

Les bons plans de **RAYMOND**



4-5

LE DRY JANUARY &
LA TENDANCE DES
SPIRITUEUX SANS ALCOOL

6-9

NOS SPIRITUEUX
PREMIUM SANS ALCOOL
SOBERSPIRITS

14-16

NOUVEAUTÉ : NOS VINS
SANS ALCOOL

Le Virgin Amaretti Espresso

Un cocktail gourmand sans alcool

Recette page 3

**Catalogue 100% sans alcool,
spécial Dry January**

Pour la première fois, nous vous proposons un catalogue 100 % sans alcool, pensé pour vous aider à composer une carte attractive, colorée et inspirante. Cocktails signatures, spiritueux sans alcool, bières, bulles, boissons végétales, softs premium... Tout y est pour faire de ce mois un véritable terrain de jeu créatif.

Parce qu'un Dry January bien mené, c'est l'assurance d'un mois de janvier plus dynamique, de clients surpris et séduits, et d'une offre durablement enrichie.

Prêt à offrir à vos clients un janvier qui ne manque pas de saveurs ?



Toute l'équipe Raymond Boissons vous souhaite
une très belle et fructueuse année 2026 !

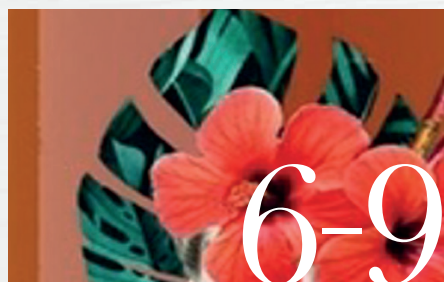
À ne pas rater ce mois-ci



LE COCKTAIL DU MOIS :
LE VIRGIN AMARETTI ESPRESSO



LE DRY JANUARY & LA TENDANCE
DES SPIRITUEUX SANS ALCOOL



NOS SPIRITUEUX PREMIUM SANS
ALCOOL SOBERSPIRITS



NOS BIÈRES ET APÉRITIFS SANS
ALCOOL



NOUVEAUTÉ : NOS VINS SANS
ALCOOL



NOUVEAUTÉ : LA GAMME ALPRO
BARISTA

L'agenda de janvier

- Mardi 6 -
Épiphanie
- Vendredi 9 -
Journée mondiale de la Corse
- Samedi 17 -
**Journée mondiale
de la cuisine italienne**
- Mardi 20 -
Blue Monday
- Jeudi 22 -
Journée franco-allemande
- Dimanche 25 -
Irish Coffee Day
- Lundi 26 -
Australia day
- Lundi 2 Février -
Chandeleur
- Lundi 5 Février -
**Top départ Tournoi
des 6 Nations (21h10)
France / Irlande**

Le Cocktail du mois

Le Virgin Amaretti Espresso

Un cocktail gourmand sans alcool

Ingrédients :

- 30 ml café espresso fraîchement préparé
 - 20 ml Amaretto Sober Spirits
- 20 ml sirop de sucre de canne (ajuster selon l'intensité du café et la gourmandise)
 - 30 ml lait ou lait végétal Alpro (optionnel, pour plus de rondeur)
 - Glaçons
- Grains de café pour la déco

Préparation :

- Remplir un shaker avec glaçons.
- Ajouter le café espresso encore chaud (ou tiède), l'amaretto sans alcool, le sirop de sucre et le lait si désiré.
- Shaker vigoureusement pendant 15–20 secondes pour obtenir une belle mousse.
- Filtrer dans un verre type martini préalablement refroidi.
- Décorer avec 2–3 grains de café sur le dessus.

Astuces équilibre / goût :

- Si le café est très amer, ajouter un filet de sirop de vanille ou de caramel pour arrondir.
- Servir bien frais pour un rendu similaire à un Espresso Martini.



DDRY january

Un mois pour réinventer la carte, surprendre vos clients et booster votre activité

En janvier, les habitudes changent : vos clients cherchent davantage de légèreté, de bien-être et d'expériences nouvelles. Le Dry January n'est pas seulement une tendance : c'est une opportunité stratégique pour enrichir votre offre et dynamiser votre établissement dès le début de l'année. En 2025, 17% des français ont fait le Dry January.

Mais le Dry January, c'est quoi ?

Le Dry January – littéralement “Janvier Sec” – est un défi lancé chaque année : un mois sans alcool après les fêtes. Né au Royaume-Uni, le mouvement connaît aujourd'hui un véritable succès en France et séduit un public toujours plus large.

