



Janvier 2025

Les bons plans de RAYMOND

4-7

SÉLECTION SPÉCIALE
DRY JANUARY

10-11

METS DU CIDRE
DANS TES ACCORDS

19

NOS RÉFÉRENCES
100% CORSES



Catalogue
imprimé sur du
papier recyclé

Janvier, c'est le mois de la nouvelle année
et des bonnes résolutions !

C'est aussi le mois du « Dry January » :
retrouvez nos meilleures offres, avec ou sans alcool,
pour répondre aux besoins de tous.

C'est aussi l'occasion de faire découvrir
de nouvelles boissons et recettes à chacun.

Toute l'équipe Raymond Boissons vous souhaite
une très belle année 2025 et de bonnes ventes à tous !



À ne pas rater ce mois-ci



**LE COCKTAIL DU MOIS :
LE WHITE RUSSIAN**



**ZOOM SUR...
LA VODKA ROMANOV**



**SÉLECTION SPÉCIALE
POUR LE DRY JANUARY**



**METS DU CIDRE
DANS TES ACCORDS**



**DOMAINE DU MOIS :
VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX**



**NOS RÉFÉRENCES
100% CORSES**

L'agenda de janvier

- Dimanche 5 -
Épiphanie
- Jeudi 9 -
Journée mondiale de la Corse
- Lundi 13 / Mardi 14 -
Nouvel an Russe
- Vendredi 17 -
**Journée mondiale
de la cuisine italienne**
- Mercredi 22 -
Journée franco-allemande
- Samedi 25 -
Irish Coffee Day
- Dimanche 26 -
Australia day
- Vendredi 31 -
**Coup d'envoi du Tournoi
des 6 Nations (21h15) :
match France– Pays de Galles**
- Dimanche 2 février -
Chandeleur



La vodka Romanov est élaborée à partir de blé français, sans arômes ni additifs, et embouteillée à Cognac. D'une grande pureté, la vodka Romanov demeure une grâce inattendue.



LE WHITE RUSSIAN

Le White Russian, ce célèbre cocktail de vodka et lait, est non seulement la boisson emblématique du Dude dans The Big Lebowski, mais aussi l'un des drinks les plus populaires du monde de la mixologie.

- 3 cl de Kalhva (liqueur de café)
 - 4 cl de Vodka Romanov
 - environ 3 cl de crème semi épaisse
 - une pointe de sirop de sucre de canne
 - un bâton de cannelle pour le décor
-
- Mettez la kalhva et la vodka directement au fond du verre.
 - Ajoutez les glaçons et remuez avec votre cuillère à mélange.
 - Dans le shaker, mettez la crème avec une pointe de sirop de sucre de canne et un glaçon.
 - Shakez jusqu'à ne presque plus entendre le glaçon et versez doucement la crème dans votre verre.
 - Ajouter un bâton de cannelle pour une touche gourmande et hivernale.



**VODKA
ROMANOV**
70 cl - 40°
210561

NEZ
De légères notes vanillées, de poivre blanc et de citron

PALAIS
Doux avec des notes de vanille et de crème

FINALE
Soutenue avec des notes d'amande & de crème caillée

— Relevez le défi du —

DRY January

Le « Dry January », autrement dit « mois sans alcool » ou « janvier sec », est un défi collectif : il propose à chacun de faire une pause avec sa consommation d'alcool pendant un mois afin d'en constater les bénéfices sur le corps et au quotidien.

5+1

BOUEILLE
GRATUITE



MARTINI VIBRANTE 0°
75 cl - 200633

5+1

BOUEILLE
GRATUITE



MARTINI FLOREALE 0°
75 cl - 200662



DOLCE VERDE

- 5 cl de Martini Floreale, 0 %
 - 2 cl de jus de pomme
 - 2 cl d'eau de noix de coco
 - 1 cl de jus de concombre
 - kombucha
 - menthe et concombre pour garnir
- Remplissez un verre à vin avec de la glace.
- Versez le Martini sans alcool Floreale, le jus de pomme, l'eau de coco et le jus de concombre.
 - Ajoutez du Kombucha.
- Remuez délicatement pour mélanger les ingrédients et garnissez avec la menthe et le concombre.



