



Février 2024

Les bons plans de RAYMOND



JOURNÉE Portes ouvertes

*Préparez votre saison
avec des offres exceptionnelles
de nos fournisseurs partenaires*

4

COCKTAIL DE
LA ST VALENTIN :
LE PURPLE LOVE

12-14

NOTRE SÉLECTION
POUR LA SAINT-
PATRICK

19

LE VIGNOBLE
DU MOIS :
DOMAINE DE JOÿ

Albi

LUNDI 11 MARS

Perpignan

MARDI 19 MARS

RDV P.3
pour en savoir +



L'hiver continue à battre son plein. Rien de mieux que d'inciter vos clients à venir se réchauffer autour d'une boisson chaude dans votre établissement. Retrouvez notre cocktail du mois, le Purple Love, et pour découvrir notre sélection spéciale de boissons pour animer la Saint-Valentin, rendez-vous en [p. 4-5](#).

Deux temps forts à retenir :

- **Nos Journées Portes Ouvertes** arrivent à grand pas les lundi 11 mars à Albi et mardi 19 mars à Perpignan ! Le concept ? Venir passer un moment de convivialité avec nos équipes et nos fournisseurs partenaires en profitant d'offres exceptionnelles pour préparer votre saison en toute sérénité.
- **La Saint-Patrick** qui aura lieu le dimanche 17 mars : découvrez nos suggestions de boissons et notre kit spécial pour animer votre établissement pour l'occasion, rendez-vous en [p. 12-14](#).

Nous vous invitons à parcourir ce magazine pour retrouver d'autres idées, informations et promotions pour ce mois de février.

Bonnes ventes !

À ne pas rater ce mois-ci



3
NOS JOURNÉES
PORTES OUVERTES EN DÉTAIL !



4
COCKTAIL DE LA ST VALENTIN :
LE PURPLE LOVE



12-14
NOTRE SÉLECTION
POUR LA SAINT-PATRICK



16-17
COMMENT DÉVELOPPER
VOS VENTES DE BIÈRES ?



18
NOS BONS PLANS VINS



19
LE VIGNOBLE DU MOIS :
DOMAINE DE JOÿ

L'agenda de février

- Vendredi 2 -
Chandeleur
Top départ
du Tournoi des Six Nations

- Mercredi 7 -
**Journée mondiale
sans téléphone**

- Samedi 10 -
Nouvel an chinois
Vacances scolaires

- Dimanche 11 -
Superbowl

- Mardi 13 -
Mardi Gras

- Mercredi 14 -
Saint-Valentin [p. 4-5](#)

- Samedi 24 -
**Journée internationale
des barmen**

JOURNÉES Portes ouvertes

Préparez votre saison avec des offres exceptionnelles
de nos fournisseurs partenaires

LUNDI
11
MARS

Albi

BASE DE LOISIRS
DE PRATGRAUSSALS

MARDI
19
MARS

Perpignan

STADE GILBERT BRUTUS

10H / 18H

RESTAURATION SUR PLACE

Cocktails
masterclass*

7 ATELIERS DE 30 MINUTES

(à partir de 11h, jusqu'à 16h
interruption de 12h à 13h30)

JEU CONCOURS

Tentez votre chance pour gagner
des places pour une soirée
Pause Guitare !

Merci de confirmer votre présence
(nombres de personnes et repas) :

- avant le **26 février** pour les clients venant sur **Albi**,
- avant le **5 mars** pour les clients venant sur **Perpignan**.

Uniquement sur les JPO d'Albi

Cocktail de la Saint-Valentin

LE PUDDING love



RECETTE

- 4 cl de vodka
- 2 cl de Triple sec
- 2 cl de sirop de violette
- 2 cl de jus de citron jaune pressé
- myrtilles

- Remplissez un shaker à moitié de glaçons.
- Versez la vodka, le triple sec, le sirop de violette et le jus de citron.
- Secouez énergétiquement et versez dans un verre.
- Décorez de quelques myrtilles si vous le désirez.