L'objectif ?

Prendre une pause, repartir sur de bonnes bases et découvrir de nouvelles façons de consommer... sans pour autant renoncer au plaisir.

Pourquoi c'est important ?

Parce que de plus en plus de consommateurs souhaitent réduire leur consommation d'alcool, sans sacrifier la convivialité.

Parce que le marché du sans alcool évolue vite, avec des alternatives toujours plus qualitatives, aromatiques et inventives. Parce qu'un établissement qui met en avant le Dry January montre qu'il est moderne, responsable et à l'écoute des tendances.

En bref, le Dry January, ce n'est pas un mois d'abstinence : **c'est une nouvelle façon de savourer.**

TENDANCE

des Spiritueux sans alcool

La tendance des boissons sans alcool connaît une croissance notable dans le secteur des Cafés, Hôtels et Restaurants (CHR). Cette évolution est portée par une demande accrue de la clientèle pour des alternatives plus saines et diversifiées. Plus de 1 Français sur 5 déclare avoir déjà consommé un spiritueux sans alcool, confirmant l'essor de cette tendance et l'intérêt pour les cocktails premium sans alcool. Le segment des spiritueux sans alcool premium connaît la plus forte croissance, avec une augmentation des ventes de +15 % par an, portée par les consommateurs à la recherche de saveurs raffinées sans alcool.

POURQUOI LE SANS ALCOOL A LE VENT EN POUPE ?

1

Préoccupations de santé et de bien-être : Les consommateurs, notamment les 18-35 ans, privilégient des modes de vie plus sains, réduisant leur consommation d'alcool.

2

Mouvements sociaux : Des initiatives comme le «Dry January» encouragent temporairement l'abstinence, augmentant l'intérêt pour les alternatives sans alcool.

3

Innovation et qualité : Les producteurs développent des spiritueux sans alcool aux saveurs sophistiquées, répondant aux attentes des consommateurs en quête de produits de qualité.

4

Adaptation de l'industrie : Les grands opérateurs de spiritueux lancent des versions sans alcool de leurs produits phares.

5

Des marques émergentes, telles que SoberSpirits, proposent des alternatives sans alcool en utilisant des procédés de distillation similaires aux spiritueux traditionnels.



SOBER SPIRITS

Le vrai goût du spiritueux, garanti sans alcool et sans sucre

Née à Lyon sous l'impulsion de Calixte Payan, SoberSpirits s'est rapidement imposée comme une référence dans l'univers du sans alcool haut de gamme. La marque repose sur une idée forte : offrir des alternatives aussi abouties, aromatiques et élégantes que les spiritueux traditionnels, sans une goutte d'alcool. Tous les produits SoberSpirits sont garantis 0,0 % d'alcool, sans sucre ajouté, et vegan.

Ce qui fait la force de la marque, c'est son procédé unique et exigeant de fabrication.

Contrairement à d'autres acteurs du marché, Sober Spirits part de véritables spiritueux (gin, amaretto, whisky, rhum...). Ceux-ci sont désalcoolisés grâce à des technologies avancées permettant d'extraire l'éthanol tout en préservant la richesse aromatique. La boisson est ensuite reconstruite grâce à un travail minutieux de distillations, macérations et infusions de botaniques, afin d'en retrouver la profondeur, le caractère et la complexité.

Résultat : des "spirits" sans alcool qui conservent l'émotion d'un vrai spiritueux.



ÉLUE POUR LA 4ÈME FOIS MEILLEURS SPIRITUEUX SANS ALCOOL AU MONDE

Il y a quelques jours à Londres, Sober Spirits a été une nouvelle récompensée à l'IWSC (International Wine & Spirits Competition), du titre de **Meilleurs Spiritueux Sans Alcool Au Monde & Producteur de l'Année 2025**.

5 + 1
panachable sur la gamme



ZOOM SUR

Le Rhum et le Whisky, version 0%

LE SOBER MOJITO

- 5 cl de Rhum Sober 0%
- 1/2 citron vert pressé
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
 - Menthe fraîche
 - Trait d'eau gazeuse
 - Glaçons



SOBER SPIRIT RHUM
50 cl - 0° - 240201

LE SOBER WHISKY SOUR

- 5 cl de Whisky Sober 0%
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 1 demi citron jaune pressé
 - 1 blanc d'œuf
 - Glace



SOBER SPIRIT WHISKY
50 cl - 0° - 240200

ZOOM SUR

Le Gin et l'Amaretto, version 0%



SOBER SPIRIT GIN
50 cl - 0° - 240202

LE SOBER CIN TO'

