles. Les maisons sont illuminées et ornées de squelettes et de fausses toiles d'araignées. Du côté des accessoires, tout ce qui a trait aux sorcières, aux fantômes et aux vampires est à l'honneur. Le menu festif comporte des plats qui simulent des scènes effrayantes. C'est l'occasion de faire un tour pour réclamer des bonbons, faire des farces aux amis dans la soirée, et d'être acteur ou spectateur des parades.

BROOKLYN SPECIAL EFFECT
24 x 33 cl VP - 0,4°

BROOKLYN DEFENDER IPA
24 x 33 cl VP - 5,5°

BROOKLYN EAST IPA
24 x 33 cl VP - 6,9°

3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

WOODFORD RESERVE
70 cl - 45,2° - *220152*

- 2,50 €
HT/bouteille

BOURBON BULLEIT
70 cl - 45° - *150839*

COUP DE CŒUR

Plus de 40 ans après la mort de John Wayne, en découvrant les archives et la réserve de spiritueux de son père, Ethan Wayne s'est souvenu de son rêve : celui de créer son propre whisky. Il a donc élaboré, en collaboration avec le Maître assembleur Chris Radomski, à partir de la collection personnelle et des mémoires de son père le Bourbon Duke.

BOURBON DUKE
70 cl - 44° - *210837*

LE PHENIX ARDENT

Tout comme le phénix qui renaît de ses cendres, l'abbaye de Grimbergen a pu être reconstruite par trois fois après avoir été ravagée par les flammes. C'est pourquoi l'oiseau de feu est le symbole de l'abbaye de Grimbergen.

3+1
BOUTEILLE GRATUITE

Coup de coeur du mois !

Riche et maltée
GRIMBERGEN AMBRÉE
VR 24 x 33 cl - 6,5° - *121002*

Une bière intense. Le malt fermenté deux fois lui confère sa robe ambrée, son goût riche s'accompagnant de notes douces-amères et d'une touche de caramel.

Bière riche à l'amertume prononcée ; outre les notes dominantes de réglisse et de caramel, on retrouve des arômes de malt torréfié, d'orange amère, de fruits mûrs et de prunes macérées.

Fraîche et équilibrée
GRIMBERGEN BLANCHE
VR 24 x 33 cl - 6° - *121001*

Une bière blanche rafraîchissante aux fines bulles et à la mousse crémeuse. Elle allie les arômes d'agrumes, de clou de girofle et de coriandre aux notes d'épices et de vanille.

Légère amertume, équilibrée par une note finement acidulée ; les arômes d'agrumes, de bergamote, de coriandre et de fruits jaunes confèrent à la bière une saveur à la fois fruitée et épicée.

Ronde et équilibrée
GRIMBERGEN BLONDE
VR 24 x 33 cl - 6,7° - *260503*

Une bière blonde haute fermentation à l'arôme de fruits mûrs, présentant un équilibre parfait entre douceur et amertume.

Une bière intense alliant arômes doux et amers ; dominance de l'ananas, de fruits macérés, le tout agrémenté d'une note caractéristique de clous de girofle.

EAUX & SOFTS

PERRIER
FINES BULLES

6044
20 x 50 cl VC

6043
12 x 100 cl VC

THONON
VP 12 x 75 cl
22318

VALS PÉTILLANTE
VP 12 x 75 cl
140269

* Panachage possible.

FANTA
ORANGE
25 cl
221022

SPRITE
25 cl VC
221023

COCA COLA SLIM
CANETTE
25 cl - *428*

GRANINI 6 x 100 cl PET
Citron vert, fraise, mangue,
orange, planteur.

Notre sélection

PREMIUM

- 2 € HT/bouteille

HAIG CLUB
70 cl - 40° - *181067*

3+1 BOUTEILLE GRATUITE

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL
70 cl - 40° - *2238*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

WHISKY MONKEY SHOULDER
70 cl - 40° - *131028*

- 2 € HT/bouteille

RHUM CAPTAIN MORGAN Black Spiced
70 cl - 40° - *200603*

- 3 € HT/bouteille

GIN ROKU
70 cl - 43° - *200377*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

GIN MALFY LIMONE
70 cl - 41° - *220510*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

GIN PLYMOUTH ORIGINAL
70 cl - 41.2° - *171067*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

CALVADOS MAGLOIRE VSOP
70 cl - 40° - *130629*

Découvrez l'enchanteresse HECHICERA

Originaire de Colombie et distillé en colonne en continue, le rhum vieux La Hechicera est un assemblage de rhums vieillis selon la méthode de la Solera entre 12 et 21 ans dans des fûts de chêne américain.
Il est ensuite embouteillé sans subir de filtration ou d'ajout de colorant, ce qui est assez rare pour les rhums issus de cette région. Il en résulte un rhum extrêmement pur et authentique.

