

# Les bons plans de RAYMOND

3

CÉLÉBREZ  
LA SAINT-VALENTIN

14-16

SÉLECTION SPÉCIALE  
SAINT-PATRICK

19

DOMAINE  
DE LA BÊCHE



Catalogue  
imprimé sur du  
papier recyclé

## LE REVE ENCHANTE

- 3 cl de liqueur Chambord
- 6 cl de tequila
- 1,5 cl de jus de citron vert

- Versez le Chambord, la tequila et le jus de citron vert dans un shaker à cocktail rempli de glace.
- Agitez vigoureusement pendant 30 secondes.
- Filtrez dans un verre type Margarita et décorez de framboises ou de fleurs comestibles.

Février, le plus court des mois mais pour autant un mois qui est bien chargé en évènements. L'hiver et le froid se sont bien installés et la saison de ski bat son plein ! Février c'est aussi la Chandeleur et la Saint Valentin. Le moment d'accueillir chaleureusement vos clients autour de boissons chaudes... Mais pas seulement ! Retrouvez un ensemble de promotions sur les spiritueux, les bières fortes et les softs drinks. Une large sélection d'offres qui saura répondre aux besoins et aux envies de votre clientèle. Excellentes ventes à vous !



## À ne pas rater ce mois-ci



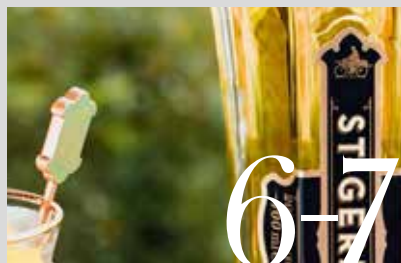
1

**LE COCKTAIL DU MOIS :  
LE RÊVE ENCHANTÉ**



3

**CÉLÉBREZ  
LA SAINT VALENTIN**



6-7

**NOS ALCOOLS PREMIUM**



14-16

**SÉLECTION SPÉCIALE  
SAINT PATRICK**



17

**TOUT SAVOIR SUR LA  
DÉGUSTATION DU CAFÉ**



19

**DOMAINE DU MOIS :  
DOMAINE DE LA BÊCHE**

## L'agenda de février

- Dimanche 2 -  
**Chandeleur**
- Jeudi 6 -  
**Journée mondiale sans téléphone**
- Samedi 8 -  
**Tournoi des 6 Nations :  
Angleterre / France (17h45)**
- Dimanche 9 -  
**Superbowl (finale  
du championnat de football US)**
- Samedi 15 -  
**Vacances scolaires**
- Dimanche 11 -  
**Superbowl**
- Vendredi 14 -  
**Saint Valentin**
- Dimanche 23 -  
**Tournoi des 6 Nations :  
Italie / France (16h)**
- Lundi 24 -  
**Journée Internationale  
des barmen**

# Célébrez la Saint Valentin



## UNE HISTOIRE EN CHAQUE GORGÉE !

Plongez dans l'histoire fascinante de la liqueur Chambord, née dans la vallée de la Loire, en France, en 1685, lors de la visite légendaire de Louis XIV à Chambord. Cette liqueur emblématique est le fruit d'un mariage parfait entre les framboises rouges et les mûres, créant une teinte pourpre foncé qui évoque l'élégance et le mystère. L'ajout subtil de miel, de vanille et de cognac confère à chaque gorgée une harmonie raffinée.



- 3€  
HT/bouteille

**LIQUEUR CHAMBORD**  
70 cl - 16,5° - 22138



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



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



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

— Découvrez —

# NOS BIÈRES bouteilles



18+6  
BOUTEILLES  
GRATUITES



**LEFFE BRUNE**  
24 x 33 cl VC  
146

18+6  
BOUTEILLES  
GRATUITES



**BUD**  
24 x 33 cl VP  
141136

18+6  
BOUTEILLES  
GRATUITES



**TRIPLE KARMELIET**  
24 x 33 cl VC  
170356

9+3  
BOUTEILLES  
GRATUITES



**LA BÊTE**  
12 x 33 cl VP  
160241

ÉDITION LIMITÉE

FÛT GRIMBERGEN  
PRINTEMPS  
20 litres  
220211

4 = 1  
fûts de 20 l  
ACHETÉS  
kit  
OFFERT\*



Mousse blanche de belle tenue et robe orange saumonée à l'aspect trouble.