18+6
BOUTEILLES
GRATUITES



9+3
BOUTEILLES
GRATUITES



18+6
BOUTEILLES
GRATUITES



18+6
BOUTEILLES
GRATUITES



9+3
BOUTEILLES
GRATUITES*



18+6
BOUTEILLES
GRATUITES



*Servir très frais
dans un verre
ballon avec
quelques glaçons
et une rondelle
d'orange.*



20+4
BOUTEILLES
GRATUITES

**BROOKLYN
SPECIAL EFFECT 0,4°**
24 x 33 cl - 211273

**1664
SANS ALCOOL 0°**
12 x 33 cl - 220344

LEFFE BLONDE 0°
24 x 33 cl VC
191201

CORONA CERO 0°
24 x 33 cl VC
230332

TOURTEL TWIST CITRON 0°
12 x 27,5 cl VP - 220495

SUZE TONIC 0%
24 x 25 cl VP - 220513

VENEZZIO SPRITZ 0°
24 x 20 cl - 220100

* DDM 02/2025

GAMME Sober Spirit

Nous sommes tous passés par là, au bar ou lors d'un événement,
quoi boire quand on ne souhaite pas d'alcool ?

Les options semblent souvent limitées : de l'eau gazeuse, un soda ou un jus de fruit
trop sucré... alors qu'on souhaite partager un moment convivial et fun, sans compromis.

Et si on vous proposait une vraie alternative pour trinquer comme les autres ?

Entrez dans un nouveau monde de goût avec Sober Spirits.

Nous avons élaboré nos spiritueux sans alcool à partir de vrais spiritueux,
pour vous offrir le vrai goût du spiritueux, garanti sans alcool et sans sucre.



* Panachage possible sur l'ensemble de la gamme.

R

Élu Meilleur rhum sans alcool au monde

Aux concours internationaux les plus prestigieux, en dégustation à l'aveugle

- Rhum à 65 % vol. originaire des Antilles françaises.
- Alcool extrait à Grasse pour obtenir un Rhum 0,0 %.
- Distillations successives avec notamment des écorces de chêne français.

G

Élu Meilleur gin sans alcool au monde

Aux concours internationaux les plus prestigieux, en dégustation à l'aveugle

- Gin à 60 % vol. originaire de France.
- Alcool extrait à Grasse pour obtenir un Gin 0,0 %.
- Distillations successives avec de la genièvre, de la cardamome, et un assortiment d'écorces de pin soigneusement sélectionnées.



SOBER BASIL SMASH

- 50 ml de Sober Spirits G 0,0 %
 - 8 feuilles de basilic frais
 - 15 ml de sirop d'agave
 - 1 demi-citron vert, avec son jus
- Dans un shaker, mélangez délicatement le basilic frais avec le jus d'un demi-citron vert.
 - Ajoutez le Sober Spirits G 0,0 % et le sirop d'agave. Remplissez le shaker de glaçons et secouez.
 - Filtrez le mélange dans un verre rempli de glaçons.
 - Garnissez d'une feuille de basilic ou d'une rondelle de citron vert pour une touche d'élégance.



SOBER PARRAIN

- 50 ml de Sober Spirits W 0,0%
 - 20 ml de Sober Spirits Amaretto 0,0%
 - Tranche d'orange et cerise noire (optionnel)
- Remplissez un petit verre de glace.
 - Versez le Sober Spirits Whisky Bourbon 0,0% et le Sober Spirits Amaretto 0,0%.
 - Remuez délicatement le mélange à l'aide d'une cuillère à soupe afin d'intégrer correctement les liquides sans trop diluer le cocktail.
 - Décorez d'une tranche d'orange et d'une cerise noire.



W

Élu Meilleur whisky sans alcool au monde

Aux concours internationaux les plus prestigieux, en dégustation à l'aveugle

- Whisky 3 ans d'âge à 65 % vol. originaire d'Écosse.
- Alcool extrait à Grasse pour obtenir un Whisky 0,0 %
 - Distillations successives avec des écorces de chêne toastées, l'enveloppant ainsi de notes toffee, de caramel et cacao.



AMARETTO

- Amaretto à 28 % vol. originaire d'Italie.
- Alcool extrait à Grasse pour obtenir un Amaretto 0,0 %
 - Distillations successives avec notamment de l'amande amère, des noisettes, des griottes et des écorces de chêne français.