- 5 cl de Gin Sober 0%
- 10 cl de Tonic London Essence
 - Glace
- Rondelle concombre et romarin (optionnel)



SOBER SPIRIT AMARETTO
50 cl - 0° - 240203

LE SOBER AMARETTO SOUR

- 5 cl de Amaretto Sober 0%
- 10 cl de jus d'orange
- 1 cl de sirop de grenadine
 - Glace

ZOOM SUR

Le Spritz, version 0%

NOUVEAU

Typique d'un aperitivo italien, gourmand, intense avec de l'orange sanguine, de l'orange amère, de la gentiane, de la rhubarbe.

Le premier Aperitivo sans alcool au monde élaboré à partir d'une véritable liqueur désalcoolisée. Sober Spritz 0.0% est l'apéritif à l'orange indispensable pour créer de superbes Spritz sans alcool aux délicieuses notes d'orange sanguine, d'orange amère, d'angélique et de rhubarbe.

Il suffit de le mélanger à de l'Indian Tonic et de déguster un magnifique Orange Spritz.

LE SOBER SPRITZ

- 50ml de SoberSpirits Spritz 0.0%,
- 100 ml Tonic London Essence
- 1 tranche d'orange
- Glaçons

SOBER SPIRIT SPRITZ

50 cl - 0° - 254400

LE BITTER SANS ALCOOL

- Notes intenses d'orange sanguine, de gentiane, des notes fraîches de genièvre, d'angélique avec une finale légèrement boisée et épicée.

Élaboré à partir d'un authentique apéritif italien, l'aromatique de Sober Spirits Bitter 0.0% est typique d'un apéritif amer. Pour tous vos cocktails, notre alternative au Bitter s'utilise de la même manière et avec le même dosage qu'un bitter alcoolisé (¼ à 5cl par cocktail).

SOBER SPIRIT BITTER

50 cl - 0° - 240407

LES BIÈRES SANS ALCOOL

18+6

BOUTEILLES
GRATUITES



**BROOKLYN
SPECIAL EFFECT 0,4°**
24 x 33 cl - 240163

3+1

CARTON
GRATUIT



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

4+1

CAISSE
GRATUITE



LEFFE BLONDE 0°
24 x 33 cl VC
191201

4+1

CARTON
GRATUIT



CORONA CERO 0°
24 x 33 cl VP
230332

ADÉRITIFS & COCKTAILS 0°

18+6

BOUTEILLES
GRATUITES



CHOUFFE SANS ALCOOL 0,4°
24 x 33 cl - 230179

9+3

BOUTEILLES
GRATUITES



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

9+3

BOUTEILLES
GRATUITES



SUZE TONIC 0%
24 x 25 cl VP - 251733

20+4

BOUTEILLES
GRATUITES



**VENEZZIO
SPRITZ 0°**
24 x 20 cl - 220100

5+1

BOUTEILLE
GRATUITE

5+1

BOUTEILLE
GRATUITE



Le Martini Floreale

Infusé avec de délicates notes florales, dont la camomille romaine, il offre une expérience à la fois vivifiante et parfumée avec une amertume subtile qui équilibre parfaitement son caractère doux et aromatique.

Le Martini Vibrante

Plus intense et aromatique, il offre une explosion de saveurs fruitées et épicées, pour un moment plein de caractère et de dynamisme. Infusé à la bergamote.

MARTINI FLOREALE 0°

75 cl - 200662

MARTINI VIBRANTE 0°

75 cl - 200663

TANQUERAY 0° & PERRIER



3+1

FARDEAU
GRATUIT

- 2,50 €

HT/bouteille

GIN TANQUERAY 0°

70 cl - 251351



PERRIER SLIM CAN

24 x 33 cl

140284

Quand le vin se fait léger

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE TENDANCE

Vin sans alcool

la tendance qui redessine le marché du vin

Le vin sans alcool n'est plus une simple alternative : il s'impose comme une vraie tendance de consommation dans le secteur CHR. Porté par la recherche de bien-être, de plaisir et de modération, ce marché connaît une croissance constante et séduit de plus en plus de consommateurs.



Une demande en forte croissance

Selon les dernières études, **plus de 20 % des consommateurs** français déclarent réduire leur consommation d'alcool, et parmi eux, une majorité se tourne vers les alternatives sans alcool. **Le vin, en particulier**, bénéficie de cette dynamique : les alternatives désalcoolisées conservent l'expérience gustative d'un vrai vin, sans les contraintes de l'alcool.

