RAYMOND
BOISSONS
MONTANER PIETRINI

Juin 2025

# Les bons plans de RAYMOND

21
PROMO LA MENTHEUSE

24-25
LE VIGNOBLE DU MOIS : LE DOMAINE DE CLOS RÉAL

26
FÊTE DE LA MUSIQUE


Catalogue imprimé sur du papier recyclé

Le mois de juin annonce l'arrivée de l'été, et avec lui, des moments de convivialité à partager. C'est l'occasion rêvée de célébrer cette période pleine d'énergie et de passion, avec des rassemblements festifs autour de bonnes boissons. Ce mois ci, la Fête de la musique sera le rendez-vous à ne pas manquer. Le samedi 21 Juin fêtons la Musique et le Jour de l'été en terrasse !
Découvrez également nos nouveautés spiritueux avec la gamme des vodkas Ciroc, vodkas françaises fabriquées à base de raisin local ! Le domaine viticole à l'honneur pour ce mois de juin est le Domaine Clos Réal, domaine bio situé dans une petite vallée varoise. Rendez-vous pages 24 & 25 pour en savoir plus.
Nous vous souhaitons un bon mois de Juin !
Let's go ! Bonnes ventes à vous !

# À ne pas rater ce mois-ci

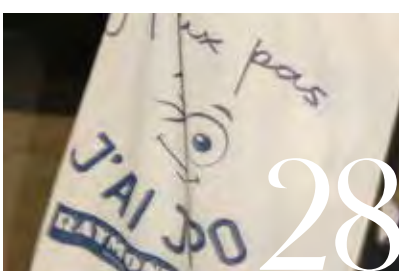
**LE TIERRA Y FUEGO !**

**GAMME MENTHEUSE**

**CONSTRUIRE SA CARTE COCKTAIL**

**LE VIGNOBLE DU MOIS : LE DOMAINE DE CLOS RÉAL**

**FÊTE DE LA MUSIQUE**




**MERCI !**

## L'agenda de juin

- Dimanche 1er -
**Fête des Mères**

- Vendredi 6 au Dimanche 8 -
**Les Festejades à Gruissan**

- Mercredi 11 -
**24H du Mans**

- Dimanche 15 -
**Fête des Pères**

- Samedi 21 -
**Fête de la Musique**

- Lundi 30 -
**Top départ de Wimbledon**

- Jeudi 26 au Dimanche 29 -
**Natural Games à Millau**

- Samedi 28 -
**Finale du Top 14**

# LE TIERRA Y FUEGO

## Pourquoi ce cocktail ?

- La mangue est de saison, tropicale et solaire.
- L'alliance mangue + mezcal crée un équilibre entre douceur, acidité et notes fumées.
- Le côté floral et fruité plaît à un large public, tout en gardant un caractère affirmé.
- C'est un cocktail élégant, coloré, et très photogénique.

## LE TIERRA Y FUEGO

- 4 cl de Mezcal Mahani
- 2 cl de Cointreau
- 3 cl de Jus de citron vert
- 3 cl de purée de mangue
- 1 cl de sirop d'agave
- Glaçons
- Tajín (ou sel + piment doux)
- Mangue et Citron Vert

- Givrer le bord d'un verre type old fashioned avec du Tajín ou un mélange sel/piment.
- Réalisez la recette au shaker.
- Frapper les ingrédients et servir dans un verre rempli de glacons.
- Garnir avec un petit quartier de mangue ou un zeste en spirale.

**MEZCAL MAHANI**
70 cl - 40°
*210833*

# LES BIÈRES

3+1
CARTON
GRATUIT

**CORONA EXTRA**
24X 33 cl- VP
*220934*

3+1
CARTON
GRATUIT

**CORONA CERO 0%**
24X 33 cl - VP
*230332*

3+1
CARTON
GRATUIT

**BUD**
24X 33 cl - VP
*141136*

3+1
CAISSE
GRATUITE

**LEFFE 0%**
24X 33 cl - VC
*191201*

4+1
CARTON
GRATUIT

**BOLÉE D'ARMORIQUE**
**Cidre Breton Brut**
27,5 cl - 747470

# LES SOFTS

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

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

**LIPTON PÊCHE**
24 x 25 cl vc - *253217*

**ICE TEA PASSE EN VERRE CONSIGNÉ**

* Offre panachable.