3+1
CARTON
GRATUIT

**BREWDOG
PUNK IPA**
5,4° - 12 x 33 cl
771367



9+3
BOUTEILLES
GRATUITES

**CORONA
SUNSET**
5,9° - 12 x 33 cl
230141



La Punk IPA est la plus connue et la plus vendue de la gamme BrewDog. Cette bière blonde à l'origine du succès précoce de la marque est idéale pour découvrir le style India Pale Ale. Pour cette recette les fondateurs Martin Dickie et James Watt ont choisi un mélange de houblons américains et néo-zélandais qui lui confère ses arômes floraux et fruités. En bouche, on découvre des saveurs tropicales et une amertume équilibrée.

Corona Sunset est la toute dernière innovation Corona. C'est une bière au spiritueux mexicain, jus concentré de citron vert et sucre de canne, titrant à 5,9°. Toute la gamme Corona est brassée avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle. La Corona Sunset est moyennement corsée, légèrement sucrée et a une amertume modérée. Elle a des notes d'agrumes, de citron vert et de rhum.

18+6

BOUTEILLES
GRATUITES

ST YORRE
24 x 33 cl VP
14,0286



3+1

CAISSE
GRATUITE*

**PERRIER
FINES BULLES**
20 x 50 cl VC
6144

**PERRIER
FINES BULLES**
12 x 100 cl VC
6143

* Panachage possible

LES BONNES PRATIQUES

- Inclure l'eau sur la formule et la relayer sur ses cartes.
- Proposer systématiquement de l'eau plate ou de l'eau gazeuse.
 - Servir le premier verre.
- Proposer une seconde bouteille lorsque la première est vide.

LES PRATIQUES À ÉVITER

- Laisser les carafes en évidence dans votre restaurant.
- Mettre spontanément les carafes sur les tables en début de service.
- Ne pas proposer d'eau lors de la commande.
 - Faire attendre le client une fois la bouteille commandée.

METS DU cidre!

dans tes accords

Le cidre est obtenu à partir de pommes douces, douces-amères et amères. Le jus obtenu, appelé moût est placé dans des cuves où il fermente lentement pendant plusieurs semaines. Une partie du cidre est embouteillée, l'effervescence est ensuite obtenue par une refermentation dans la bouteille.

NOS CIDRES IGP BRETAGNE



**BOLÉE D'ARMORIQUE
CIDRE BRETON DOUX**
75 cl VP - 180575

**BOLÉE D'ARMORIQUE
CIDRE BRETON BRUT**
27,5 cl VP - 747470

3+1
CARTON
GRATUIT



3+1
CARTON
GRATUIT



NOTRE CIDRE IRLANDAIS

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.



BRUT

Le cidre brut est élaboré avec des pommes douces et acidulées, il est plus corsé, charpenté et plus alcoolisé (5°) que le doux et le demi-sec.

Dégustez-le à l'apéritif, avec des plats salés ou un dessert au chocolat.

Exemples : galette de sarrasin à l'andouille ou au jambon, volaille, boudin blanc, viandes en sauce, galette au chocolat...



Galette complète (jambon, œuf, fromage) accompagné d'un pichet de cidre brut.

DOUX

Le cidre doux est le plus sucré des cidres avec une teneur en sucres résiduels supérieure à 35g/l. C'est aussi le moins alcoolisé (inférieur à 3°).

Appréciez-le à l'apéritif, seul ou en cocktail, ainsi qu'avec un dessert sucré ou acidulé.

Exemples : desserts aux agrumes, à la confiture de lait, galette des rois, crêpes sucrées, salades de fruits...



Crêpe au chocolat ou confiture accompagnée d'une bolée de cidre doux.

ROSÉ

Le cidre rosé est élaboré à partir d'une variété de pommes qui lui donne cette couleur si caractéristique. Il laisse percevoir des arômes de rose et de fruits rouges en bouche.

Buvez-le à l'apéritif, seul, avec des plats légers et frais.

Exemples : filet de porc aux pommes, galette des Rois, tarte aux pommes, pannacotta aux fraises...



Galette à base de saumon ou de chèvre accompagnée d'une bouteille de cidre rosé.