Intense parfum aux notes dominantes de pommes et de clou de girofle.



Bière équilibrée aux saveurs sucrées et amères. Arômes de fruits et d'épices présentant une pointe d'acidité.

# GRIMBERGEN

BRASSIN DE PRINTEMPS\*

FRAIS ET FRUITÉ

\* Dans la limite des stocks disponibles.



2 affiches



15 chevalets de table



100 sous-bocks



1 cavalier de pompe

# Notre sélection

# PREMIUM



- 1,50 €  
HT/bouteille

- 2 €  
HT/bouteille

- 3 €  
HT/bouteille

- 2,60 €  
HT/bouteille

- 2,10 €  
HT/bouteille

## GIN ROKU

70 cl - 43° - 240386

## RHUM PLANTATION 3 STARS

70 cl - 41,2° - 210566

## RHUM PLANTATION PINEAPPLE

70 cl - 40° - 240926

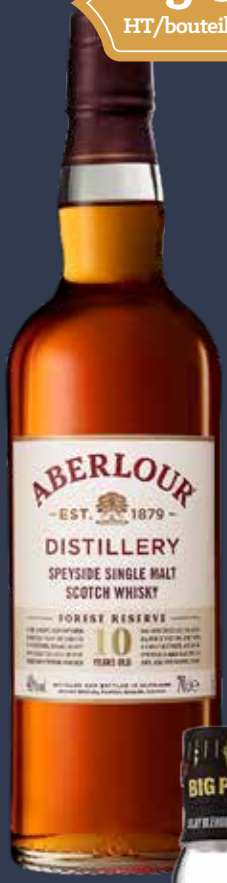
## GIN BULLDOG LONDON DRY

70 cl - 40° - 211128

## RHUM PLANTATION ORIGINAL DARK

70 cl - 40° - 210756

- 3 €  
HT/bouteille



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

**THE GLENLIVET**  
FOUNDER'S RESERVE  
ESTD 1824  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



- 3 €  
HT/bouteille



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

5+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



- 4 €  
HT/bouteille

**WHISKY BIG PEAT**  
70 cl - 46° - 240915



- 2,50 €  
HT/bouteille

**J. WALKER BLACK LABEL 12 ANS**  
70 cl - 40° - 1150



**LIQUEUR ST GERMAIN**  
70 cl - 20° - 140232

3+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



- 3 €  
HT/bouteille



- 3,70 €  
HT/bouteille

**GIN TANQUERAY**  
70 cl - 43,1° - 240236

**GIN TANQUERAY  
SEVILLA**  
70 cl - 41,3° - 240238

**GIN TANQUERAY  
TEN**  
70 cl - 47,3° - 240237

5+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



**GIN GIBSON'S**  
70 cl - 37,5° - 260157

5+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



**GIN BOMBAY BRAMBLE**  
70 cl - 37,5° - 200661



## BLUE MOON

- 4 cl de gin
  - 2 cl de curaçao
  - 2 cl de liqueur d'orange amère
  - 2 cl de jus d'ananas
  - Schweppes Tonic Original
- Versez dans un shaker des glaçons, le gin, le curaçao, et le jus d'ananas.
- Shakez le tout pendant quelques secondes et filtrez le mélange dans un grand verre.
- Topez avec du Schweppes Tonic Original et décorez avec une rondelle d'ananas et/ou une cerise à cocktail.



VOS

# BONS PLANS

DU 1<sup>ER</sup> AU 28 FEVRIER 2025

3+1

BOUTEILLE  
OFFERTE

BOMBAY  SAPPHIRE



GIN BOMBAY SAPHIRE  
40% 70 CL

GIN BOMBAY SAPHIRE

70 cl - 40° - 1595

## BOMBAY SAPHIRE & 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

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.

# LES RHUMS

Connu pour avoir attaqué des navires et entraîné les marins au fond de l'océan, le Kraken est le plus féroce des monstres marins légendaires. La rumeur raconte qu'une grande cargaison de rhum noir épicé aurait été attaquée par le Kraken dans la mer des Caraïbes, faisant alors dériver les fûts de rhum dans toutes les directions...

Ce rhum noir épicé est un bel hommage rendu au Kraken. Elaboré à partir de mélasses naturellement sucrées provenant des rives de Trinidad et Tobago, il affiche un titrage à 40°.