**3 CAISSES ACHETÉES***

parmi
Coca-Cola Sans Sucres
ou Coca-Cola Cherry

=

**1 CAISSE OFFERTE**

au choix de Sprite
ou Fanta Orange

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

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

**FANTA ORANGE**
24 x 25 cl VC
*221022*

**SPRITE**
24 x 25 cl VC
*221023*

# LES SOFTS VAE

**BOITE SLIM ORANGINA**
24 x 33 cl
*150363*

**BOITE SLIM OASIS TROPICAL**
24 x 33 cl
*240526*

**BOITE SLIM ICE TEA**
24 x 33 cl
*202117*

**BOÎTE REDBULL**
24 x 25 cl
*140708*

## COMMENT MIEUX VENDRE L'EAU MINÉRALE ?

### LES BONNES PRATIQUES

- **Mettre l'eau minérale à la carte :** Distinguer eau plate et gazeuse, proposer plusieurs formats (50cl, 1L) et plusieurs marques si possible.
- **Former les serveurs à la suggestion active :** Proposer systématiquement de l'eau plate ou de l'eau gazeuse dès la prise de commande
- **Utiliser une présentation soignée :** Bouteille fraîche, verres propres et élégants, parfois accompagnée d'un citron ou d'un brin de menthe pour l'effet premium.
- **Etre force de proposition :** Proposer une seconde bouteille lorsque la première est vide.

### LES PRATIQUES À ÉVITER

- Laisser les carafes en évidence dans votre restaurant.
- Ne pas proposer d'eau minérale et mettre spontanément les carafes sur les tables en début de service.
- Faire attendre le client une fois la bouteille commandée
- N'avoir qu'une seule référence : Réduit les choix et ne permet pas de valoriser des gammes ou marges différentes.
- Stocker les bouteilles à température ambiante : Moins de plaisir à la consommation, surtout en été.

SÉRIE LIMITÉE

Vittel & Davy Tissot

Vittel

*Pour des goûts plus vrais que nature !*

# OFFRE EXCLUSIVE 4+1

*PROMOTION PANACHABLE*

**GAMME 100% VERRE CONSIGNÉ**

- *Vittel 50cl VC -* *PCB = 20*
- *Vittel 1L VC -* *PCB = 12*
- *Vittel 25cl VC -* *PCB = 24*

SOURCE NATURELLE DE VITALITÉ

NESTLE WATERS MARKETING & DISTRIBUTION - 479 463 044 RCS Nanterre, Issy-les-Moulineaux - ® marque enregistrée, utilisée en accord avec le propriétaire de la marque

