

Les bons plans de DAYIDOND

4-5
LES COCKTAILS
DU MOIS

18-19

NOS VINS DE PRESTIGE POUR SUBLIMER VOS REPAS

22-23

LES BULLES POUR VOS COCKTAILS DE FÊTES



Catalogue imprimé sur du papier recyclé

Ça y est, décembre est là et, avec lui, son cortège de fêtes, et de moments pétillants! Vos établissements vont bientôt vibrer au rythme des rires, des retrouvailles et... bien sûr, des boissons festives.

Ce mois-ci, on ne fait pas les choses à moitié : les fêtes se dégustent dans vos verres et nous sommes là pour vous aider à faire pétiller l'ambiance! En cette période festive, des promotions exclusives sur les boissons stars des fêtes sont à retrouver : champagnes, vins mousseux, liqueurs et cocktails sans alcool, qui connaissent une popularité grandissante. Ajoutez une dose de magie à vos services en surprenant vos clients avec des associations inédites et gourmandes.

Alors, prêts à faire de décembre un mois de succès étincelant? Que la magie des fêtes soit avec vous et que vos verres soient toujours pleins! Bonnes ventes à vous!



À ne pas rater ce mois-ci



ZOOM SUR... LE CHAMPAGNE PIPER



LES COCKTAILS DU MOIS



NOS BELLES BOUTEILLES



NOS VINS DE PRESTIGE POUR SUBLIMER VOS REPAS



ACCOMPAGNEZ COQUILLAGES ET FRUITS DE MER



POUR VOS COCKTAILS DE FÊTE

FERMETURE DE FIN D'ANNEE

Nos bureaux et nos dépôts seront fermés du mercredi 25 décembre au mercredi 1er janvier inclus. Une permanence est cependant organisée durant la fermeture. Vous pourrez en cas de besoin exceptionnel enlever vos marchandises directement aux entrepôts en laissant votre commande la veille sur notre répondeur téléphonique.

Pour **Albi** : le jeudi 26, vendredi 27, lundi 30 et mardi 31 de 8h30 à 12h et de 14h à 15h30. N° pour les commandes : 05 63 60 72 75.

Pour **Carcassonne** : le lundi 30 et mardi 31 décembre de 9h à 12h et de 14 à 15h30. N° pour les commandes : 04 68 10 25 25.

Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année.

Votre équipe Raymond Boissons

L'agenda de décembre

- Vendredi 6 -Saint Nicolas
- Mercredi 11 -Journée internationale de la montagne
- Vendredi 20 -Journée internationale du pull de Noël
 - Samedi 21 -Vacances scolaires
 - Dimanche 22 -Hiver
 - Mercredi 25 -Noël

- Mardi 31 -Réveillon de la St Sylvestre



PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

Cuvée Brut est un champagne emblématique multi-millésimé, né d'un assemblage de plus de 100 crus issus des 3 cépages champenois.

> 50 % Pinot Noir 30 % Meunier 20 % Chardonnay

30 % vins de réserve



- Robe -Couleur or, claire.



- Nez -

Arômes d'agrumes, arômes de poire, arômes d'anis, elégant, frais, arômes de fleur d'oranger, arômes de menthe, arômes de fruits blancs.



Corps structuré, notes d'agrumes, fraîche, ronde, légèrement minérale, notes de fleur d'oranger, notes de poire.

AOP CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK

75 cl x 6 - 220497



CCICION CULTO INTOIS



LE WINTER WONDERLAND

- 60 ml de gin
- 30 ml de jus de cranberry
- 15 ml de sirop de caramel
- 15 ml de jus de citron frais
 - Blanc d'œuf
 - Glace
- Branche de sapin ou romarin frais
- Cannelle en poudre ou sucre glace
- Dans un shaker, ajoutez le gin, le jus de cranberry, le sirop de caramel, le jus de citron et un blanc d'œuf.
- Shakez sans glace pour bien mélanger et faire mousser le blanc d'œuf.
 - Ajoutez de la glace et secouez vigoureusement à nouveau.
 - Filtrez dans un verre ballon ou un verre à vin rempli de glace.
- Ajoutez une branche de sapin (ou de romarin) pour la garniture, puis saupoudrez de cannelle ou de sucre glace pour une présentation enneigée.



