



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



**1**  
LE COCKTAIL DU MOIS :  
LE WHITE RUSSIAN



**3**  
ZOOM SUR...  
LA VODKA ROMANOV



**4-7**  
SÉLECTION SPÉCIALE  
POUR LE DRY JANUARY



**10-11**  
METS DU CIDRE  
DANS TES ACCORDS



**16-17**  
DOMAINE DU MOIS :  
VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX



**19**  
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



**3+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE\*



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

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

\* Panachage possible



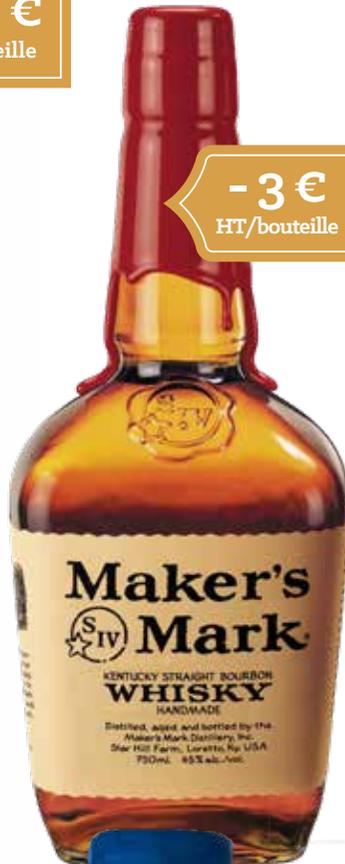
- 1,50 €  
HT/bouteille

**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



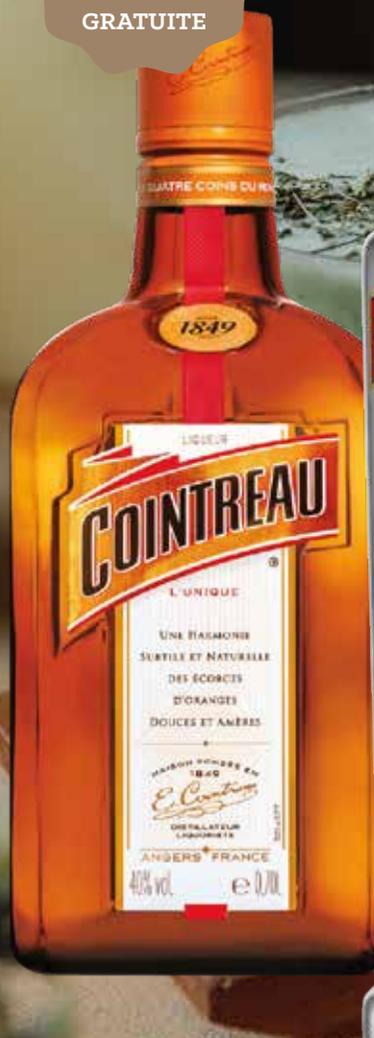
La réglementation en matière d'élaboration de gin est relativement souple. En effet, seules trois règles sont imposées aux producteurs :

- 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

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

JOURNÉE 2

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

JOURNÉE 3

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

JOURNÉE 4

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

JOURNÉE 5

<b>ITA</b>	SAM 15 MARS 15:15	<b>IRL</b>
<b>GAL</b>	SAM 15 MARS 17:45	<b>ANG</b>
<b>FRA</b>	SAM 15 MARS 21:00	<b>ÉCO</b>



**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



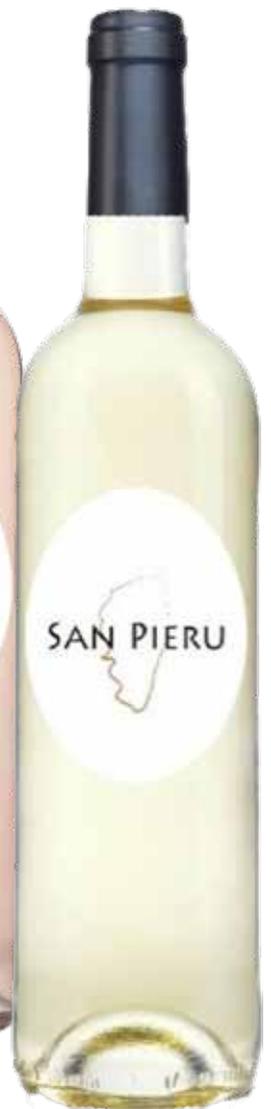
**COLOMBA 5°**  
12 x 33 cl VP  
160265



**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<sup>T</sup> 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](mailto:contact@raymondboissons.com)  
[www.raymond-boissons.com](http://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.