# granini

5+1
FARDEAU GRATUIT*

**GRANINI**
12 x 25 cl VP
Abricot, ACE, Ananas, Fraise, Pamplemousse rose, Pomme, Tomate

4+1
CARTON GRATUIT*

NOUVEAU

**GRANINI CITRONNADE**
12 x 25 cl VP
Citron Pastèque & Citron Poire

4+1
CAISSE GRATUITE**

**ORANGINA**
39 x 25 cl VC - *462*

**OASIS TROPICAL**
24 x 25 cl VC - *240527*

**SCHWEPPES AGRUMES**
24 x 25 cl VC - *230791*

**SCHWEPPES TONIC**
24 x 25 cl VC - *230796*

20+4
BOUTEILLES GRATUITES

**CACOLAC**
24 x 20 cl VC
*260425*

* Offre panachable.
** Panachage possible, **gratuité hors Orangina.**

# Notre sélection

# PREMIUM

* Arrêt de la référence à épuisement du stock

- 5 € HT/bouteille

**WHISKY ARDBERG 10 ANS**
70 cl - 46° - *160751*

- 3,80 € HT/bouteille

**WHISKY GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS**
70 cl - 40° - *220225*

- 3 € HT/bouteille

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

- 5 € HT/bouteille

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

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

**WHISKY JACK DANIEL'S N°7**
70 cl - 40° - *210210*

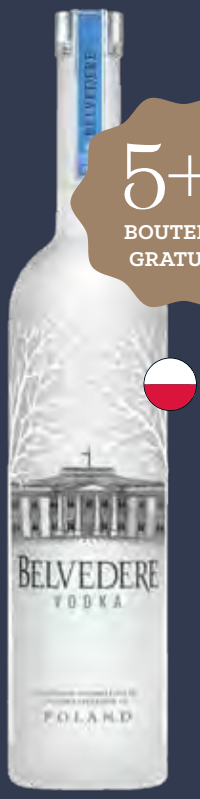
5+1 BOUTEILLE GRATUITE

**WHISKY MONKEY SHOULDER**
70 cl - 40° - *131028*

- 4,50 € HT/bouteille

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

5+1
BOUTEILLE
GRATUITE*




5+1
BOUTEILLE
GRATUITE

* Offre panachable.

- 2,60 €
HT/bouteille

- 4,70 €
HT/bouteille

- 1,65 €
HT/bouteille

**JACK DANIEL'S APPLE**
70 cl - 35° - *200760*

**JACK DANIEL'S HONEY**
70 cl - 35° - *130628*

**JACK DANIEL'S FIRE**
70 cl - 35° - *160646*

**VODKA BELVÉDÈRE**
70 cl - 40° - *22502*

**RHUM DON PAPA BAROKO**
70 cl - 40° - *200645*

**RHUM LA HECHICERA**
70 cl - 40° - *220509*

**LIQUEUR DISARONNO**
70 cl - 28° - *200338*

- 3 € HT/bouteille

- 3 € HT/bouteille

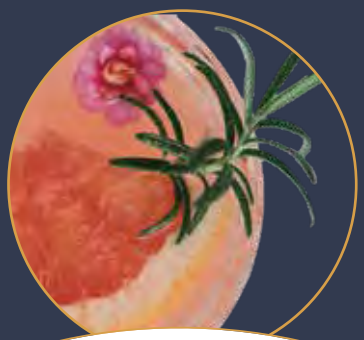
## RECETTE

## ORCHARD COLLINS

- 5 cl de gin The Botanist
- 2.5 cl de jus de citron
- 2.5 cl de cidre
- Ginger beer

- Combiner tous les ingrédients dans un verre à gin rempli de cubes de glace.
- Remuer légérement et servir.
- Garnir d'une mince tranche de pomme

- 2,60 € HT/bouteille



## RECETTE

## PALOMA

- 5 cl de Tequila
- 2 cl de jus de citron
- 1 cl de sirop de sucre de canne Teisseire
- 5 cl de jus de pamplemousse Granini

- 6 € HT/bouteille

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

**GIN ROKU**
70 cl - 43° - *240386*

**GIN BOTANIST**
70 cl - 46° - *210678*

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

**TEQUILA PATRON REPOSADO**
70 cl - 40° - *141029*

**TEQUILA CAZADORES**
70 cl - 40° - *210612*

# GAMME Absolut arômatisé

**Absolut Vodka est une vodka suédoise composée de blé d'hiver et d'ingrédients d'origine naturelle. Élaborée selon la méthode de distillation continue, Absolut Vodka est distillée plus d'une centaine de fois, ce qui lui permet d'atteindre ce niveau de pureté.**

**VODKA ABSOLUT CITRON**
70 cl - 40° - *7108*

*La vodka arômatisée la plus populaire d'Absolut : arômes naturels de citron et sans sucres ajoutés.*

**VODKA ABSOLUT RASPBERRI**
70 cl - 38° - *220755*

*Une vodka aux arômes naturels de framboise et qui ne contient pas de sucres ajoutés.*

**VODKA ABSOLUT VANILIA**
70 cl - 38° - *220395*

*Son goût unique aux légères notes de vanille trouve sa place dans de nombreuses recettes de cocktails.*

# GAMME Cîroc

*La création française Ciroc, nouvelle reine des vodkas*

**Le nom Cîroc résulte de la fusion entre « cîme » et « roche ». Il fait référence à sa couleur transparente éclatante et rend hommage à son domaine de fabrication. Distillée selon un procédé unique, la vodka Cîroc a une saveur emplie de fraîcheur. À la différence des vodkas classiques, la vodka Cîroc est fabriquée avec du raisin français. Cette boisson est produite avec les meilleurs raisins de France. Certains sont fermentés et mûris à froid. La distillation est effectuée dans des colonnes et des alambics de la maison à Chevanceaux. Elle se déroule en 5 étapes pour que la vodka puisse délivrer tous ses arômes**