5 + 2 = 1

bouteilles
de Champagne
Paul Romain

bouteilles
de Chambord

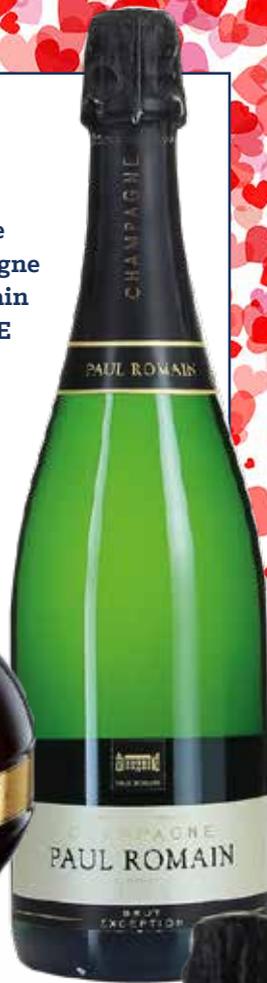
bouteille
de Champagne
Paul Romain
OFFERTE

LIQUEUR CHAMBORD

70 cl
22138

**CHAMPAGNE
PAUL ROMAIN**

75 cl x 6
250252



LE CHAM CHAM

- 9 cl de Champagne brut
- 2 cl de chambord
- 1 boule de sorbet framboise
- framboises fraîches

- Dissoudre le sorbet dans la liqueur de framboise.
- Ajouter le Champagne brut
- Décorer de quelques framboises.

Champagne emblématique multi-millésimé, né d'un assemblage de plus de 100 crus.



**PROSECCO BRUT
SENSI**
75 cl x 6
190633



**ST CHARLES DU ROY
BRUT**
75 cl x 12
140263

**5+1
BOUTEILLE
GRATUITE**



**LA VIEILLE FERME
RÉSERVE BRUT**
75 cl x 6
230206

COUP DE

CEUR

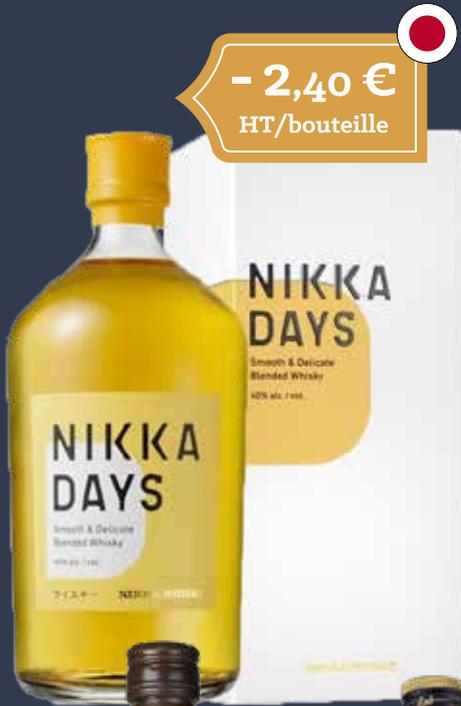


**AOP CHAMPAGNE
PIPER HEIDSIECK**
75 cl x 6
220497

**11+1
BOUTEILLE
GRATUITE**

Notre sélection

PREMIUM



- 2,40 €
HT/bouteille



- 3 €
HT/bouteille



- 3 €
HT/bouteille



- 2,50 €
HT/bouteille



- 3 €
HT/bouteille



- 1,30 €
HT/bouteille

LE OLD FASHIONED

- 5 cl bourbon
 - Eau pétillante
 - 2 traits Angostura Bitter
 - 1 morceau de sucre
 - Zeste d'orange
- Écraser le morceau de sucre imbibé d'Angostura avec le zeste d'orange dans le fond d'un verre jusqu'à dissolution complète du sucre.
 - Remplir de glace, ajouter le Bourbon
 - Compléter avec l'eau gazeuse.

WHISKY NIKKA DAYS
70 cl - 40°
191114

**GLENLIVET
FOUNDERS RESERVE**
70 cl - 40°
150909

**WHISKY ABERLOUR
10 ANS FOREST**
70 cl - 40°
200260

BOURBON FOUR ROSES
70 cl - 40°
1084

**WHISKY JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL**
70 cl - 40°
1150

ANGOSTURA BITTER ORANGE
10 cl - 28°
200821

Découvrez notre liqueur raffinée, préparée en France avec jusqu'à 1 000 fleurs de sureau fraîches par bouteille, chacune numérotée pour souligner son caractère artisanal.