RHUM
LA HECHICERA
70 cl - 40° - 220509

Hechicera signifie « enchanteresse » en espagnol.

- 4,50 €
HT/bouteille

Les SPIRITUEUX

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

- 2,50 € HT/bouteille

VODKA ERISTOFF
70 cl - 37.5° - *1189*

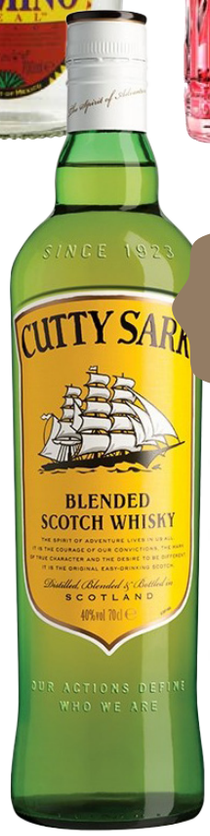
VODKA POLIAKOV
70 cl - 37.5° - *260159*

TEQUILA CAMINO REAL
70 cl - 35° - *7995*

GIN BEEFEATER PINK
70 cl - 37.5° - *210917*

9+3 BOUTEILLES GRATUITES

Coup de coeur du mois !



3+1 BOUTEILLE GRATUITE

WHISKY CLAN CAMPBELL
70 cl - 40° - *1135*

WHISKY CUTTY SARK
70 cl - 40° - *201068*

CUTTY GINGER

- Remplir un verre de glaçons.
- Verser 3 cl de whisky Cutty Sark et 9 cl de Ginger ale.
- Garnir d'une fine tranche de citron vert et décorer de gingembre.

3+1 BOUTEILLE GRATUITE

LIQUEUR MANZANITA
70 cl - 15° - *210728*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

CALVADOS MAGLOIRE FINE
70 cl - 40° - *957*

- 2 € HT/bouteille

FERNET BRANCA
70 cl - 39° - *200333*

- 1,50 € HT/magnum

PASTIS 51
150 cl - 45° - *878*

3+1 BOUTEILLE GRATUITE

COINTREAU
70 cl - 40° - *1003*

- 1,60 € HT/bouteille

ANGOSTURA BITTER
20 cl - *190124*

COGNAC ANGOSTURA

- Remplir un verre de glaçons.
- Verser 4 cl de Cognac, 2 cl de Cointreau et 0,5 cl d'Angostura bitter.
- Remuer et servir en ajoutant un zeste de citron.

4+1 BOUTEILLE GRATUITE

COGNAC GAUTIER VS
70 cl - 40° - *1563*

Précommandez vos BIÈRES de Noël

Merci de faire vos pré-commandes avant le vendredi 10 Novembre max pour une dispo au 1er Décembre.

Qu'est-ce qu'une Bière De Noël ?

La bière de Noël est un style bien connu pour les périodes de fêtes, mais beaucoup connaissent pas son origine et ses caractéristiques. Trouver sa bière de Noël pour les repas de fêtes n'est pas chose facile, il faut donc remonter dans temps pour comprendre ses origines de fabrication. Cette bière de fin d'année produite exclusivement pour les périodes de fêtes, afin de savourer les et les notes chaudes parfaites pour l'Hiver. Elle a de forts extraits de malts souvent associée aux notes d'épices et de caramel, possédant une belle ou ambrée.

Quelle est son origine ?

Pour comprendre d'où vient cette boisson de Noël, il faut remonter dans le temps.
Au XVIIIe siècle, les méthodes de fabrication et de brassage étaient différentes d'aujourd'hui.
A cette époque, il était difficile de conserver les matières premières de la bière sans en changer le goût. Les méthodes de conservation n'étaient pas aussi faciles qu'aujourd'hui. La bière, il ne faut pas la gâcher ! Alors, les brasseurs conservaient les matières premières et les ingrédients qui restaient après le brassage d'été et de printemps pour créer un brassage atypique en Octobre. Originellement appelée "bière d'Octobre", car elle était brassée en octobre, elle était prête à déguster en décembre, c'est pourquoi nous l'avons baptisée ensuite "bière de Noël".

Cette boisson de type ale était enrichie de malt et d'épices pour arranger son goût et favoriser sa conservation. Cet alliage rendait un mélange de saveurs unique et un rendu fortement alcoolisé, c'est pourquoi nous l'avons gardé comme tradition lors des fêtes de Noël.

DES BIÈRES DE NOËL POUR TOUS LES GOÛTS

Pour les amateurs de bières, les fêtes de fin d'années peuvent être l'occasion de goûter à de nouvelles saveurs, l'occasion de faire découvrir à ses papilles de nouvelles sensations. Les possibilités sont nombreuses : en France, du nord au sud, en passant de l'est à l'ouest, les brasseries proposent des brassins uniques emplis des saveurs de leur région.