LE CIDRE CHAUD EPICE

- 3 cl de 30&40 de Double Jus
 - 10 cl de Cidre Brut
 - 2 cl de Miel d'Acacia
 - 2 cl de Jus de Citron
 - 1 Clou de Girofle
 - 1 Anis étoilé
 - 1 Bâton de Cannelle
 - Faites cuire l'ensemble à feu doux dans une casserole pendant 30 minutes.
 - Versez dans un verre à pied ou à anse.
 - Vous pouvez ajouter quelques morceaux de pommes ou d'oranges.

30&40 Double-Jus est un apéritif de tradition normande. Assemblage de calvados AOC et de jus de pomme, il est fabriqué exclusivement avec des ingrédients naturels.

DOUBLE IUS

70 cl - 23° 231377





LE FRENCH 75

- 3 cl de gin Belle Rive
- 1,5 cl de jus de citron
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
 - 6 cl de champagne Piper
- Frappez au shaker le gin, le jus de citron et le sirop de sucre.
- Versez dans une flûte en filtrant la glace.
 - Complétez avec le champagne.
 - Remuez légèrement avec une cuillère à mélange.



LE CHOCOLAT CHAUD AU BAILEYS

- 3/4 tasse lait
- 1/4 tasse crème liquide entière
 - 1 CàC sucre en poudre
- 2 CàC baileys ou plus selon les goûts
 - 2 CàC chocolat en poudre
 - Chantilly ou crème fouettée
 - 1 pincée cannelle en poudre
- Faites chauffer le tout dans une casserole.
 - Versez dans une tasse puis servez avec de la crème chantilly.



L'IRISH COFFEE

- 3 cl Irish Whiskey
 - 4 cl Café
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
 - Crème fraiche
- Mettez de l'eau chaude dans le verre pendant 5 minutes pour le préchauffer puis retirez l'eau.
- Chauffez le whisky avec le sucre sans le porter à ébullition. Versez le mélange dans le verre.
- Rajoutez le café, chaud lui aussi, délicatement pour qu'il ne se mélange pas à l'irish whiskey.
- Ajoutez enfin la crème fouettée en la déposant avec le dos d'une cuillère.



LA FORET ENCHANTEE

- 4 cl Tequila
- 2 cl jus de cranberry,
 - 2 cl cointreau
 - 2 cl jus citron vert
- Frappez rapidement les ingrédients au shaker avec des glaçons et versez le tout dans le verre sans filtrer.
 - Décorez de branches et de fruits rouges.

Chaque semaine de décembre, proposez un thème avec un nouveau cocktail et pourquoi pas un plat en lien.





4 caisses achetées

parmi Coca-Cola sans sucres ou Coca-Cola cherry

= 1 caisse Fuzetea pêche gratuite

COCA-COLA SANS SUCRES

24 x 33 cl VC - 6571

COCA-COLA CHERRY

24 x 33 cl VC - 210410

FUZETEA PÊCHE

24 x 25 cl VC - 220214

BONS PLANS

DU 1^{er} au 31 decembre 2024



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 mémes références et vallebles pendant toute la durée de l'opération (sauf mention contraire) et 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. Cfédits photographiques : Shutterstock - Freepik. Tous droits réservés pour tous pays. Conception et réalisation Distriboissons. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE – A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Som Notre sélection Som



RHUM PLANTATION

3 stars 70 cl - 41,2° 210566

RHUM PLANTATION
Original Dark
70 cl - 40°
210756

RHUM PLANTATION

Pineapple 70 cl - 40° 240926

Découvrez l'enchateresse HECHICEDA

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.





WHISKY GLENFIDDICH

TRIPLE OAK 12 ans 70 cl - 40° 220225

70 cl - 40° 181067

WHISKY HAIG CLUB WHISKY JOHNNIE WALKER

BLACK LABEL 12 ans 70 cl - 40° 1150

BOURBON MAKER'S MARK

> 70 cl - 45° 1087

WHISKY NIKKA DAYS

70 cl - 40° 240913

WHISKY ABERLOUR

FOREST RESERVE 10 ans 70 cl - 40° 200260

BOURBON BULLEIT

70 cl - 45° 240224

WHISKY BIG PEAT

70 cl - 46° 749078







Fabriquée à partir de seigle polonais biologique, d'eau purifiée et distillée au feu, la Vodka Belvedere Organic est structurée avec des notes d'amande, de vanille et de poivre blanc, suivies d'un final doux et velouté.