LIQUEUR ST GERMAIN

70 cl - 20°
140232



ST-GERMAIN SPRITZ

- 40 ml de liqueur St-Germain
- 60 ml de Martini Brut Prosecco
 - 60 ml d'eau pétillante
 - 1 zeste de citron
- Verser la liqueur St-Germain sur la glace dans le verre.
- Compléter de Prosecco et d'eau pétillante.
- Remuer bien la boisson.
- Presser délicatement un zeste de citron pour compléter la boisson.



- 2 €
HT/bouteille



GIN BULLDOG LONDON DRY

70 cl - 40°
211128



- 4 €
HT/bouteille



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE



Bouteille ornée d'écaillés évoquant ainsi la texture de la peau de crocodile, animal emblématique de Cuba. Cette île a en effet la forme d'un crocodile d'où son surnom de « Isla del Cocodrilo ». On retrouve d'ailleurs son dessin sur l'étiquette.



- 3,30 €
HT/bouteille



RHUM MILLONARIO SOLERA 15 ANS

70 cl - 40°
150807



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE



TEQUILA VOLCAN BLANCO

70 cl - 40°
210618

RHUM EMINENTE

70 cl - 41,3°
210798

Les SPIRITUEUX

* Remboursement sur le Bacardi Carta Blanca si panachage.



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE*



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

RHUM BACARDI

CARTA ORO
70 cl - 37,5°
150521

CARTA BLANCA
70 cl - 37,5°
150520

CAPTAIN MORGAN

SPICED GOLD
70 cl - 35°
130205

WHITE
70 cl - 37,5°
220407

HAVANA CLUB

3 ANS
70 cl - 37,5°
210759

LES DIFFERENTS TYPES DE RHUMS



LES RHUMS BLANCS

Souvent utilisés pour les cocktails (possible aussi en dégustation). Ils peuvent être traditionnels ou agricoles. Ils sont fruités en bouche (lié à une conservation de quelques semaines dans des cuves en inox).



LES RHUMS AMBRÉS

Teinte ambrée due au vieillissement (au moins 12 mois en fût de chêne). Se consomment autant en cocktail qu'en dégustation.



LES RHUMS VIEUX

Vieillessement au moins 3 ans en fût de chêne. Marqués par une grande rondeur et des arômes très complexes.



* Offre panachable.



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE*

GIN TANQUERAY
70 cl - 43,1° - 140918

GIN TANQUERAY SEVILLA
70 cl - 41,3° - 210441



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

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



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

WHISKY BALLANTINES FINEST
70 cl - 40° - 1129



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

GIN GIBSON'S
70 cl - 37,5°
260157



GENTIANE ROYAL

- 4 cl de Gentiane
 - 2 cl de crème de cassis
 - 4 cl d'eau gazeuse
 - 1 demi rondelle ou écorce d'orange
- Ajoutez quelques glaçons dans un verre old fashioned.
 - Versez la gentiane et la crème de cassis.
 - Complétez d'eau gazeuse.
 - Ajoutez une demi rondelle ou écorce d'orange pour la décoration.



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

GENTIANE SALERS
100 cl - 16°
210958

VOS

BONS PLANS

DU 1^{ER} AU 29 FEVRIER 2024

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC

Dans un verre rempli
de glaçons, verser :

- 4cl de Bombay Sapphire
- 8cl de Tonic
- Garnir avec un quartier
de citron vert

1,28 unités d'alcool

5+1
BOUTEILLE
OFFERTE



BOMBAY  SAPHIRE

Un Trait de Créativité

GIN BOMBAY SAPPHIRE 40% 70 CL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

POUR TOUTE COMMANDE, RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE ENTREPOT 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 de modifications apportées par le producteur. Les photographies sont non contractuelles et les suggestions de présentation données à titre indicatif. Crédits photographiques : Shutterstock - Freepik. Tous droits réservés pour tous pays. Conception et réalisation Distriboissons. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SOFTS & EAUX

2+1
CARTON
GRATUIT*



LIPTON ICE TEA PÊCHE
24 x 25 cl VP - 5862

3+1
CAISSE
GRATUITE



FUZETEA PÊCHE
24 x 25 cl VC - 220314

9+3
BOUTEILLES
GRATUITES



THONON
12 x 75 cl VP - 22318

9+3
BOUTEILLES
GRATUITES



VALS PÉTILLANTE
12 x 75 cl VP - 140269

* DDM courte - Fin avril 2024.