Pour les **professionnels** : proposer du vin sans alcool permet de répondre aux attentes de nouveaux segments de clientèle, tout en diversifiant l'offre et en modernisant la carte.



Une expérience gustative préservée

Contrairement aux idées reçues, le vin sans alcool ne sacrifie pas le goût. Les **techniques de désalcoolisation modernes** permettent de préserver arômes, structure et longueur en bouche, offrant une expérience proche du vin classique. Des gammes comme DIVIN illustrent parfaitement cette démarche : Pinot Noir, Chenin ou Rosé, chaque cuvée conserve la typicité du cépage et du terroir, avec des arômes complexes et harmonieux.



Un atout pour la mixologie et la carte des boissons

Le vin sans alcool n'est pas seulement destiné à être bu seul : il s'intègre parfaitement dans la **création de cocktails, mocktails et accords mets-vins**.

Il permet aux établissements de :

- Proposer des alternatives premium pour les clients qui ne consomment pas d'alcool.
- Valoriser le Dry January
- Augmenter le ticket moyen grâce à des boissons perçues comme qualitatives et innovantes.



Modernité, responsabilité et attractivité

Mettre en avant le vin sans alcool, c'est aussi :

- Afficher une image moderne et responsable.
- Répondre aux attentes d'une clientèle attentive à sa consommation.
- Enrichir la carte d'une offre élégante et différenciante, qui séduit toutes les générations.

En résumé

Le vin sans alcool s'inscrit dans une tendance durable : plaisir, authenticité et innovation. Pour les restaurateurs et bars, c'est l'occasion de réinventer la carte, de surprendre les clients et de valoriser une offre premium et moderne, parfaitement adaptée aux attentes actuelles du marché.





DIVIN

NO/LOW

LE PRÉCURSEUR DES VINS SANS ALCOOL DE LOIRE



Le précurseur des vins sans alcool de Loire

NOUVEAU



* Offre panachable au carton.

Le Rosé

Ce Rosé séduit par ses arômes intenses de fruits rouges, offrant des notes prononcées de mûre, de fraises des bois et une touche d'agrumes rafraîchissants. En bouche, l'expérience est vive, croquante, et d'une fraîcheur revitalisante.

Divin Rosé Origine o°

251918



Le Rouge

L'arôme est délicat et enveloppant, typique du Pinot Noir du Val de Loire, avec des notes de fruits rouges (groseille, fraise, cerise, cassis), complétées par des touches fraîches de génépi, menthe et feuille de tomate, et de douces nuances de caramel et vanille. En bouche, ces arômes se retrouvent avec une structure moyenne, une acidité fraîche et un tanin vif mais équilibré.

Divin Pinot Noir o°

251920



Le Blanc

Le Chenin Blanc offre une expérience sensorielle raffinée avec des arômes séduisants de fruits jaunes, de poire et de pomme golden, évoquant subtilement une tarte tatin fraîchement préparée. En bouche, la texture est juteuse, tendre et caramélisée, harmonieusement équilibrée.

Divin Chenin Blanc o°

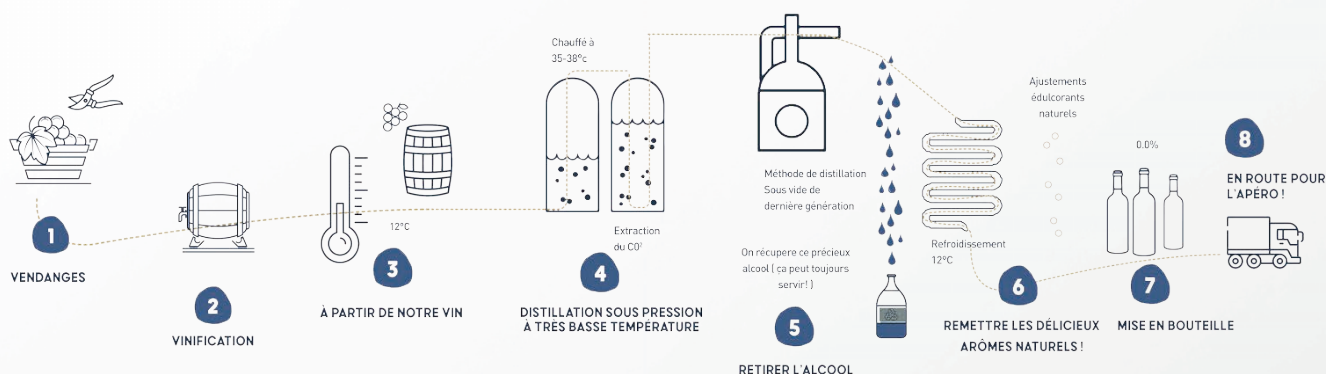
251919



La création d'un vin sans alcool demande savoir-faire et expérience.