**VODKA CIROC BLUESTONE**
70 cl - 40° - 252107

*Cîroc Vodka est produite exclusivement à partir de raisins des cépages Ugni Blanc de la région de Cognac et Mauzac Blanc provenant de **Gaillac, dans le Tarn**, et récoltés à la main juste après les premières gelées hivernales. Le résultat obtenu après une quintuple distillation: une vodka hors du commun, à la pureté et la fraicheur irrésistibles.*

**NOUVEAU**

**VODKA CIROC MANGO**
70 cl - 37.5° - 252109

*La recette est relevée par les arômes naturels de la mangue Carabao, un trésor des Philippines. Au palais, Cîroc Mango révèle sa puissance fruitée. Son potentiel extraordinaire ouvre de nouveaux horizons pour la composition de vos cocktails.*

**VODKA CIROC REDBERRY**
70 cl - 37.5° - 252112

*Dégustez la pure avec des glaçons ou mélangée en cocktail et savourez ses délicieux arômes de fraises et de framboises bien mûres*

# LES RHUMS

RECETTE

## SPICED MULE

- 5 cl BACARDÍ Spiced
- 10 cl de Ginger beer
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 traits d'Angostura Bitter
- Tranches de citron vert

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

**RHUM BACARDI SPICED**
70 cl - 35° - *230749*

3+1 BOUTEILLE GRATUITE

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

3+1 BOUTEILLE GRATUITE

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

- 3 € HT/bouteille

**LIQUEUR HAVANA CUBAN SPICED**
70 cl - 35° - *220517*

**Les différents types de Rhums :**

**Rhum blanc :** Conservé dans des cuves en inox, il a un goût fruité en bouche, et est surtout utilisé en cocktail.

**Rhum ambré :** Vieilli minimum 12 mois en fût de chêne, il est autant utilisé en cocktail qu'en dégustation.

**Rhum vieux :** Vieilli pendant 3 ans en fût de chêne, il apporte une grande complexité en bouche et est surtout consommé en dégustation.

**Rhum épicé :** Rhum ambré auquel on y ajoute des épices comme la vanille, la muscade ou la cannelle.

**Tout commence au XVIIe siècle avec un personnage bien réel : Sir Henry Morgan, un célèbre corsaire gallois. Engagé par l'Empire britannique, il écume les Caraïbes au service de la Couronne contre les Espagnols. Il devient si redouté — et respecté — qu'il finit anobli et nommé gouverneur de la Jamaïque. Un vrai pirate VIP !**

**C'est cette figure haute en couleur que la marque Captain Morgan choisit d'incarner quand elle lance son rhum épicé en 1944, en Jamaïque justement. L'idée ? Créer un rhum original, doux, aromatisé aux épices, facile à boire pur ou en cocktail. Une alternative fun et accessible aux rhums classiques plus secs.**

**Depuis, Captain Morgan est devenu l'un des rhums les plus populaires au monde, reconnaissable à son emblématique pirate botté, jambe en appui sur un tonneau. La gamme s'est élargie : rhum épicé, dark, coconut, white**

**CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD**
70 cl - 35° - *252124*

**CAPTAIN MORGAN WHITE**
70 cl - 37,5° - *252127*

**CAPTAIN MORGAN BLACK SPICED**
70 cl - 40° - *252125*

9+3 BOUTEILLES GRATUITES

**WHISKY BALLANTINES FINEST**
70 cl - 40° - *1129*

4+2 BOUTEILLES GRATUITES

**WHISKY J&B RARE**
70 cl - 40° - *252132*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

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

3+1 BOUTEILLE GRATUITE

**WHISKY CUTTY SARK**
70 cl - 40° - *201068*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

**VODKA STOLICHNAYA PREMIUM**
70 cl - 40° - *140531*

3+1 BOUTEILLE GRATUITE

**VODKA SMIRNOFF**
70 cl - 37,5° - *252120*

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

**MARTINI VIBRANTE**
75 cl - 0 % - *200663*

POUR VOS COCKTAILS SANS ALCOOL !