CIDRE CHAUD

- 1 orange
- 1 l de cidre doux
- 2 clous de girofle
- 2 bâtons de cannelle
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 étoile de badiane
- 1 gousse de vanille

- Coupez l'orange en tranches fines.
- Faites chauffer le cidre, les clous de girofle, les bâtons de cannelle, la cannelle en poudre, l'étoile de badiane, les graines et la gousse de vanille coupée en deux. Laissez chauffer 5 min.
- Couvrez et laissez infuser 1 h.
- Filtrez et servez tiède ou chaud.

Les SPIRITUEUX

LES RHUMS

Captain Morgan Black Spiced Rum est un rhum de mélasse de couleur très sombre du fait des fûts de chêne utilisés pour le vieillissement qui ont été brûlés 2 fois. Des épices et des herbes naturelles ont macéré pour donner ce black spiced.



- 2 €
HT/bouteille



**CAPTAIN MORGAN
BLACK SPICED**
70 cl - 40° - 200603



**RHUM HAVANA
ANEJO ESPECIAL**
70 cl - 37,5° - 210694



**RHUM HAVANA
3 ANS**
70 cl - 37,5° - 210759

3+1
BOUTEILLE
GRATUITE*

* Panachage possible



- 1,50 €
HT/bouteille

**WHISKY JIM BEAM
WHITE KENTUCKY**
70 cl - 40°
240382

**WHISKY
MAKER'S MARK**
70 cl - 45°
240383

**WHISKY
KILCHOMAN
MACHIR BAY**
70 cl - 46°
749075

**WHISKY NIKKA
COFFEY GRAIN**
70 cl - 45°
200245



- 3 €
HT/bouteille



- 4,70 €
HT/bouteille*



- 3,90 €
HT/bouteille



BRANDO MYSTIQUE

- 45 ml de Nikka Whisky Coffey Grain infusé avec une cuillère de safran pendant deux heures
- 45 ml de jus d'ananas grillé
- 22,5 ml de Select bitter
- 15 ml de jus de citron vert
- 15 ml de sirop de miel
- Mettez tous les ingrédients dans un shaker.
- Shakez, versez sur un gros glaçon.
- Servez dans un verre type « double old fashioned ».
- Garnissez avec une tranche d'ananas et une pincée de safran.

* Dans la limite des stocks disponibles.

Gordon's Pink Gin sait se faire remarquer grâce à sa robe intensément rosée. On y retrouve les traditionnelles baies de genévrier auxquelles viennent s'ajouter des arômes de fraise et de framboise. Vous pourrez le savourer en compagnie d'un tonic fraîchement pétillant et même d'une dose de champagne !



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

GIN GORDON'S
70 cl - 37,5°
1171



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

GIN GORDON'S PINK
70 cl - 37,5°
190974



- 3 €
HT/bouteille

GIN FORDS
70 cl - 45°
210747

INGRÉDIENT DE BASE, DEGRÉ D'ALCOOL... UNE RÉGLEMENTATION TRÈS SIMPLE



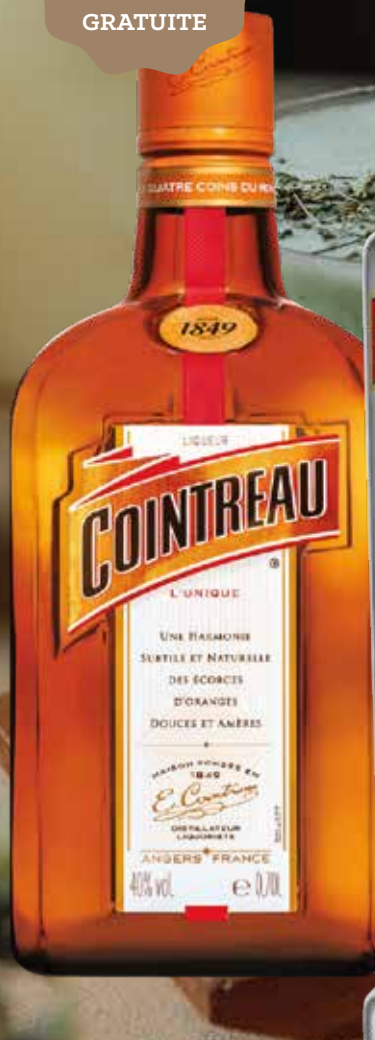
La réglementation en matière d'élaboration de gin est relativement souple. En effet, seules trois règles sont imposées aux producteurs :

