



Mars 2025

Les bons plans de RAYMOND

8

FADA ABRICOT,
VOTRE BIÈRE
DE PRINTEMPS

16

LA CARTE IDÉALE
DES VINS
PRINTEMPS/ÉTÉ

17

DOMAINE DU MOIS :
CHÂTEAU MIRE
L'ÉTANG



LE LEPRECHAUN VERT

- 3 cl de curaçao bleu
- 3 cl de vodka
- 5 cl de jus d'ananas
- 5 cl de jus d'orange

- À l'aide d'un doseur à cocktail, verser 3 cl de curaçao et 3 cl de vodka.
- Puis ajouter 5 cl de jus d'ananas et 5 cl de jus d'orange.
- Mélanger le tout à l'aide d'un bâton mélangeur à cocktail. Pour plus de fraîcheur, ajouter quelques glaçons dans votre verre.



Catalogue
imprimé sur du
papier recyclé

Le mois de mars est riche d'événements, il annonce la fin de l'hiver, l'ouverture des premières terrasses et un des événement phare de l'année pour booster vos ventes de bières : la Saint Patrick, le 17 mars ! Autant de moments sur lesquels nous vous accompagnons avec des offres de produits adaptées.

Retrouvez également des informations pour construire votre carte de vins Printemps/Eté ou encore nos idées de cocktails pour la St Patrick des Fadas !

Ce mois-ci, nous mettons à l'honneur le domaine du château Mire l'Étang, découvrez son histoire et notre sélection proposée en page 17, ainsi que les nouveaux visuels de la gamme Marie Antoinette, qui se refait une beauté !

Quoi de mieux pour célébrer l'arrivée du printemps avec des offres promotionnelles irrésistibles pour vos clients ?

Bonnes ventes à vous !



À ne pas rater ce mois-ci



1

LE COCKTAIL SPÉCIAL
SAINT-PATRICK



7

LES COCKTAILS POUR
LA SAINT PATRICK DES FADAS



8

FADA ABRICOT,
VOTRE BIÈRE DE PRINTEMPS



16

CONSTRUIRE LA CARTE IDÉALE
DES VINS PRINTEMPS/ÉTÉ



17

DOMAINE DU MOIS :
CHÂTEAU MIRE L'ÉTANG



19

NOS BONS PLANS
VINS & CHAMPAGNES

L'agenda de mars

- Dimanche 2 -
Fête des Grands-Mères

- Mardi 4 -
Mardi Gras

- Samedi 8 -
Journée Internationale
des droits des femmes

Tournoi des 6 Nations :
15h15 : Irlande / France
21h : France / Écosse

- Lundi 17 -
Saint Patrick

- Jeudi 20 -
Printemps

Journées Portes Ouvertes

Préparez votre saison avec des offres exceptionnelles
lors de nos Journées Portes Ouvertes !



• LUNDI 7 AVRIL •

*Domaine
de Rombeau*

- RIVESALTES -

De 9 h à 18 h
Restauration sur place



• LUNDI 28 AVRIL •

*Grand marché
Min*

- TOULOUSE -

De 9 h à 18 h
Restauration sur place

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'OU VIENT LA SAINT 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.

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 étancher 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



- 4 €
HT/bouteille

WHISKEY SEXTON
70 cl - 40° - 240295



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

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



- 1,90 €
HT/bouteille

**BAILEY'S IRISH
CREAM**
70 cl - 17° - 241062



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

WHISKEY SLANE
70 cl - 40° - 190344



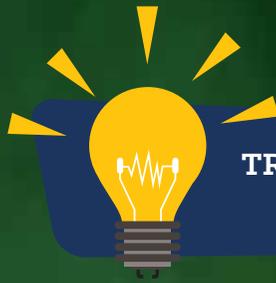
- 5 €
HT/bouteille

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



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

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



TRUCS, ASTUCES & CONSEILS de Raymond



Pour la saint Patrick, différentes boissons sont consommées mais une des plus connues reste la bière. Bien évidemment, la couleur phare de cette journée est le vert.

La bière verte (Green beer)

Pour arriver à cette couleur, la bière utilisée est de la bière blonde (peu importe la marque) afin que l'on puisse voir le colorant. Pour colorer la bière, les Irlandais utilisent tout simplement du colorant alimentaire, qui peut se présenter sous forme liquide ou en poudre. À vous de jouer !