5+1 BOUTEILLE GRATUITE

**MARTINI FLOREALE**
75 cl - 0 % - *200662*

RECETTE

## VIRGIN MARTINI & TONIC

- 7 cl Martini sans alcool Floreale
- 7 cl Tonic London Essence
- Glace
- 1 tranche d'orange

- Remplissez un verre ballon de glaçons.
- Versez autant de Martini sans alcool Floreale que de tonic.
- Remuez délicatement quelques instants.
- Garnissez avec la tranche d'orange.

**RICARD**
100 cl - 45° - *882*

**CASANIS**
100 cl - 45° - *873*

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

**FERNET BRANCA**
70 cl - 39° - *200333*

**COINTREAU**
70 cl - 40° - *1003*

**GET 31**
100 cl - 24° - *1648*

**GET 31**
70 cl - 24° - *5759*

**CHANDON GARDEN SPRITZ**
75 cl - 11,5° - *210328*

*La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner l'art de vivre à la française dans le monde entier depuis près de 300 ans.*

*Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des plus vieilles entreprises du pays encore en exercice.*

*Ce sont des recettes exclusives alliant méthodes traditionnelles et innovantes pour créer des saveurs véritablement distinctes.*

*Chez Marie Brizard, la Maître Liquoriste est la garante des secrets transmis de génération en génération, elle perpétue le savoir-faire dans l'élaboration de nouvelles recettes.*

RECETTE

## PORNSTAR MARTINI

- 3 cl de Vodka Romanov
- 1,5 cl de Liqueur Fruit de la Passion
- 1 cl de Liqueur de Vanille de Madagascar
- 5 cl de jus de maracuja

- Versez tous les ingrédients dans un shaker. Secouez.
- Servez dans un verre type coupe avec un demi fruit de la Passion et un shot de champagne.

* OFFRE PANACHABLE

5+1 BOUTEILLE GRATUITE*

**ANISETTE**
70 cl - 25° - *983*

**AMARETTO**
70 cl - 23° - *210664*

**LIQUEUR BANANE**
70 cl - 23° - *211310*

**CURAÇAO BLEU**
70 cl - 23° - *210819*

**LIQUEUR FRAMBOISE**
70 cl - 20° - *210760*

**LIQUEUR FRAISE**
70 cl - 18° - *210843*

**LIQUEUR FRUIT DE LA PASSION**
70 cl - 18° - *231084*

**LIQUEUR MÛRE**
70 cl - 16° - *2865*

**LIQUEUR POIRE WILLIAM**
70 cl - 23° - *211012*

**LIQUEUR TRIPLE SEC**
70 cl - 39° - *1079*

**LIQUEUR VANILLE MADAGASCAR**
70 cl - 18° - *210699*

**LIQUEUR PÊCHE VERGER**
70 cl - 15° - *210718*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**Au-delà d'une simple entreprise de spiritueux, la Mentheuse s'ancre dans une philosophie Made In France et, surtout, Made In Occitanie.**

**Elle s'engage à produire des crèmes d'antan à partir des savoir-faire artisanaux locaux et matières premières de qualité, tout en respectant l'environnement et en mettant au coeur de ses produits l'humain : des producteurs jusqu'aux consommateurs.**

11+1
BOUTEILLE GRATUITE*

* Offre panachable.

RECETTE

## PULPEUSE SPRITZ

- 1/2 de Pulpeuse
- 1/2 de Prosecco
- 1 trait d'eau gazeuse
- Des glaçons
- Une rondelle de citron !

**LA CROQUEUSE**
**Fraîcheur d'une Granny Smith**

Une attaque tout en rondeur sur des notes de pommes cuites, une texture douce, une fluidité en bouche se terminant par une jolie fraîcheur réhaussée de note poivrées.

100 cl - 15°
*253181*

**LA PULPEUSE**
**Un citron frais à croquer**

Une attaque tout en fraîcheur, une texture douce, une fluidité en bouche se terminant par une jolie acidité et des notes de zestes de mandarines.

100 cl - 15°
*253180*

**LA MENTHEUSE**
**Une menthe à savourer**

Une attaque tout en fraîcheur, une texture douce, une fluidité en bouche se terminant par une belle fraîcheur mentholée.

100 cl - 15°
*253179*

# LES 10 COMMANDEMENTS
## pour une carte des cocktails réussie

1 **Une carte courte**
Environ 3-5 cocktails dans une carte resto, 6-8 dans un bar/pub tapas/bistro, pour les bars à cocktail plus mais attention trop de choix tue le choix !