- 4 €  
HT/bouteille

**KRAKEN BLACK SPICED**  
70 cl - 40° - 240298



**BACARDI**  
**Carta Blanca**  
70 cl - 37,5° - 150520

**BACARDI**  
**Carta Oro**  
70 cl - 37,5° - 150521

\* Panachage possible



La couleur du rhum Kraken Black Spiced est d'un brun sombre doté de légers reflets rouge.



Au nez, des arômes de vanille sont ponctués de notes d'épices et de musc.



En bouche, ce rhum ambré épicé offre une explosion de saveurs de vanille et de clous de girofle laissant ensuite place à un soupçon de cannelle.



**3+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE

**CAPTAIN MORGAN**

**White**

70 cl - 37,5° - 220407



**CAPTAIN MORGAN**

**Spiced Gold**

70 cl - 35° - 130205

**3+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE



**5+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE

**HAVANA CLUB**

**3 ans**

70 cl - 37,5° - 210759



**5+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE

**HAVANA CLUB**

**Especial añejo**

70 cl - 37,5° - 210694



**PUNCH CUBAIN**

- 5 cl rhum Matusalem
- 5 cl jus d'ananas
- 5 cl jus d'orange
- Limonade
- Grenadine

Verser le rhum dans un grand verre. Ajouter la même quantité de jus d'orange et d'ananas. Ajouter un peu de limonade, quelques gouttes de grenadine et mélanger le tout.



**ANGOSTURA  
1919 TREACLE**

- 4 cl de rhum
- 3 gouttes d'Angostura Aromatic Bitters
- 1 cl de sirop d'érable ou de sirop de canne
- 3 cl de jus de pomme pressé

Verser les ingrédients dans une pinte. Ajouter des glaçons et mélanger pendant 15 à 20 secondes, puis, filtrer l'ensemble et le servir dans un petit verre rempli de glaçons.

# LES WHISKIES

3+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



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

3+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



**WHISKY  
J&B RARE**  
70 cl - 40° - 1127

3+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



**WHISKY  
BALLANTINE'S  
FINEST**  
70 cl - 40° - 1129

- 2,50 €  
HT/bouteille



**BOURBON  
FOUR ROSES**  
70 cl - 40° - 1084

- 1 €  
HT/bouteille



## L'ORIGINE DU PICON BIÈRE

Le Picon est une liqueur amère d'origine française, créée à base d'écorces d'orange par Gaétan Picon en 1837. En tant que soldat de l'armée française pendant la conquête de l'Algérie, il contracta la malaria. Pour y remédier, il mélangea des écorces d'orange, reconnues pour leurs propriétés antipaludéennes, avec de l'alcool et d'autres herbes. Le résultat fut une boisson amère qui lui servit à traiter sa maladie. De retour en France, Gaétan Picon adapta la recette pour mieux correspondre aux goûts européens et inaugura sa première distillerie à Marseille. Avec le temps, il étendit sa production à tout le pays. Le Picon gagna rapidement en popularité, non seulement comme apéritif, mais aussi comme complément à d'autres boissons. C'est ainsi que naquit le Picon bière, où un trait de Picon est mélangé à une bière blonde ou blanche, conférant à la boisson une couleur orangée et un goût à la fois amer et fruité.

**PICON BIÈRE**  
100 cl - 18° - 3552

- 1,30 €  
HT/bouteille



**ANGOSTURA  
BITTER ORANGE**  
10 cl - 28° - 200821

## LES SOFTS

**COCA-COLA  
ZÉRO**  
24 x 33 cl VC  
6571

**COCA-COLA  
CHERRY**  
24 x 33 cl VC  
210410



**FUZETEA  
PÊCHE**  
24 x 25 cl VC  
220314

**FUZETEA  
MENTHE CITRON**  
24 x 25 cl VC  
220315



**4** caisses Coca-Cola  
Zéro ou Cherry  
ACHETÉES = **1** caisse Fuzetea Pêche  
ou Menthe citron  
OFFERTE

### ZOOM SUR L'HISTOIRE DE CACOLAC

**Du lait, du cacao et du sucre, la recette originale du Cacolac reste inchangée depuis sa création il y a 70 ans.**



**20+4**  
BOUTEILLES  
GRATUITES

C'est aux abords de Bordeaux, ville célèbre pour ses vignes et ses vins, que l'aventure de Cacolac est née. À l'origine il y a la laiterie de la Benauges, l'entreprise créée en 1947 par les familles Lauseig et Lanneluc. Leur projet : distribuer du lait dans toute la région. Lors d'un voyage aux Pays-Bas, Robert Lauseig est amené à goûter un lait chocolaté. De retour sur ses terres aquitaines, il s'attelle avec son associé Charles Lanneluc à mettre au point une recette de boisson lactée au cacao. La fameuse petite bouteille en verre de Cacolac voit le jour en 1954.