GAMME PAGO
12 x 20 cl VP

Parfums : abricot, ACE, ananas, banane, fruit du dragon/goyave, fraise, mangue, pamplemousse rose, pêche, poire, pomme pressée, tomate.

5+1
CAISSE
GRATUITE*

Pago n'utilise que des fruits mûris au soleil permettant ainsi de retrouver la saveur entière du fruit. Afin d'offrir le meilleur goût, toutes nos recettes sont sans colorant artificiel, sans arôme artificiel, sans conservateur et sans édulcorant.

FRUIT DU DRAGON DAIQUIRI

- 4 cl de rhum léger
- 2 cl de jus de Fruit du Dragon/Goyave
- 2 cl de jus de citron vert frais
- Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons.
- Shaker vigoureusement et filtrer dans le verre.
- Garnir d'une rondelle de citron vert et de fruit du dragon.

* Offre panachable.

fresh

17 mars

SAINT- Patrick

**Le 17 Mars ne manquez pas cette opportunité pour animer votre établissement !
La Saint Patrick est synonyme de consommation de boissons irlandaises,
pensez à en proposer ce jour-là ! Au cœur de l'hiver, elle inaugure la saison des festivités
plus printanières. C'est une occasion exceptionnelle de dynamiser vos ventes !**

D'où vient la St Patrick ?

La Saint Patrick a lieu tous les 17 mars. Elle honore le jour du décès de Saint-Patrick, l'évangéliste de l'Irlande. Il aurait fondé le christianisme dans ce pays au Vème siècle. Cette fête est célébrée partout dans le monde ! Principalement en Irlande où ce jour est chômé mais également aux États-Unis où une forte émigration irlandaise a eu lieu au XIX^e siècle. Cette journée se traduit par de nombreuses manifestations telles que des parades, des chants et des danses dans les pays anglo-saxons. Grâce aux pubs irlandais cette fête est de plus en plus répandue en France.



Pour la Saint-Patrick, on s'habille en vert... pas en bleu !

La tradition veut que les gens célèbrent la Saint-Patrick s'habillent de vert, mais aussi d'orange et de blanc : les autres couleurs présentes sur le drapeau irlandais. Pourtant à l'origine, c'était le bleu qui était associé à Saint-Patrick. Il a rapidement été détrôné par le vert, symbole au XVIII^e siècle de l'indépendance de l'Irlande.



Et la bière dans tout ça ?

Aujourd'hui, la Saint-Patrick est connue pour être la fête de la bière ! On boit car la bière joue un rôle majeur pour tisser des liens sociaux dans les pubs en Irlande. Ce sont des vrais lieux de rencontre et de regroupement. Les Irlandais regardent un match, mangent, dansent, chantent et discutent tout en buvant une bière.



MAGNERS CIDER

24 x 33 cl VP
22263

Ce cidre irlandais possède une fraîcheur naturelle et une saveur unique au goût délicatement fruité de pommes fraîches et mûres avec des notes de chêne.



LA SÉLECTION DE BIÈRES ET CIDRES IRLANDAIS EN FÛTS



HOP HOUSE 13 - 5° - 30 L

Happy Lager brassée exclusivement à partir de malts irlandais, elle utilise la levure Guinness, si caractéristique.



KILKENNY - 4,3° - 30 L

Kilkenny est une bière rousse crémeuse et onctueuse tirée au nitrogène. Kilkenny est le nom de sa ville d'origine d'Irlande.



GUINNESS

GUINNESS - 4,2° - 20 L

Bière de dégustation à la couleur brune et aux reflets rubis, elle présente des arômes de malt et de caramel.