2 **Un cocktail du moment**
Oui… mais qui change régulièrement.

3 **Des alcools de base variés**

4 **Des styles de cocktails variés**
Long, court, sec, doux, désaltérant, amer, salé...

5 **Des noms originaux**
…mais simples à retenir et prononçables !

6 **Des descriptions très concises**
Au lieu de mettre « jus de citron vert », mettez simplement « citron vert ».

7 **Un cocktail = un verre**
Si on reconnaît le cocktail grâce à son verre, cela vous permettra de faire une déco minimaliste, votre verrerie donnera naturellement de l'éclat à votre cocktail !

8 **La simplicité**
Ne rentrez pas dans des créations trop compliquées si vous ne maîtrisez pas, c'est stressant et le client est intransigeant !

9 **Variez les façons**
Variez les façons de faire les cocktails: ne shakez pas tous les cocktails, il faut avoir des cocktails qui puissent se monter directement dans les verres (style Gin To).

10 **Keep calm & drink up !**
Pas de stress tout va bien se passer !

**43 %**
*des Français consomment des cocktails hors domicile*

**10 €**
*Montant que les consommateurs sont prêts à payer pour un cocktail.*

**53 %**
*des consommateurs achètent des cocktails à chaque sortie*



**Découvrez notre catalogue spécial cocktail !**

# DANS LA CAVE DE RAYMOND

11+1 BOUTEILLE GRATUITE

**AOP CHINON**
**Les Craillères**
75 cl - *121013*

11+1 BOUTEILLE GRATUITE

**AOP SAUMUR CHAMPIGNY**
**La Cabriole**
75 cl - *250049*

## Nos références 100% CORSES

11+1 BOUTEILLE GRATUITE

11+1 BOUTEILLE GRATUITE

**IGP ÎLE DE BEAUTÉ**
**San Pieru Blanc**
75 cl - *220107*

**IGP ÎLE DE BEAUTÉ**
**San Pieru Rosé**
75 cl - *210944*

*Des vins à l'image de la Corse : authentiques, solaires et pleins de caractère.*

# Le vignoble du mois

## Clos Réal

**Son terroir à multiples facettes fait sa singularité ! Le vignoble du Clos Réal est conduit en biodynamie par des vignerons épris de nature. Il élabore des crus possédant beaucoup de finesse et de fruité.**

Installé dans une petite vallée varoise, à l'Ouest du massif des Maures, le Clos Réal étale ses quelques 15 hectares de vignes (22 en marque Réal) sur des parcelles bien orientées aux profils variés.

Les sols à la structure feuilletée, qualifiés de « schisteux », sont majoritaires. Mais l'on trouve également des sols de quartz, ou de gneiss; parmi tant d'autres sur la propriété.

Pour souligner cette richesse géologique inédite, le vignoble s'est découpé en micro-parcelles, que les vignerons nomment « climats » (comme en Bourgogne). Chaque « climat » fait l'objet d'une vinification et d'un élevage à part

### QU'EST-CE-QUE LA BIODYNAMIE ?

Labellisé Biodyvin depuis 1997, le Clos Réal applique sur ses vignes les méthodes dites biodynamiques.

Encore plus loin que l'agriculture biologique, la biodynamie obéit à des rythmes cosmiques. Les positions de la lune et des planètes sont déterminantes pour établir, par exemple, le calendrier des vendanges ou des semis.

Enherbés naturellement, les rangs de vignes sont labourés en surface et dynamisés en profondeur avec des composts et des préparations spéciales. Le cuivre et le soufre sont utilisés à des doses homéopathiques et, en cave, l'ajout de sulfites est proscrit.