Bien qu'il s'agisse juste de chocolat au lait frais, sa saveur est totalement différente des autres boissons lactées du commerce. Tout repose sur un secret de fabrication : le juste dosage de la poudre de cacao dans du lait partiellement écrémé donne, ainsi, ce qu'il faut d'amertume. Les deux seuls autres ingrédients sont du carbonate acide de sodium et certaines algues. Mais, surtout, selon son fabricant, le goût inimitable vient de la durée de stérilisation pour transformer le sucre en caramel, appelée « réaction de Maillard ».

**CACOLAC** - 24 x 20 cl VP - 260425

17 mars

# St 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<sup>e</sup> 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 célébrant 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<sup>e</sup> 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.



*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.*

**MAGNERS CIDER**

24 x 33 cl VP  
22263

# 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.*



# LA SÉLECTION DES SPIRITUEUX IRLANDAIS

- 2,60 €  
HT/bouteille



**GIN DRUMSHANDO  
GUNPOWDER**  
70 cl - 43° - 240916

- 5,50 €  
HT/bouteille



**WHISKEY REDBREAST  
12 ANS**  
70 cl - 40° - 240914



**WHISKEY SEXTON**  
70 cl - 40° - 240295



**WHISKEY BUSHMILLS  
ORIGINAL**  
70 cl - 40° - 240296



**WHISKEY SLANE**  
70 cl - 40° - 190344



**WHISKEY IRISHMAN  
SINGLE MALT**  
70 cl - 40° - 749031



**WHISKEY  
TULLAMORE DEW**  
70 cl - 40° - 1123



**WHISKEY JAMESON  
BLACK BARREL**  
70 cl - 40° - 161210



**WHISKEY  
JAMESON**  
70 cl - 40° - 1125





TRUCS, ASTUCES & CONSEILS  
de Raymond

# LA DÉGUSTATION DU café

**Comme le vin, le café se juge sur 3 critères :  
le goût, l'arôme et le corps.**

## **Le goût doit avant tout être équilibré et harmonieux**

Caractéristiques du goût du café : la douceur, l'acidité et l'amertume. La douceur doit être mise en avant, car elle plaît à tout le monde. L'équilibre entre amertume et acidité doit tenir compte du goût local, qui varie d'un pays ou d'une région à l'autre. La douceur et une certaine acidité sont la prérogative des cafés Arabicas, tandis que les Robustas se caractérisent par une plus forte amertume.

## **L'arôme s'analyse avec le nez**

Pour sentir l'arôme, il convient de mélanger le café, car la couche de crème empêche sa diffusion dans l'air. La gamme des parfums qui le compose est étendue et typée ce qui lui confère une personnalité inimitable. On peut ainsi identifier les arômes chocolatés, fleuris, fruités ou de « pain grillé » des Arabicas ou les arômes ligneux et terreux des Robustas. Une simplification extrême, bien sûr, car les arômes du café résultent de 700 composants chimiques. Les combinaisons possibles sont donc infinies.

## **Le corps s'analyse par l'aspect du café**

Sensation de densité qui distingue l'espresso des autres préparations du café, grâce à la présence des huiles et des colloïdes.



### **ARABICA**

L'Arabica est l'espèce de caféier la plus répandue au monde. Il représente 70 % de la production mondiale de café.

- Forme de grain : plat, allongé
- Goût : doux, acidulé
- Torréfaction : claire
- Caractéristiques gustatives : plus acide et moins amer



### **ROBUSTA**

Le Robusta représente quant à lui 30 % de la production mondiale. Le Robusta est plus souvent utilisé pour des mélanges afin d'apporter de la puissance.

- Forme de grain : petit, rebondi
- Goût : amertume élevée
- Torréfaction : foncée
- Caractéristiques gustatives : moins acide et plus amer

# LA CAVE de Raymond



Jaune or soutenu.