MAGNERS CIDER - 4,5° - 30 L

Ce ne sont pas moins de 17 variétés différentes de pommes qui se trouvent dans chaque gorgée de ce cidre. Magners n'a que peu de sucre résiduel et est donc parfait pour éteindre la soif.

VOTRE KIT SPÉCIAL

St. Patrick

**STOCK LIMITÉ !
NE TARDEZ PAS !**

3 + 12 = 1

caisses de cidre
Magners

bouteilles
de spiritueux

kit St Patrick
OFFERT

Chaque kit contient :

- 3 affiches
- + 3 vitrophanies
- + 20 chevalets de tables
- + 8 chapeaux chopes
- + 10 serres têtes
- + 2 guirlandes trèfles



LA SÉLECTION DES SPIRITUEUX IRLANDAIS

~ PREMIUM ~



WHISKEY IRISHMAN SINGLE MALT

70 cl - 40°
749031



**WHISKEY REDBREAST
12 ANS**

70 cl - 40°
749062



WHISKEY BUSHMILLS ORIGINAL

70 cl - 40° - 160175



WHISKEY TULLAMORE DEW

70 cl - 40° - 1123

WHISKEY JAMESON

70 cl - 40° - 1125



BAILEY'S IRISH CREAM

70 cl - 17° - 984

**WHISKEY JAMESON
BLACK BARREL**

70 cl - 40°
161210



**WHISKEY
SLANE**

70 cl - 40°
190344



**WHISKEY
SEXTON**

70 cl - 40°
36244



**GIN DRUMSHANDO
GUNPOWDER**

70 cl - 43°
749094



— ✦ — Découvrez — ✦ —

NOS BIÈRES bouteilles

20+4
BOUTEILLES
GRATUITES



18+6
BOUTEILLES
GRATUITES



9+3
BOUTEILLES
GRATUITES



LEFFE BRUNE
24 x 33 cl VC
146

**HOEGAARDEN
BLANCHE**
24 x 33 cl VC
8776

LA BÊTE
12 x 33 cl VP
160241

COLOMBA 5° - 12 x 33 cl VP - 160265

Brassée sur une base de malt d'orge et de froment, cette bière est de plus aromatisée avec du houblon et un mélange d'herbes du maquis corse composé de genévrier de myrte et d'arbousier ! Ce mélange subtil et délicat de plantes aromatiques est préparé dans une grosse boule à thé et infusé dans la cuve à houblonner pendant la cuisson du moût. Cette recette exclusive confère à la Colomba une odeur intense et végétale, à dominance épicée, des notes fraîches d'agrumes et une persistance en bouche des arômes épicés.



3+1
CARTON
GRATUIT*



PIETRA 6°
12 x 33 cl VP - 160263

Pietra, le produit fondateur de la brasserie, est brassé avec un mélange de malts sélectionnés et de farine de châtaigne corse. Pietra est une bière ronde, onctueuse avec une belle finale de notes de châtaigne mêlées de miel.

* Offre panachable sur les bières corses.



Comment développer vos ventes de bières ?

Vous vous demandez comment développer vos ventes de bières ?
Voici quelques astuces et leurs objectifs respectifs.
N'oubliez pas d'en faire part à vos collaboratrices et/ou collaborateurs !

1 Faire tourner son offre bière pression

Objectif : attirer davantage de consommateurs

- En fonction des saisons
- Des manifestations sportives
- Des moments forts sur l'année (fête bière, Saint Patrick, Halloween)

3 Animation / Attractivité / Manifestation

Objectif : attirer davantage de consommateurs
et booster les volumes

- Mettre en place des offres à la pinte
- After Work à revisiter avec offre découverte ou snacking
- Bières sans alcool gratuites pour les « SAM »
- Inclure une formule plate + bière dans les menus
- Proposer un accord met et bières pour les brasseries (prioriser le format 33 cl pour accompagner les repas)

5 Format du contenant

Objectif : booster les volumes de bières pression

- Favoriser le format 33 cl : commande à l'apéritif, continué au repas (le 25 cl est trop petit et ne tient pas le repas entier et le 50 cl parfois trop grand car atteint le taux maximum légal autorisé)
- Le 33 cl ne cannibalise pas le format 50 cl
- La marge en moyenne en valeur sur une bière 33 cl est 2,5 fois plus élevée que celle d'un café