GIN TANQUERAY TEN

70 cl - 47,3° 240237

GIN TANQUERAY

70 cl - 43,1° 240236



GIN ACMÉ

70 cl - 41,5° 230413

GIN ROKU

70 cl - 43° 240386

GIN MALFY LIMONE

70 cl - 41° 220510

VODKA BELVEDÈRE

> ORGANIC VODKA

WHITE STATES AND ASSESSED.

业40% wiL 加d C

70 cl - 40° 22502

* Offre non panachable.

- Gamme – Jack Daniel's

JACK MANHATTAN

Un classique New Yorkais revisité par le Tennessee

- Remplir 1/2 verre à mélange de glaçons.
- Ajouter 5 cl de Old No.7, 1,5 cl de Sweet vermouth et 2 traits d'Angostura. Remuer pendant 10 secondes.
- Frotter le zeste d'orange sur le bord du verrefrais.
 - Filtrer le liquide dans le verre.
 - Garnir avec une cerise noire.



JACK DANIEL'S TENNESSEE OLD No.7

> 70 cl - 40° 210210





La douceur du miel et la fraîcheur du thé

- Remplir les 3/4 d'un verre Highball de glaçons.
- Verser4 cl de Jack Honey.
- Allonger avec du thé glacé (citron ou pêche).
 - Presser 1/2 citron et garnir d'un quartier.

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY

70 cl - 35° 130628



JACK APPLE & TONIC

MAK DANIEL

Tennessee

APPLE

Un cocktail qui allie fraîcheur et caractère

- Verser 4 cl de de Jack Apple dans un verre long drink.
- Presser 1 quartier de citron.
- Allonger de 8 cl de tonic.
 - Ajouter des glaçons.

JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE

70 cl - 35° 200760 BONS PLANS

5 BOUTEILLES ACHETÉES =

1 OFFERTE



Beaucoup de glaçons,

3 volumes de Prosecco Riccadonna,

2 volumes de Campari,

1 trait d'eau pétillante, une tranche d'orange.

MIEANO

CAMPARI

Campari 1L Carton de 6

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, shutterstock - Freepik. Tous droits réservés pour tous pays. Conception et réalisation Distriboissons. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE – A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Solve Nos belles Solve DOUTEILLES

TEQUILA PATRON ANEJO

70 cl - 40° *150666*

Patron Añejo est une délicate combinaison de tequilas. Elle est vieillie en fûts de bourbon pendant 1 an. L'assemblage unique des différents fûts de vieillissement confère à cette tequila une complexité digne des meilleures eaux-de-vie. La bouteille de Patrón Añejo est unique. Chaque bouteille en verre est fabriquée à la main, devenant ainsi un véritable objet de collection numéroté.



TEQUILA PATRON SILVER

70 cl - 40° 140261

La Tequila Patron Silver est produite dans la région de Jalisco au Mexique. Elle est élaborée à 100% à partir d'agaves bleues cueillies à la main. Cette tequila Patron offre un bouquet aromatique riche avec des notes de vanille et d'ananas. La bouteille, faite à la main et numérotée, est une bouteille haut-de-gamme pour cette tequila fraîche et raffinée.



Les rhums bénéficiant de l'appellation XO ont vieilli en fûts pendant au moins 6 ans. Nous apprécions tout particulièrement cette carafe-bijou qui évoque le travail d'un artisan-joaillier...



RHUM ZACAPA 23 70 cl - 40° 240212



AOP CHAMPAGNE
DOM PERIGNON
75 cl
241048

CŒUR

Inspiré par la collection personnelle de spiritueux de John Wayne et de ses mémoires scellés depuis 1979, Duke est un bourbon traditionnel qui a été méticuleusement élaboré par son fils Ethan et par le maître assembleur Chris Radomski.







* Arrêt à l'épuisement du stock.

BOURBON DUKE

70 cl - 44° 210837

LAGAVULIN 16 ANS

70 cl - 43°

GLENLIVET 18 ANS*

70 cl - 40° 160637

TEQUILAS D'EXCEPTION





ADELITA ARC ANGEL XA

100 cl - 40° 221039

Certifiée sans additifs et élaborée 100 % à partir d'agave Blue Weber, La Adelita est l'une des rares tequilas artisanales issue à 100 % de la propriété où rien d'autre n'est ajouté.