Expressif, aux arômes de fruits tropicaux qui se prolongent en bouche.



Remarquable équilibre, de la vivacité et de la fraîcheur qui dynamise une palette aromatique gourmande de fruits confits, de coing, de pêche et de miel. Finale longue et savoureuse.



Belle robe brillante jaune paille, clair et limpide.



Intense aux notes florales délicates.



Finesse et vivacité sur des arômes de fruits exotiques, de citron et de pamplemousse. Un vin vif, élégant et équilibré.

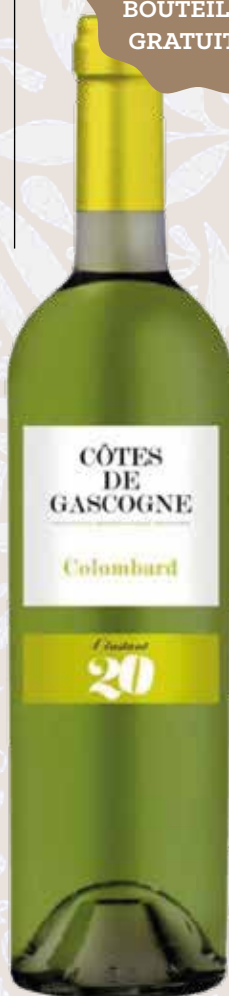
Le Merlot domine cette cuvée, lui donnant une jolie rondeur sur les notes de petits fruits noirs et de réglisse. Des tanins fondus qui offrent à notre palais une finale sur la fraîcheur et le fruit.

10+2  
BOUTEILLES  
GRATUITES



IGP CÔTES DE GASCOGNE  
Instant 20 Gros Manseng  
75 cl x 12 - 220184

10+2  
BOUTEILLES  
GRATUITES



IGP CÔTES DE GASCOGNE  
Instant 20 Colombard  
75 cl x 12 - 201032

11+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE



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

## Le vignoble du mois



# DOMAINE DE LA BÊCHE

**Le Domaine de la Bêche, mené par la famille Depardon, se transmet de père en fils depuis 1848. Composé de 26 hectares de vignes, le domaine est situé dans les crus prestigieux du Beaujolais.**

Aujourd'hui, c'est Oliver Depardon, accompagnés de ses enfants Alexis et Caroline, qui gèrent l'exploitation. Alexis a repris il y a quelques années une nouvelle parcelle de 3 hectares en Morgon Côte de Py, un défi que le jeune homme a relevé avec fierté. Toute la famille avance dans la même direction, celle du respect du terroir et de la vigne.



*Très vieilles vignes (70 à 100 ans !) de Gamay Noir poussant sur un terroir de schistes bleu et de roches pourries. Un nez de cerise noire et de framboise fraîche sur des notes épicées. En bouche une belle complexité aromatique, puissance, gras et matière sont au rendez-vous. Surprenant d'équilibre et de gourmandise, minéral et sans lourdeur aux tanins bien fondus.*



**DOMAINE  
DE LA BÊCHE**  
Morgon  
Cuvée Vieilles Vignes  
75 cl x 6 - 210128

*100 % Chardonnay. Vignes d'environ 40 ans poussant sur un terroir argilo-calcaire. Vendanges à la main. Robe qui arbore des reflets jaunes. Au nez, fruits frais et fruits secs l'emportent. En bouche, il est tendre, souple et fruité. Une longue finale de bonheur !*

**DOMAINE DE LA BÊCHE**  
Bourgogne Blanc  
75 cl x 6 - 38019

# Les accompagnements café

3+1

CARTON  
GRATUIT

## CHOUCHOU DE PROVENCE

Mix hiver - Carton de 300

231239



Chez Chouchou de Provence, nous avons décidé de redynamiser une confiserie ancienne afin de proposer une alternative intéressante aux bonbons industriels. Dans notre lieu de fabrication situé en Provence, nous voulons proposer à nos clients un chouchou praline de qualité et un service logistique répondant aux besoins des professionnels. Nous avons la certitude que le chouchou peut, de par son histoire, être démocratisé et devenir une friandise incontournable de notre pays. Et aussi être dérivé sous des goûts originaux. Les bonnes choses sont souvent les plus simples, il suffit de les remettre aux goûts du jour.



**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.