2 Développer les gammes bouteilles

Objectif : générer des ventes additionnelles

- Complémentaire de la gamme fûts
- Dans l'optique de faire découvrir des nouveautés, de l'atypique ...
- Pour faire une offre découverte, groupe au seuil
- Afin de proposer des bières avec très peu ou sans alcool

4 Habillage et mise en avant

Objectif : augmenter la visibilité des marques
et pousser l'achat lors de la commande

- Au bar : Colonne à bière, macarons ...
- En salle et terrasse : tableaux de prix, ardoises...
- Sur les tables : carte boissons
- Personnels, serveurs : présentation du produit avec des mots clés
- Rituel de service à respecter

6 Produits français / locaux / craft

Objectif : attirer davantage de consommateurs

- Pour les étrangers, sur des établissements fortement touristiques
- À mettre en troisième ou quatrième bec
- À référencer sur sa carte bière bouteille

Suivez l'actualité et les saisons

Profitez de l'actualité et des saisons pour mettre en valeur vos bières ; quelques dates-clés durant l'année peuvent vous permettre de booster vos ventes grâce à des thématiques.

La **Fête Nationale** du 14 juillet est une parfaite occasion pour mettre en avant vos bières françaises.

La **journée mondiale de la bière** le 5 août vous permet de valoriser des coffrets découverte, dont le thème s'articule autour des styles, des régions, des couleurs... Vous avez le choix pour surprendre vos clients !

La période de l'**Oktoberfest** est également idéale pour faire découvrir des bières allemandes ou de style Märzen.

Enfin, profitez des fêtes de fin d'année pour proposer à votre clientèle des calendriers de l'**Avent** qui leur permettront de découvrir 24 bières différentes – et de la faire revenir dans votre établissement en y insérant par exemple des coupons de réduction.



Nos bons plans

VINS

**NOS CÔTES DU RHÔNE
AU RAPPORT QUALITÉ-
PRIX IMBATTABLE**

AOP BORDEAUX
Puits Saint Martin
12 x 75 cl
140462

11+1
BOUTEILLE
GRATUITE

11+1
BOUTEILLE
GRATUITE

11+1
BOUTEILLE
GRATUITE



AOP CÔTES DU RHÔNE

Chapelle Saint Pierre

6 x 75 cl
160283

Les Celliers du Clocher

12 x 75 cl
200268

Les Vieux Truffiers

6 x 75 cl
200179

IGP PAYS D'OC
Vigne Antique Merlot
12 x 75 cl - 250576

Le vignoble du mois

DOMAINE de Joÿ

Situé au cœur de la Gascogne, plus exactement sur la commune de Panjas (Gers), le Domaine de Joÿ travaille 170 hectares de vignes (dont 10% dédiés à la distillation de nos armagnacs) sur un terroir typique du Bas Armagnac.



L'histoire du Domaine de Joÿ

À l'origine, c'est l'histoire d'une famille suisse tombée amoureuse du pays de l'Armagnac, dans le Gers en Gascogne. Dès le début du siècle, Paul et Marguerite Gessler, s'installent à Joÿ. Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, Joÿ est le nom du domaine.

Héritiers de cet amour, André et Véronique Gessler, puis Olivier leur fils prend conscience de la richesse des sols et de l'exposition de certaines parcelles. Progressivement, ils décident d'abandonner la polyculture pour consacrer une grande partie du domaine à la culture de la vigne, et plus particulièrement dédier leur amour aux cépages blancs. C'est alors qu'ils engagent une démarche qualitative pour produire des vins des Côtes de Gascogne généreux, modernes tout en finesse.

Aujourd'hui, la quatrième génération est en marche avec Vanessa et Kévin Gessler, fille et fils d'Olivier qui perpétuent leur amour pour ce terroir.

Des vins typiques et respectueux de l'environnement

L'encépagement de leurs vins blancs est composé d'une dizaine de cépages typiques de la Gascogne : le Colombar, l'Ugni Blanc et le Gros Manseng. Ils représentent la majorité du domaine.