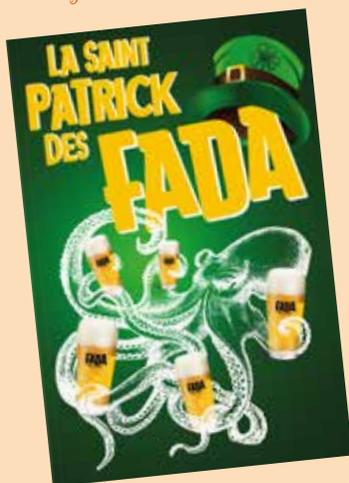
POURQUOI LE VERT ?

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^e siècle de l'indépendance de l'Irlande.



Déclinez les cocktails pour LA SAINT PATRICK DES FADAS

Affiches disponibles.



CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR MONTER ENSEMBLE CETTE ANIMATION.



FADA ORANGE

- 2 cl de sirop de pêche
- 20 cl de bière Fada Blonde
- 10 cl de jus d'orange
- un brin de menthe

Versez le sirop de pêche dans le verre à bière et complétez avec la Fada Blonde et le jus d'orange. Décorez d'un brin de menthe.



FADA ANANAS

- 2 cl de sirop d'ananas Teisseire
- 25 cl de cidre
- 25 cl de bière Fada Triple

Dans un verre, versez d'abord le sirop d'ananas puis le cidre et la Fada Triple.



FADA KIWI

- 2 cl de sirop de kiwi Teisseire
- 30 cl de bière Fada Blanche

Versez le sirop de kiwi dans le verre à bière et complétez avec la Fada Blanche.



Fada Abricot, VOTRE BIÈRE DE PRINTEMPS

La Fada Abricot est une bière blonde non filtrée, légère et rafraîchissante. Brassée avec des malts d'orge, de blé et du houblon, elle est délicatement aromatisée à l'abricot. De cette alliance émanent des saveurs douces et fruitées.



FADA ABRICOT 4,8°

12 x 33 cl VP - 210625
Fût 20 l - 210622

- ACCORDS -

Cubes de comté ou mimolette en apéritif, toasts au tarama, guacamole avec des tacos, poissons blancs grillés, grillades de viandes blanches, légumes, sandwiches et salade de fruits.



LES BIÈRES

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

Colomba est brassée artisanalement avec un mélange de malt d'orge et de froment. Cette bière blanche trouve son parfum unique par l'infusion dans la cuve à houblonner d'une préparation d'herbes et d'épices. Non filtrée, son trouble est naturel.

**3+1
CARTON
GRATUIT**



**3+1
CARTON
GRATUIT**

**PIETRA
AMBRÉE**
12 x 33 cl VP
6° - 160263

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



LES EAUX

**3+1
CAISSE
GRATUITE***

* Panachage possible



SAN PELLEGRINO
20 x 50 cl VC - 359
12 x 100 cl VC - 361



**3+1
CAISSE
GRATUITE***



VITTEL
20 x 50 cl VC - 324
12 x 100 cl VC - 329

LES SOFTS

* 4+1 caisse offerte au choix hors orangina, panachage possible.



4+1
CAISSE
GRATUITE**

SCHWEPES AGRUMES
24 x 25 cl VC - 230791

SCHWEPES TONIC
24 x 25 cl VC - 230796

OASIS TROPICAL
24 x 25 cl VC - 210421

ORANGINA
39 x 25 cl VC - 462



5+1
BOUEILLE
GRATUITE

LA FRENCH
S'IL VOUS PLAÎT
INGRÉDIENTS NATURELS

Créée en 2017, La French s'il vous plaît revendique son approche française et gourmande. La marque se spécialise dans la conception de produits à la fois authentiques, naturels, peu sucrés, 100 % français et sans édulcorant.

La French pamplemousse rose à la fleur de sel de Guérande a un parfum frais et élégant de pamplemousse développant une amertume raffinée et maîtrisée prolongée d'une note de sel délicate.

Il est idéal à boire en cocktail avec de la Tequila pour réaliser l'iconique Paloma.