CELOSA ROSÉ

70 cl - 35° 220199

Celosa, qui signifie « jalouse », est une tequila joven ultra premium 100 % naturelle. Celosa est intégralement élaborée à partir d'agave Blue Weber de 7 ans d'âge.

LES SDIDITUEUX



GIN GORDON'S70 cl - 37,5°
1171

GIN GORDON'S PINK70 cl - 37,5°
190974

BOUTEILLE

GRATUITE



BOUTEILLE GRATUITE

GIN BEEFEATER70 cl - 40°
1166



GIN BEEFEATER 2470 cl - 45°
150768



VEDRENNE LIQUEUR CAFÉ70 cl - 21°
4685



HAVANA CLUB CUBAN SPICED

70 cl - 35° 220517



CLAN CARIBBEAN SPICED

70 cl - 35° 200825



WHISKY J&B RARE70 cl - 40°
1127



SMIRNOFF 70 cl - 37, 5° 1193



VODKA ERISTOFF70 cl - 37,5°
1189

BONS PLANS

PIL 1ER ALI 21 DECEMBRE 2024

DU 1^{ER} AU 31 DECEMBRE 2024 **GET** 5 ACHETÉS = 1 OFFERT PANACHAGE POSSIBLE ENTRE FORMAT // Remboursement sur le moins cher **GET 27 & GET 31 SUR GLACE 6CL DE GET 27 OU GET 31 ET DES GLAÇONS** GET 27 · 17°9 · 70CL - GET 31 · 24° · 70CL * Panachage possible sur GET 27 · 100 cl

FOOR TOUTE CONMINIANDE, RAPPROCREZ-VOUS DE VOTRE ENTREPOT MEMBRE DU RESEAU 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 sedentaires 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 avec d'autres promotions en cours sur des produits de es 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 sudgestions 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 SANTE – A CONSOMMER AVEC MODERATION.

NOS VINS DE

PRESTIGE

pour sublimer vos repas de fin d'année

800-0-08



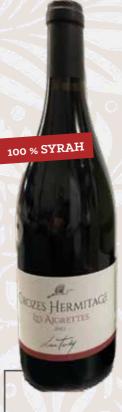


AOP CÔTES DE PROVENCE CLOS RÉAL

Rouge 75 cl x 6

231576

Robe: Rubis foncée à grenat, sombre mais très brillante.
Arome: Nez franc et intense révélant des notes typiques d'herbes du maquis, de poivre blanc, puis de fruits noirs.
Saveur: Équilibré, ample et sphérique, dotée de riches tanins avec une finale saline.



AOP CROZES
HERMITAGE
DOMAINE
DE MURINAIS
Les Aigrettes
75 cl x 6
221108

Ce millésime 2021 présente au nez des notes de fruits noirs, de mure, de cassis, ainsi que des notes réglissées. La bouche dévoile une attaque ronde et souple, le vin est frais et digeste. En finale les tanins sont très enrobés ils sont fins et élégants.



AOP SAINT-JOSEPH DOMAINE COURBIS L'Ile Roche

75 cl x 6 220119



AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE DOMAINE MÉRIDION

> 75 cl x 6 210113

Elégante robe d'un rouge rubis intense. Alliance parfaite d'arômes gourmands et de notes d'épices douces, avec un nez évoquant la cerise, la cannelle et le cacao. Sa bouche gourmande révèle un bouquet de fruits rouges et noirs. Bien équilibré avec une belle acidité qui souligne ses arômes fruités, ce vin offre une finale tout en longueur. Potentiel de garde de 10 ans.

Robe: Dorée au reflets verts, très claire et brillante.
Arome: Franc et net sur des notes d'agrumes, de zeste et de fruits frais. Nez complexe évoluant sur des nuances plus douces de viennoiserie, d'herbes aromatiques, chair de fruits mûrs, légèrement grillé en fond.
Saveur: Belle attaque, fraiche à vive donnant sur un ensemble équilibré, avec des arômes de beurre vanillé, d'herbes et d'agrumes, légèrement

toasté. Finale très saline, typique.