Les vins Divin utilisent la distillation sous vide, qui permet de préserver la qualité et les arômes du vin d'origine grâce à une distillation à basse température. D'abord, on extrait les arômes et une partie de l'alcool. Ensuite, le vin passe dans une seconde colonne pour éliminer l'alcool restant. Enfin, on assemble le vin sans alcool avec la base aromatique pour obtenir ce délicieux jus, tout en préservant la fraîcheur et les arômes

Les secrets de fabrication



Nos vins sans alcool se distinguent par une **approche viticole minutieuse** :

- Une sélection parcellaire rigoureuse : notre chef de culture identifie les parcelles où les raisins mûrissent lentement, préservant ainsi toute leur complexité aromatique.
- Des pratiques adaptées à la production LOW/NO : nous ajustons le feuillage des vignes pour cultiver des raisins à faible teneur naturelle en alcool, sans artifices ni additifs.
- Cette démarche précise et respectueuse nous permet de garantir des vins sans alcool aux aromatiques authentiques, qui célèbrent le savoir-faire viticole tout en s'inscrivant dans une vision durable et éthique.

VIN DÉTILLANT

version 0%

VIRGIN HUGO SPRITZ

- 4 cl de sirop de fleur de sureau
- Compléter avec le Royal St Charles 0°
- 1 rondelle citron vert
- Glaçons

5+1

BOUTEILLE
GRATUITE

• Mousse
délicate, fines
bulles, robe blanche
cristalline

• Arômes floraux,
fruits blancs

• Une attaque
fraîche et équilibrée.
Arômes de pêche de
vigne.

ST CHARLES DU ROY 0°

253148



Gamme de boissons végétales
spécialement développée
pour sublimer le café : latte,
cappuccino, macchiato...

NOUVEAU



**ALPRO BARISTA
AMANDE**
100 cl - Pack de 8
241156



**ALPRO BARISTA
AVOINE**
100 cl - Pack de 8
241157



**ALPRO BARISTA
NOIX DE COCO**
100 cl - Pack de 8
241159

LA GAMME BARISTA

- Créée par et pour les baristas
- Emulsion rapide & régulière
- Une mousse fine et brillante
- Visuel idéal : pas de coagulation
- Un goût optimal avec une large variété de cafés et méthodes de torréfaction
- Tenue parfaite dans des recettes chaudes ou froides

Les recettes by **alpro**



Latte

- Versez 200ml d'Alpro Barista Amande dans un pot à lait
 - Faites mousser le produit à 60° maximum
- Versez sur l'expresso dans un verre à latte et servez

Latte glacé

- Refroidissez un verre avec les glaçons
- Versez deux expressos dans le verre
- Ajoutez 135 ml d'Alpro Barista Amande froid



Cappuccino à la noix de coco

- Versez 180ml d'Alpro Barista Coco dans un pot à lait
 - Faites mousser le produit jusqu'à 65°C
- Verser sur l'expresso dans une tasse à cappuccino et servez (1 ou 2 dose(s) d'expresso.

Chocolat chaud à la noix de coco

- Versez le chocolat dans une tasse (45g de chocolat noir 75%)
- Faites mousser 200 ml d'Alpro Barista Noix de coco jusqu'à 65°C et versez-le dans la tasse.
 - Recouvrez de guimauves.



Blondie Latte Avoine

- Mettez le chocolat blanc (35g) dans un verre et arrosez-le d'un expresso
 - Mélangez pour faire fondre le chocolat
- Faites mousser 210ml d'Alpro Barista Avoine et versez le sur l'expresso



Les accompagnements café



12+3

SACHETS
GRATUITS



DAIM

Sachet de 78 bonbons
Carton de 15 sachets
241008

3+1

CARTON
GRATUIT



GALETTE S^T MICHEL

Pépites de chocolat - Carton de 400 - 22586

TOBLERONE

3 variétés

(lait, noir, blanc)

113 unités

Carton de 4 - 160286



3+1

SEAU
GRATUIT



3+1

BOÎTE
GRATUITE



NAPOLITAINS MILKA

Boîte de 355 napolitains
Carton de 24 - 191226

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 : Freepik. Tous droits réservés pour tous pays.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