LA FRENCH PAMPLEMOUSSE ROSE
6 x 75 cl VP - 240442



4+1
FARDEAU
GRATUIT

3+1
CAISSE
GRATUITE

SPRITE
24 x 25 cl VC
221023

LIPTON ICE TEA PÊCHE
6 x 1,25 l PET
230538

LES JUS DE FRUITS

5+1
CARTON
GRATUIT*

GAMME PAGO 20 CL VP
Mango, pamplemousse rose,
abricot, ananas, banane,
cocktail tropical, fruit du
dragon, fraise, poire, pomme
pressée, pêche et tomate.



* Panachage possible hors orange.

5+1
FARDEAU
GRATUIT**



GAMME GRANINI 100 CL PET
Citron vert, cocktail planteur, Sex on the beach, Mojito,
Fraise, Mangue, Maracuja, Pina colada, Cranberry.

** Panachage possible.

Notre sélection

PREMIUM



- 4 €
HT/bouteille

WHISKY WOODFORD RESERVE

70 cl - 43,2°
180732

WHISKY BULLEIT BOURBON

70 cl - 45°
240224

WHISKY BULLEIT RYE

70 cl - 45°
240225

ZOOM SUR LE BOURBON & LE RYE WHISKY

Le bourbon est un type de whisky originaire des États-Unis. Il est produit principalement à base de maïs, et doit être vieilli dans des fûts de chêne neufs et carbonisés. Cela donne au bourbon une douceur et des notes sucrées caractéristiques, avec des arômes de vanille et de caramel.

Le bourbon est une appellation contrôlée, ce qui signifie que pour porter ce nom, le whisky doit respecter un cahier des charges précis, notamment en ce qui concerne la composition du grain et le procédé de vieillissement.

Le rye whisky, ou whisky de seigle, est un whisky produit principalement à base de seigle. Il existe deux types de rye whisky : le rye whisky américain, qui doit contenir au moins 51% de seigle, et le rye whisky canadien, qui peut contenir moins de seigle mais doit posséder un goût et un caractère typiques du seigle.

Le rye a un goût plus épicé et plus riche que le bourbon ou le whisky de grain.



- 2,50 €
HT/bouteille



NIKKA
DAYS

Smooth & Delicate
Blended Whisky
40% alc./vol.