- La fabrication du gin à partir d'un **alcool neutre d'origine agricole**. Chaque distillateur peut utiliser l'alcool de base de son choix.
- **Le genièvre est la seule botanique obligatoire**. D'ailleurs, le goût dominant dans le gin doit être celui des baies de genévrier. Chaque distillateur est libre d'ajouter les plantes, les aromates ou encore les épices qui lui conviennent (coriandre, écorce d'orange, cannelle, angélique, cerfeuil, fleur de sureau, etc.).
- **Le titre alcoométrique doit être d'au moins 37,5 %**.

AUTRES SPIRITUEUX

3+1

BOUTEILLE
GRATUITE



COINTREAU
70 cl - 40°
1003

3+1

BOUTEILLE
GRATUITE



VODKA SMIRNOFF
21 RED
70 cl - 37,5°
1193



MARGARITA

- 3 cl de Cointreau
- 5 cl de tequila
- 2 cl de jus de citron vert frais

- Associez tous les ingrédients dans un shaker et ajoutez de la glace.
- Secouez énergiquement et filtrez dans un verre à margarita.
- Décorez de sel et d'une rondelle de citron vert.



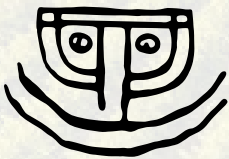
SEX ON THE BEACH

- 3 cl de vodka
- 4 cl de jus d'ananas
- 4 cl de jus de cranberry
- 2 cl de crème de mûre
- 2 cl de sirop de melons

- Dans un shaker rempli de glaçons, versez tous les alcools puis les jus de fruits.
- Shakez 2 minutes le temps que les glaçons disparaissent.
- Servez dans un verre tulipe.

❧ **Le vignoble du mois** ❧

VIGNOBLES DES 3 châteaux



Vignobles des 3 Châteaux, entité commerciale des Coteaux du Pic, symbolise l'alliance de 3 caves coopératives emblématiques du territoire Pic Saint Loup : Saint-Mathieu de Trévières, Notre-Dame de Londres, Valflaunès et de leurs châteaux respectifs. Leur savoir-faire empreint de tradition et de modernité, leur passion pour élaborer des vins exprimant toute l'authenticité de nos terroirs ont contribué à faire des Vignobles des 3 Châteaux le premier producteur d'AOP Pic Saint Loup et IGP Saint Guilhem le Désert.

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT

Les Déeses Muettes



Blanc - Chardonnay
75 cl x 6 - 748554

- Chardonnay 100 %.
- Robe jaune clair aux reflets or. Nez expressif de fleurs et de fruits exotiques. Bouche équilibrée et charmue qui complète l'impression harmonieuse de fraîcheur.
- À boire bien frais accompagné de poissons en sauce, fruits de mer, viandes blanches et fromage.

Blanc - Viognier
75 cl x 6 - 748562

- Viognier 100 %.
- Robe jaune clair aux reflets or. Nez expressif de fleurs et de fruits à chair blanche. La bouche offre une grande fraîcheur et une belle rondeur.
- À boire bien frais accompagné de poissons grillés ou en sauce, fruits de mers, viandes blanches et fromage.

AOP PIC SAINT LOUP

Cuvée B - Rouge
75 cl x 6 - 748699

- Syrah 65 %, Grenache 35 %.
- Belle robe aux reflets cerise. Nez agréable de petits fruits rouges et de violette. Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux. Finale longue.
- Servir à 16°C sur viandes en sauce, rôties, salades composées et fromages.

AOP TERRASSES DU LARZAC

Ruffes Jurassic - Rouge
75 cl x 6 - 748697

- Syrah 50 %, Grenache 30 %, Carignan 20 %.
- Robe rouge profond avec des reflets violets. Nez complexe et très agréable de fruits mûrs, d'épices et de garrigue. Bouche ample et généreuse, réglissée, aux tanins fondus. Vin de caractère.
- Servir chambré sur bœuf, gibier et tous les repas festifs.