BIODYVIN

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## Gamme Clos Réal

**AOP CÔTES DE PROVENCE**

**Clos Réal Rosé**
75 cl - *241263*
10.91 € HT HD/col

*Cuisine méditerranéenne, grillades, plats asiatiques.*

**Clos Réal Blanc**
75 cl - *231577*
12.09 € HT HD/col

*Fruits de mer, poisson, crustacés, curry de poissons ou de volaille, bouillabaisse, fromages frais de chèvre ou tomme de brebis.*

**Clos Réal Rouge**
75 cl - *231576*
12.09 € HT HD/col

*Viandes rouges, plats mijotés et gibiers.*

## Gamme Réal

**AOP CÔTES DE PROVENCE**

**Réal Rosé**
75 cl – *241253*

*Salades, poissons, viandes blanches, tapas et ethnic food, soupes.*

**Réal Rouge**
75 cl – *231563*

*Charcuteries, grillades, pizzas, plats chauds, fromages de vache.*

**Réal Blanc**
75 cl – *241261*

*Crustacés, coquillages, poissons, fromages de chèvre frais.*

## QUELLE GAMME CHOISIR ?

Le Côtes de Provence Réal est une cuvée accessible, fraîche et fruitée : idéale pour un apéritif, un repas estival ou une carte de brasserie. Il séduit par sa souplesse et son équilibre.

Le Côtes de Provence Clos Réal, quant à lui, monte en gamme : plus structuré, plus complexe, il offre une belle longueur en bouche et des arômes plus expressifs. C'est le choix parfait pour accompagner une cuisine plus élaborée ou valoriser une belle carte des vins.

• Réal = plaisir immédiat, simplicité et fraîcheur
• Clos Réal = élégance, caractère et gastronomie

- Samedi 21 juin -

# Fête de la MUSIQUE

**Événement né en France, la Fête de la musique est célébrée chaque année le 21 juin à travers le monde entier. Elle encourage les musiciens amateurs à se produire bénévolement dans les rues et espaces publics, permettant à un grand nombre de personnes d'accéder à des musiques de toutes sortes et origines.**

Si c'est Jack Lang, alors ministre de la Culture, qui lança la première édition de la Fête de la musique en France en 1982, il faut remonter à l'année 1976 pour connaître la véritable histoire de la Fête de la musique.

Joël Cohen, musicien américain, travaille alors pour la chaîne musicale France Musique. Pour célébrer le solstice d'hiver et le solstice d'été, il propose une programmation musicale spéciale diffusée durant toute la nuit et qu'il baptisera les « Saturnales de la Musique ». La première édition a lieu le 21 juin 1976.

Quelques années plus tard, le 10 juin 1981, la « Fête de la musique et de la jeunesse » est organisée pour célébrer l'élection de François Mitterrand. Un concert gratuit place de la République à Paris réuni environ 100 000 personnes.

Jack Lang et Maurice Fleuret - ancien directeur de la musique et de la danse du ministère - s'inspirent de cet évènement festif et des « Saturnales de la Musique » de Joël Cohen pour créer la Fête de la musique dont le titre était initialement « Faites de la musique ! » afin d'inciter les amateurs à se produire en France. Et ça marche ! Le 21 juin 1982, jour de la première Fête de la musique officielle, les musiciens envahissent les bars, les parcs, les rues pour le plus grand bonheur des citoyens.

La Fête de la musique commence à s'exporter en 1985, à l'occasion de l'Année européenne de la musique. Cette fête devient rapidement un phénomène social. Aujourd'hui, le phénomène a largement dépassé les frontières de l'Europe, puisqu'on fête la musique dans 120 pays à travers les cinq continents.

## LE CONSEIL DE RAYMOND

**Prévoyez une animation autour de la musique pour booster vos ventes :** blind-test, scène ouverte, karaoké, concert…

# Les accompagnements café

3+1
CARTON
GRATUIT

**PETITE MADELEINE BONNE MAMAN**
Carton de 200 - *230766*

**SPECULOOS OKAKAO**
Carton de 200 - *747643*

**MINI FINANCIER**
Carton de 200 - *220322*

**SPECULOS LAVAZZA ROND**
Carton de 400 - *210915*

**GALETTE S^T MICHEL**
**Pépites de chocolat**
Carton de 400 - *22586*

**CHOUCHOU AMANDES**
Carton de 300 - *211013*

# MERCI

**Toute la team Raymond Boissons vous remercie pour votre participation à notre Journée Portes Ouvertes au Grand Marché MIN de Toulouse**

**On vous souhaite une excellente saison.**

**Rendez-vous en 2026 !**

RAYMOND · BOISSONS · MONTANER PIETRINI

**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 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 L A SANTÉ – À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

distriboissons