- 2,40 €
HT/bouteille

5+1
BOUTEILLE
GRATUITE



- 2,60 €
HT/bouteille



- 2 €
HT/bouteille



- 2,20 €
HT/bouteille



GIN CITADELLE

70 cl - 44°
191310

WHISKY NIKKA DAYS

70 cl - 40°
240913

RHUM DON PAPA BAROKO

70 cl - 40°
200645

LIQUEUR DISARONNO

70 cl - 28°
200338

COGNAC GAUTIER VS

70 cl - 40°
1563

Les

SPRITUEUX

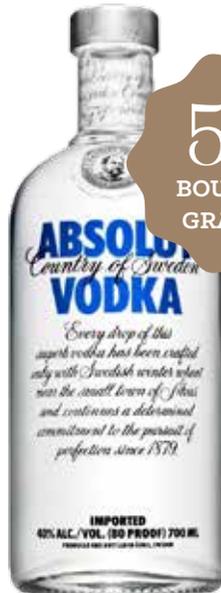
GAMME ABSOLUT

- 2,50 €
HT/bouteille



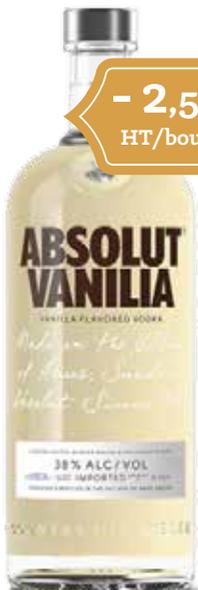
ABSOLUT LIME
70 cl - 40° - 190241

5+1
BOUTEILLE
GRATITE



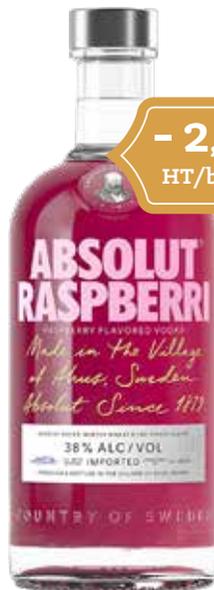
ABSOLUT BLUE
70 cl - 40° - 1164

- 2,50 €
HT/bouteille



ABSOLUT VANILIA
70 cl - 38° - 220395

- 2,50 €
HT/bouteille



ABSOLUT RASPBERRI
70 cl - 38° - 220755

SMIRNOFF RED
70 cl - 37,5° - 252120

3+1
BOUTEILLE
GRATITE



5+1
BOUTEILLE
GRATITE



POLIAKOV SILVER
70 cl - 37,5° - 260159



2+1
BOUTEILLE
GRATUITE

WHISKY CUTTY SARK
70 cl - 40° - 201068



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

**CLAN CARRIBEAN
SPICED**
70 cl - 35° - 200825



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

**GIN HENDRICK'S
ORIGINAL**
70 cl - 41,4° - 260421



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

GIN BEEFEATER
70 cl - 40° - 1166



MANZANISTA

- 8 cl de liqueur Marie Brizard Manzanita®
 - 8 cl d'eau gazeuse
 - 2 tranches de concombre
 - 2 feuilles de basilic
 - 1/4 citron vert pressé
- Remplissez un verre ballon de glaçons.
- Coupez de fines tranches de concombre, puis placez-les dans le verre avec les feuilles de basilic.
- Versez la Manzanita Marie Brizard et l'eau gazeuse.
- Finissez en ajoutant un quart de citron vert pressé.
 - Mélangez et servez !



3+1
BOUTEILLE
GRATUITE

**MARIE BRIZARD
MANZANITA**
70 cl - 15° - 210728



- 1,60 €
HT/bouteille

PIMM'S N°1 CUP
70 cl - 25° - 1066



5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

PASTIS 51
100 cl - 45° - 877



CONSTRUIRE LA CARTE IDÉALE des vins printemps/été



Créer une carte des vins idéale pour le printemps et l'été nécessite une bonne planification et une sélection réfléchie. Voici un guide détaillé :

1. Comprendre la saisonnalité

Le printemps et l'été sont synonymes de légèreté, fraîcheur et fruité. Optez pour des vins qui se marient bien avec des plats légers, des salades, des fruits de mer et des grillades.

4. Varier les prix

Choisissez des vins abordables en adéquation avec votre ticket moyen, tout en proposant deux ou trois vins haut de gamme pour vos clients les plus oenophiles ou pour des occasions spéciales.

7. Mettre à jour régulièrement

N'hésitez pas à modifier la carte des vins au fur et à mesure de la saison pour refléter les nouveaux arrivages ou les tendances.

2. Choisir les types de vins

- Vins blancs : Privilégiez des vins frais et aromatiques. Pensez à des Sauvignon Blanc, Pinot Grigio ou des blancs de Provence.
- Vins rosés : Essentiels pour la saison, choisissez des rosés fruités et élégants, notamment ceux de la région de Bandol ou de Tavel.
- Vins rouges légers : Optez pour des rouges qui peuvent être légèrement rafraîchis, comme des Pinot Noir, Gamay ou des vins du Beaujolais.
- Vins effervescents : Incluez des champagnes, crémants ou proseccos pour des apéritifs festifs.

5. Mettre en avant des nouveautés

Mettez en avant sur ardoise un vin du mois.

8. Former le personnel

Assurez-vous que votre équipe est bien informée sur les vins proposés afin de pouvoir conseiller efficacement les clients.

3. Sélectionner les régions

Diversifiez les origines géographiques, les cépages et ne négligez pas les labels écologiques qui restent un argument de vente. Mettez en avant des régions réputées pour leurs vins estivaux. Pensez à la Loire, à la Provence, au Rhône et au Languedoc en France.

6. Établir une présentation attractive

Créez une présentation claire et attrayante. Utilisez des descriptions engageantes qui évoquent les arômes et les saveurs des vins.

9. Apporter votre touche personnelle

Proposez des accords mets & vins, des vins « coup de coeur », qui génèrent des ventes supplémentaires.

Le vignoble du mois



CHÂTEAU Mire l'Étang

Sur le versant Sud du massif de la Clape, les vignobles du Château Mire l'Étang bénéficient d'un terroir unique. Sur des sols argilo-calcaires très caillouteux, la présence de la mer toute proche permet d'équilibrer un climat fortement impacté par la sécheresse.

Sur le versant Sud du massif de la Clape, les vignobles du Château Mire l'Étang bénéficient d'un terroir unique. Sur des sols argilo-calcaires très caillouteux, la présence de la mer toute proche permet d'équilibrer un climat fortement impacté par la sécheresse.