Les « Déeses Muettes », emblèmes de la cave, sont des statues-menhirs sculptées il y a environ 4500 ans dans les environs du Pic Saint Loup. Ces statues sont des stèles funéraires, représentant des femmes à tête de chouette, dépourvues d'oreilles et de bouches.



TOURNOI des Six Nations

Le Tournoi des Six Nations est une compétition de rugby à XV, disputée chaque année depuis 1882 entre le mois de février et mars par les équipes d'Angleterre, Écosse, France, Irlande, Italie et Pays de Galles.

JOURNÉE 1

FRA	VEN 31 JANV 21:15	GAL
ÉCO	SAM 1 FÉV 15:15	ITA
IRL	SAM 1 FÉV 17:45	ANG

JOURNÉE 2

ITA	SAM 8 FÉV 15:15	GAL
ANG	SAM 8 FÉV 17:45	FRA
ÉCO	DIM 9 FÉV 16:00	IRL

JOURNÉE 3

GAL	SAM 22 FÉV 15:15	IRL
ANG	SAM 22 FÉV 17:45	ÉCO
ITA	DIM 23 FÉV 16:00	FRA

JOURNÉE 4

IRL	SAM 8 MARS 15:15	FRA
ÉCO	SAM 8 MARS 17:45	GAL
ANG	DIM 9 MARS 16:00	ITA

JOURNÉE 5

ITA	SAM 15 MARS 15:15	IRL
GAL	SAM 15 MARS 17:45	ANG
FRA	SAM 15 MARS 21:00	ÉCO



FADA IPA 5°
12 x 33 cl
181226

**FADA
BLONDE 5.5°**
12 x 33 cl
181012

**FADA
BLANCHE 5°**
12 x 33 cl
181013

**FADA
TRIPLE 8°**
12 x 33 cl
200887

* Panachage possible

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le tournoi ne s'est pas toujours joué entre 6 nations.

À l'origine, ce tournoi s'appelait le Home Nations Championship (ou tournoi des Quatre Nations) opposant l'Angleterre, l'Écosse, le Pays de Galles et l'Irlande. Un tournoi 100 % britannique jusqu'à l'arrivée de la France dans la compétition en 1910. Le tournoi devient alors le tournoi des Cinq Nations. C'est en 2000, avec la première participation de l'Italie, que le tournoi change de nom à nouveau pour devenir le Tournoi des Six Nations.

Nos références

100% CORSES

La journée mondiale de la Corse, le 9 janvier, est une initiative de l'association Corsica Diaspora, dont la mission est d'assurer la promotion de la Corse et de soutenir le développement des initiatives et des projets dans et à l'extérieur de l'île.

Cette journée est l'occasion de mettre en lumière les traditions corses, la langue et les coutumes de l'île. La Corse possède une identité forte qui se manifeste à travers sa musique, sa gastronomie et son patrimoine.

Cette journée est l'expression de la fierté corse, elle est l'occasion de partager avec le monde entier les richesses de cette île singulière.

Viva Corsica !



PIETRA 6°
12 x 33 cl VP
160263



COLOMBA 5°
12 x 33 cl VP
160265



SAN PIERU ROUGE
12 x 75 cl
210945

SAN PIERU ROSÉ
12 x 75 cl
210944

SAN PIERU BLANC
12 x 75 cl
220107

Les accompagnements café

3+1

CARTON
GRATUIT



CHOUCHOU DE PROVENCE

Mix hiver

Carton de 300 - 231239

3+1

CARTON
GRATUIT



GALETTE S^T MICHEL

Pépites de chocolat

Carton de 400 - 22586

FOCUS TENDANCE

Comment développer vos ventes de café le matin ?

Le saviez-vous ?

- 55 % de la consommation de café a lieu le matin.
- De plus en plus de boulangeries proposent un café et/ou un jus de fruit aux personnes qui prennent un croissant sur le chemin du travail, elles développent ainsi leurs ventes de café du matin !

La bonne pratique à suivre

Proposer le matin une formule café-croissant à emporter ou sur place et une formule petit-déjeuner et les mettre en évidence à l'extérieur de votre établissement.



RAYMOND
BOISSONS



contact@raymondboissons.com
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 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.