AOP CÔTES DE PROVENCE CLOS RÉAL Blanc 75 cl x 6

231577



AOP SANCERRE
DOMAINE SAINTE
ROMBLE
Cuvée Paul Vattan
75 cl x 6
190612

C'est un vin minéral, affirmé dans son aromatique de buis, bourgeons de cassis. Soutenu par une bouche franche, ciselée, cristalline. Son terroir de Terres Blanches puissant lui transmet ce style unique qui s'impose comme une signature authentique. Robe pâle à reflets or. Le nez est expressif et s'épanouit sur des notes de fleurs d'agrumes. La bouche est fraîche sur des jus de citrons jaunes et verts. Belle finesse en bouche avec une finale sur une amertume légère. Nous vous le recommandons avec des coquilles Saint Jacques à l'orange, une cassolette d'écrevisses, des crevettes à la plancha ou bien une salade de homard.



AOP POUILLY FUMÉ
PAUL CORNEAU
75 cl x 6
221057

AOP CHABLIS
DOMAINE
LES HÉRITIÈRES
75 cl x 6
111196

100 % CHARDONNAY

Robe claire et lumineuse, couleur or pâle. Un vin tonique et bien structuré, affirmant un bouquet complexe et chaleureux.

A la fois intense et vif, ce Chablis présente des arômes de pamplemousse et de pin qu'accompagne un corps fruité Une tension et une minéralité typiquement chablisiennes.

Véritable invitation au partage, un Chablis résolument moderne tout en restant un grand classique.



NOS VINS PARFAITS pour accompagner

COQUILLAGES FRUITS DE MER







- Robe -

Teinte jaune pâle.



- Nez -

Notes d'agrumes comme le pamplemousse.



- Bouche -

Vive avec une matière tranchante, sublimée par une belle fraicheur qui révèle des notes briochées.



- Cépages -

Ugni blanc, Vermentino, Chardonnay.



- Accords mets & vins -

Servir entre 6°C et 8°C en apéritif. Accompagne à merveille les poissons grillés avec ou sans sauce.

AOP MÉDITERRANÉE MIRATI

75 cl x 6 - 221222







- Nez -

Dominante minérale sur des notes florales.



- Bouche -

Belle attaque franche et légèrement perlée, caractérisée par des arômes d'agrumes. Bel équilibre entre gras et fraîcheur.



- Cépage -

Melon de bourgogne.

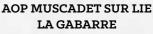


- Accords mets & vins -

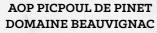
A l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer et de poissons grillés.

- Cépage -

100 % Piquepoul Blanc.



75 cl x 12 - 150926



75 cl x 6 - 210124





BEAUVIGNAC

PICPOUL DE PINE



Pour vos Cefete



PROSECCO BRUT SENSI

75 cl x 6 190633 DOLCEVITA SENSI

75 cl x 6 - 9,5° 210658 ST CHARLES DU ROY BRUT

75 cl x 12 140263 RÉSERVE BRUT

75 cl x 6 - 230206

De l'apéritif entre amis au banquet décomplexé, ce vin vous fera apprécier l'instant présent en vous apportant liberté et convivialité. Chardonnay 90%, Ugni blanc 10%.





NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
Ice Impérial - Demi-sec

75 cl x 6 170425 CHAMPAGNE MOËT & CHANDON Impérial - Brut 75 cl x 6

75 cl x 6 13750 CHAMPAGNE G.H. MUMM Cordon Rouge - Brut 75 cl x 6 20340



FRENCH 75

- 4 cl de gin
- 2 cl de jus de citron jaune pressé
 - 2 cl de sirop de canne
 - 10 cl de champagne
- Dans un shaker, versez le gin. Ajoutez le jus de citron, le sirop de sucre de canne et quelques glacons
- Frappez votre préparation pendant une dizaine de secondes.
- A l'aide d'une passoire à cocktail filtrez le mélange dans le verre à flûte frais
 - Complétez votre préparation avec le champagne.
- Ajoutez un zeste de citron sur la bordure du verre pour décorer.



NO RECRETS

- 4 cl de rhum blanc
- 1 cl de ius de citro
- 3 cl de liqueur de grenade
 - champagne

Dans un shaker rempli de glaçons ux deux tiers, ajoutez les ingrédients un à un hormis le champagne. Frappez et versez dans votre verre rempli de glace. Allongez avec le champagne et remuez doucement.

Les accompagnements café —

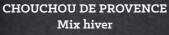


Sachet de 78 bonbons Carton de 15 sachets - 241008







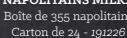




BOÎTE









contact@raymondboissons.com www.raymond-boissons.com

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

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.

Photos non contractuelles. Crédits photographiques : Shutterstock/Freepik. 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.