Héritier d'une culture plus de deux fois millénaire, aidées d'un climat des plus favorables, les terres du Château Mire l'Étang se prêtent merveilleusement au développement de la vigne et contribuent à l'élaboration de vins justement fameux.

LE TRADITION

748693

Cette cuvée, assemblage de Syrah, Grenache noir et Mourvèdre, allie puissance et structure. Sa robe est soutenue et brillante, son nez est complexe avec des senteurs de garrigue et fruits rouges, sa bouche développe une structure ferme et soyeuse avec une finale puissante et épicée.

LE BLANC CUVÉE AIMÉE DE COIGNY

748694

Ce vin, élaboré à partir de Bourboulenc (Malvoisie), se caractérise par une attaque très fraîche et fruitée, un nez où se mêlent fleurs blanches, pollens et notes iodées, et une très belle longueur vivifiante en bouche.

LE GRIS

748695

Ce rosé, élaboré à partir de Cinsault, Grenache noir et Mourvèdre, vous offre une attaque vive et gourmande, sur des notes de pêches et agrumes, en parfaite harmonie avec une fraîcheur minérale.



VINS ils se refont une BEAUTÉ

Les vins de la gamme Les petites gâteries de Marie Antoinette font peau neuve. Cette cuvée puise des terres ensoleillées du Midi des arômes gourmands de fruits à chair blanche.



Grenache, syrah, merlot.



Belle couleur rouge grenat.



Le nez s'ouvre sur des arômes complexes et puissants de fruits rouges et d'épices.



L'attaque en bouche est toute en rondeur, les tanins fins et soyeux confèrent une réelle harmonie au vin.



Chardonnay, clairette.



Belle couleur or pâle.



Le nez frais et fruité présente des notes d'agrumes et de fleurs blanches.



Bouche pulpeuse, gourmande, d'une belle intensité sur des notes fruitées.



Grenache, cinsault, carignan.



Robe d'un joli rose pâle aux reflets saumonés, nets et brillants.



Nez intense où se découvrent des arômes d'agrumes, tels que le citron et le pamplemousse.



Bouche pulpeuse, gourmande, d'une belle intensité sur des notes fruitées.

LES PETITES GÂTERIES DE MARIE ANTOINETTE

Rouge - 210103

Rosé - 210104

Banc - 210105



Nos bons plans

VINS & CHAMPAGNES



11+1
BOUTEILLE
GRATUITE

CÔTES DE PROVENCE
M DE MINUTY ROSÉ
75 cl x 6 - 240715

11+1
BOUTEILLE
GRATUITE



IGP ILE DE BEAUTÉ
SAN PIERU ROSÉ

75 cl x 12 - 210944
1,5 l x 6 - 748943

5+1
MAGNUM
GRATUIT

11+1
BOUTEILLE
GRATUITE



ST CHARLES DU ROY
BRUT
75 cl x 12 - 140263

11+1
BOUTEILLE
GRATUITE



CHAMPAGNE PAUL
ROMAIN BRUT
75 cl x 6 - 250252

5+1
BOUTEILLE
GRATUITE



CHAMPAGNE
MERCIER BRUT
75 cl x 6 - 13748

Les accompagnements café



3+1

CARTON
GRATUIT

GALETTE ST MICHEL
Pépites de chocolat
Carton de 400
22586



POURQUOI PRENDRE UN ACCOMPAGNEMENT EN BISCUIT OU CHOCOLAT AVEC LE CAFÉ ?

Les biscuits ou carrés de chocolat sont un incontournable lorsqu'il s'agit de prendre un café. Ils viennent compléter la boisson chaude en apportant une note de croquant et de douceur. De plus, ils peuvent aider à atténuer l'acidité du café et à en révéler les arômes subtils.

Les biscuits peuvent également être considérés comme un moment de partage et de convivialité. En effet, ils sont souvent servis lors de réunions entre collègues, entre amis, ou en famille, permettant de créer des liens et de passer un agréable moment ensemble.

Enfin, les chocolats peuvent être une source de plaisir gustatif en soi. Il en existe une multitude de variétés, chacune avec ses propres saveurs et textures, offrant ainsi une expérience gustative unique.

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/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.