D'un savoir-faire accompli depuis 4 générations, le Domaine de Joÿ s'est engagé en 2005 en « Agriculture Raisonnée » afin de mettre à profit le respect de l'environnement. Dans la continuité de cette démarche, en 2019, le domaine a été certifié « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».

Cette certification vise à valoriser les productions issues d'exploitations agricoles qui s'engagent volontairement à respecter la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la ressource en eau.



DOMAINE DE JOÿ L'Enjoy !

Blanc sec
6 x 75 cl - 748441

Blanc moelleux
6 x 75 cl - 210125

• Accords •
Apéritifs / Fruits
de mer / Poissons

• Accords •
Apéritifs /
Fromages / Desserts

Les accompagnements café



10+2
SACHETS
GRATUITS

DAIM
Sachet de 78 bonbons
Carton de 12 sachets
250761



3+1
BOÎTE
GRATUITE

NAPOLITAINS MILKA
Boîte de 355 napolitains
Carton de 24
191226

3+1
SEAU
GRATUIT

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



**CHOUCHOU
DE PROVENCE**
Mix hiver
Carton de 300
231239

3+1
CARTON
GRATUIT



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 gratuits n'entraînent pas l'exonération des droits. Les descriptifs produits ne sont donnés qu'à titre indicatif, sous réserve contractuelles et les suggestions de présentation données à titre indicatif.

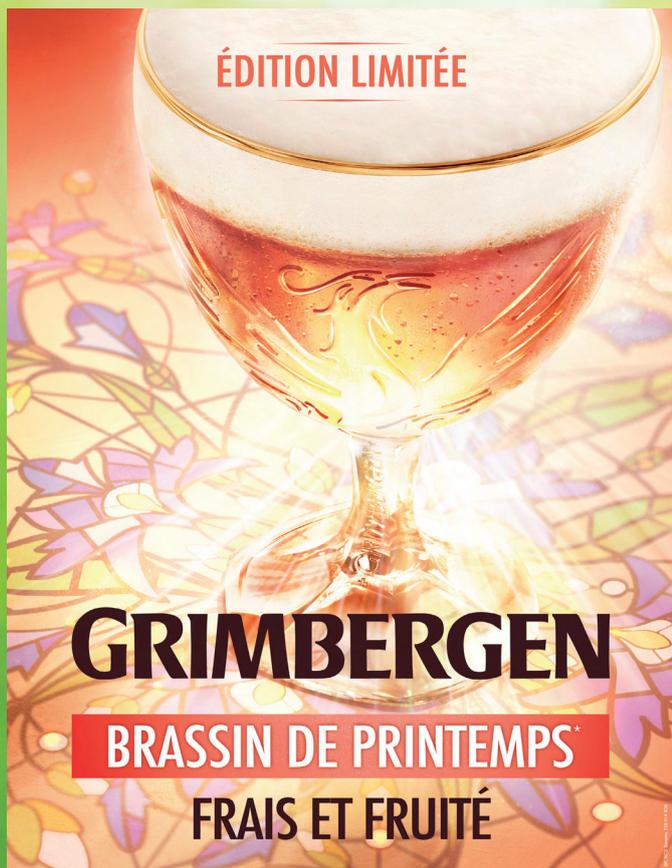
Photos non contractuelles. Crédits photographiques : Shutterstock/Freeipk. Tous droits réservés pour tous pays. Conception et réalisation : Christine Lacouture pour Distriboissons. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



← Nos offres sur →

LES BIÈRES de printemps

Pré-commandes avant le vendredi 16 février



GRIMBERGEN Brassin de printemps
5,5° - Fût de 20 l

*Une bière moelleuse, aux reflets rosés,
aux notes de pommes et d'épices.*

4 fûts de 20 l ACHETÉS = 1 kit OFFERT*



2 affiches



15 chevaux
de table



100 sous-bocks



1 cavalier
de pompe



LEFFE de printemps
6,6° - Fût de 30 l

*Une bière blonde rafraîchissante
avec de subtiles notes de sureau.*

4 fûts de 30 l ACHETÉS = 1 kit OFFERT*



2 affiches



10 chevaux
de table



1 médaillon



100 sous-bocks

* Dans la limite des stocks disponibles.