Retrouvez notre sélection de bières de Noël fûts et bouteilles sur les pages suivantes.

FADA

BIÈRE DE PROVENCE

D'HIVER

'BRASSIN ÉPHÉMÈRE'

NOUVELLE RECETTE

Merci de faire vos pré-commandes avant le vendredi 10 Novembre max pour une dispo au 1er Décembre.

Fût de 30L

Bière Ambrée à fermentation basse facile à déguster.
6.5°

Épices et caramel

Douce, épicée et caramélisé

OFFRE

4 FÛTS ACHETÉS = 1 KIT PLV OFFERT

100 SOUS BOCK

3 AFFICHES

1 CAVALIER DE POMPE

15 CHEVALETS

6.6°

GRIMBERGEN

CREATION D'HIVER

NOTES DE CARAMEL ET D'ÉPICES

Saveurs équilibrées entre douceur et amertume. Bière maltée aux notes de caramel et d'épices.

Merci de faire vos pré-commandes avant le vendredi 10 Novembre max pour une dispo au 1er Décembre.

FUT LEFFE D'HIVER
30 L - 6.6° - *4100*

3 FÛTS ACHETÉS = 1 KIT OFFERT

2 AFFICHES

15 CHEVALETS

100 SOUS BOCKS

1 CAVALIER DE POMPE

Fûts de 30L

Merci de faire vos pré-commandes avant le vendredi 10 Novembre max pour une dispo au 1er Décembre.

Leffe 6.6°

D'HIVER

Merci de faire vos pré-commandes avant le vendredi 10 Novembre max pour une dispo au 1er Décembre.

Arômes fruités et épicés particulièrement complexe.

Notes de coriandre et d'écorces d'orange.

FÛT LEFFE HIVER - 30 L - *4100*

MINI FÛT LEFFE HIVER - 6 L - *121103*

4 FÛTS 30L ACHETÉS = 1 KIT OFFERT

1 MÉDAILLON

2 AFFICHES

FUT GRIM NOEL
30 L - 6.5° - *9237*

Merci de faire vos pré-commandes avant le vendredi 10 Novembre max pour une dispo au 1er Décembre.

Bière brune légèrement houblonnée titrant à 10°. Notes de curaçao et de thym, un bouquet d'épices prononcé adouci par une touche de caramel.
Un breuvage idéal pour l'hiver !

N'ice CHOUFFE 10°
BIÈRE BELGE HIVERNALE

20+4
BOUTEILLES GRATUITES

FÛT N' ICE CHOUFFE 20 L 10° - *131103*

NICE CHOUFFE 24X33 CL 10°VC - *140371*

Merci de faire vos pré-commandes avant le vendredi 10 Novembre max pour une dispo au 1er Décembre.

11+1
BOUTEILLE GRATUITE

BONSECOURS NOËL
12 x 33 cl VC
9° - *747281*

Robe dorée surmontée d'une fine mousse couleur blanc cassé dégageant des arômes de levure, d'épices, d'alcool et de céréales. En bouche, on y retrouve des saveurs de fruits, de levure, d'épices, d'herbes et de malt.

20+4
BOUTEILLES GRATUITES

Saveur très fruitée avec des notes de prunes, de pêches, de raisins. Sucré, épicé et légèrement amer.

DELIRIUM NOËL
24 x 33 cl VC
10° - *211054*

Fût de 30 L
10° - *211053*

Foire aux VINS

10 cartons = 1 coffret offert

Coffret composé de :

1x refroidisseur à vin
1x tire-bouchon Sommelier “
1x pompe à vide
1x bouchons à vin
1x anti-goutte

* Dans la limite des stocks disponibles.

11+1 BOUTEILLE GRATUITE

IGP CÔTES DE GASCOGNE
Enjoy
75 cl x 6
Moelleux - 210125
Sec - 748441

9+3 BOUTEILLES GRATUITES*

GlouGlou des Gourgoules
75 cl x 6

AOP LANGUEDOC - Rouge - *210309*
IGP PAYS D’OC - Blanc sec - *210311*
IGP PAYS D’OC - Rosé - *210310*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

VIN DE FRANCE
Gamme Uno
75 cl x 6

Blanc – *191018*
Rosé – *191017*
Rouge – *191016*

11+1 BOUTEILLE GRATUITE

IGP MEDITERRANNÉE
Mirati n°15 Blanc
75 cl x 6
221222

* Offre panachable.

AOP CÔTES DE PROVENCE
Tasquier
75 cl x 6 - *180227*

IGP PAYS D'OC - DOMAINE OLLIBERDIE
Trois Syllabes - 75 cl x 6

Rouge - *771234*
Blanc - *771235*
Rosé - *230449*

** Arrêt à l'épuisement du stock

AOP FAUGÈRES
Montagne Noire
75 cl x 6 - *150466*

AOP PIC SAINT LOUP
Haut-Lirou
75 cl x 6
748711

AOP PIC SAINT LOUP
Château de Lascaux – Carra
75 cl x 6 - *748674*

AOP GAILLAC
Domaine de Rotier – Les Gravels
75 cl x 6 - *748064*

AOP BORDEAUX
Le Puits Saint Martin
75 cl x 12 - *140462*

AOP CÔTES DU RHÔNE
Les Celliers du Clocher
75 cl x 12
200268

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
Le Fresne
75 cl x 6
250075

IGP ÎLE DE BEAUTÉ
San Pieru
75 cl x 12
210945

AOP MORGON
Cuvée Vieilles Vignes
75 cl x 6
210128

AOP BOURGOGNE
Chardonnay Depardon
75 cl x 6
38019

NOS VINS DU MONDE & EFFERVESCENTS

CHILI
Casillero Del Diablo
75 cl x 6 - *170909*

SAINT CHARLES DU ROY
Brut
75 cl x 12 - *140263*

ITALIE - Lambrusco Donna Lorenza
75 cl x 6
Rouge - *150382*
Rosé - *160308*

Précommandez vos

BEAUJOLAIS

Avant le 6 Octobre

Le Beaujolais Nouveau

De retour chez vous

Le 16 Nov. 23

Rassemblons-nous autour de la gamme Frédéric Pastel

L'Original

Découvrez cette
NOUVELLE ÉTIQUETTE
Colorée et Artistique
laissant place à la
Créativité

BEAUJOLAIS NOUVEAU
FRÉDÉRIC PASTEL
75 cl x 6 - 232646

Précommandez vos PRIMEURS
Avant le 6 Octobre

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AOP GAILLAC
VINOVALIE
Gamme Frimeur
75 cl x 6 - 748066

AOP GAILLAC
BARO BLANC
75 cl x 6 - *220995*

AOP GAILLAC
BARO ROUGE
75 cl x 6 - *220994*

Journée Mondiale du CHAMPAGNE

Vendredi 27 Octobre

11+1
BOUTEILLE GRATUITE

LE CONSEIL DE RAYMOND

Mettez en place un cocktail spécial pour célébrer cette journée, vous pourrez même le garder toute la semaine.

Fruité, vif, arômes de fleur d'oranger, de menthe, d'agrumes, de poire, de fruits blancs et d'anis.

Fraîche, ronde, notes de fleur d'oranger, notes d'agrumes, notes de poire, légèrement minérale, corps

À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Viandes blanches, Sushi, Fromages

Pinot noir 50% / Chardonnay 20% / Meunier 30%

75 cl x 6 - 220497

Les accompagnements café

DAIM
Sachet de 78 bonbons
Carton de 12 sachets
250761

10+2
SACHETS
GRATUITS

NAPOLITAINS MILKA
Boîte de 355 napolitains
Carton de 24
191226

3+1
BOÎTE
GRATUITE

3+1
SEAU
GRATUIT

TOBLERONE
3 variétés (lait, noir, blanc)
113 unités – Carton de 4
160286

3+1
CARTON
GRATUIT

GALETTE ST MICHEL Pépites de chocolat
Carton de 400
22586

RAYMOND
- BOISSONS -
MONTANER PIETRINI

contact@raymondsa.fr
www.raymond-boissons.com

POUR TOUTE COMMANDE, RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE ENTREPÔT MEMBRE DU RÉSEAU DISTRIBOISSONS.

Offres promotionnelles proposées par l 'établissement, membre du réseau Distriboissons et réservées aux professionnels indépendants français de métropole et de Corse : débits de boissons sous licence, cafés, bars et brasseries, hôtels et restaurants, discothèques ainsi qu'aux commerçants sédentaires ou ambulants proposant une offre de petite restauration ou de vente à emporter, hors distribution automatique. Offres non cumulables avec d'autres promotions en cours sur des produits de mêmes références et valables pendant toute la durée de l'opération (sauf mention contraire) et dans la limite des stocks disponibles. Les articles présentés sont disponibles dans la limite des stocks et dans le cadre des conditions générales de vente. Tous les prix s'entendent hors droits et hors toutes taxes. Les gratuités n'entraînent pas l'exonération des droits. Les descriptifs produits ne sont donnés qu'à titre indicatif, sous réserve contractuelles et les s uggestions de présentation données à titre indicatif.

Crédits photographiques : Shutterstock/Freepik. Tous droits réservés pour tous pays. Conception et réalisation : Christine Lacouture pour Distriboissons.

L'ABUS D 'ALCOOL EST DANGEREUX POUR L A SANTÉ – À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

distriboissons