

*yachts & villas
delivery*

2023

C★R★Y★S

CANNES RIVIERA YACHTS SUPPLY



KINGDOM

CÔTE D'AZUR

WORLDWIDE CHAUFFEURS SERVICES

POINT TO POINT TRANSFER

AIRPORT TRANSFER

HOURLY SERVICE

INFORMATION | RÉSERVATION

+33 (0) 4 83 73 61 24 | info@kingdom-limousines.com

www.kingdom-limousines.com

Aéroport Cannes, 245, AV Francis Tonner, 06150 Cannes

*Notre priorité, le bien-être
de vos convives*
Our priority, the happiness of your guests



Cannes Riviera Yacht Supply, est installé au sein de la plateforme alimentaire de la Fénérie à Pégomas, qui est spécialisée depuis plus de 40 ans dans l'approvisionnement de produits de bouche pour la restauration et l'hôtellerie haut de gamme. Forts de cette expérience, il nous semblait donc naturel d'offrir cette grande qualité de produits et de services directement aux Yachts et Villas de la région.

Notre entrepôt de 12 000 m² nous permet d'avoir à disposition un large choix de produits frais, secs ou surgelés chaque jour.

Poissons et fruits de mer sont rigoureusement sélectionnés pour leur grande fraîcheur. Nous fumons nous-mêmes notre saumon 3 fois par semaine. Grâce à nos viviers de homards, tourteaux, langouste..., nous vous proposons des crustacés vivants tout au long de l'année.

Nos fruits et légumes sont récoltés chaque jour pour vous garantir

une fraîcheur et une qualité irréprochables.

Notre laboratoire de découpe de viande dispose de tous les agréments sanitaires et vétérinaires pour répondre à vos besoins les plus précis.

Notre éventail de produits secs d'épicerie ainsi que notre gamme de produits laitiers vous permettront de trouver de quoi sublimer toutes vos préparations.

Nous proposons également une très belle sélection de vins fins, champagnes, spiritueux, ainsi que toutes les boissons sans alcool.

Avec un stock permanent sur l'ensemble de ces produits, CRYs s'appuie sur le savoir-faire et la réactivité de cette plateforme pour répondre à toutes vos exigences en vous livrant 7 jours sur 7.

Nous fournissons également des gazoles et lubrifiants de qualité livrés en bord à bord.

Cannes Riviera Yacht Supply is part of "La Fénérie Food Distribution", leader for more than 40 years for supplying luxurious hotels & restaurants. So, it seems natural to offer directly these high quality products to the Yachts and Villas of the French Riviera.

Our 12 000 m² storage house allows us to provide daily only the highest quality of fresh food.

Fresh fish and seafood are strictly selected. We smoke our own salmon ourselves, 3 days a week. Thanks to our fishpond with lobsters, crabs, crawfish... We can propose live shellfish throughout the year.

Fruits and vegetables are picked every day in order to ensure the best freshness and quality.

Our meat laboratory has obtained all veterinary and sanitary labels taking into account the specific cutting requirements of your guests.

With our wide range of dry grocery and dairy products, we can provide with regular goods to sublimate your cooking.

We also propose a large selection of fine wines, champagnes, spirits, and all kinds of soft drinks.

Thanks to our food distribution group, CRYs can build on this knowledge and this reactivity with only one goal: your satisfaction delivering 7 days a week.

In order to content you from the beginning to the end we can deliver fuels and lubricants onboard.



06



10



12



14



16



18



24



28



32



36



40



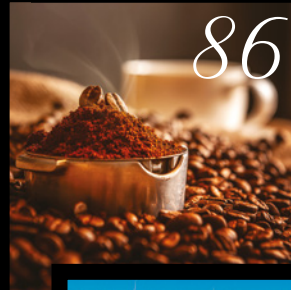
88



66



76



86



92

SAUMONS FUMÉS SMOKED SALMONS	06
POISSON & CRUSTACÉS FISH & SEAFOOD	10
FRUITS & LÉGUMES FRUIT & VEGETABLES	12
VIANDE MEAT	14
ÉPICERIE & PRODUITS LAITIERS FINE GROCERY & DAIRY PRODUCE	16
ÉPICERIE FINE & CHOCOLATS FINE DELICATESSEN & CHOCOLATE	18
LES GLACES ICE CREAM	24
VIENNOISERIES & PAINS PASTRIES & BREADS	28
CAVIARS CAVIARS	32
CHAMPAGNES CHAMPAGNES	36
VINS WINES	40
SPIRITUEUX SPIRITS	66
BOISSONS SOFTS	76
THÉS & CAFÉS TEAS & COFFEES	86
INTÉRIEUR INTERIOR	88
CARBURANTS BUNKERING	92

Nos saumons fumés

Our own smoked salmons

Nos saumons fumés SALMOÏKA sont produits uniquement à partir de l'espèce *Salmo Salar* (ou saumon de l'Atlantique), espèce qui est aujourd'hui pêchée ou élevée dans des fermes marines en Norvège et en Écosse ou qui se pêche en mer baltique. Nos saumons pèsent au minimum 4 kg afin d'obtenir de belles tranches. Leur chair présente une **belle couleur orangée**. Le taux de lipides de leur chair ne dépasse pas 18 %.

Nos saumons sont abattus le jour de la pêche puis conservés en glace du lieu de pêche au lieu de transformation. Ils ne sont **jamais congelés**. Le délai maximum entre la date de pêche et la date de filetage est inférieur à 7 jours.

Les filets sont ensuite délicatement levés à la main, puis ils sont salés au sel sec, toujours à la main, en fonction de leur épaisseur. Cette technique permet de conserver l'**aspect traditionnel** de cette production et d'assurer un bon niveau de qualité organoleptique (goût, odeur, couleur, aspect et consistance d'un aliment). Le sel utilisé est un sel d'origine marine : sel sec de Guérande ou fleur de sel de Camargue.

Le fumage repose sur une méthode traditionnelle à température modérée (23°/26° C). Nous exposons nos filets à la **fumée de bois noble** : chêne, hêtre, orme pendant 24h.

Après fumage, nos saumons sont **affinés**.

Cette opération de maturation est effectuée entre 0° et 2° C. Ces conditions permettent une migration homogène des constituants de la fumée dans l'épaisseur du filet, notamment pour les gros poissons.

Afin de pouvoir **maîtriser la qualité** de nos saumons du producteur au consommateur, nous proposons exclusivement du saumon fumé prétranché et conditionné sous vide. Avant d'être tranché, le saumon est épilé minutieusement à la main, avec une pince. Le tranchage est effectué de façon artisanale.

Nos fileteurs sont de **véritables spécialistes** déterminant le meilleur angle de coupe en fonction de la forme et de l'épaisseur du filet.

Our smoked salmons SALMOÏKA are only produced from the species *Salmo Salar* (the salmon from Atlantic Ocean), the species which is brought up in fish farms in Norway and in Scotland or which is fished in Baltic Sea.

Our salmons have to weigh at least 4 kg; to obtain beautiful slices. Their flesh has to present a beautiful orangey color. The rate of lipids of their flesh doesn't exceed 18 %.

Our salmons must be shut down the day of fishing and kept into ice from the place of fishing to the place of transformation. They are never frozen. The maximal deadline between the date of fishing and the date of threading is lower than 7 days.

The fillets are delicately raised by hand, then they are salted with dry salt, also

by hand, according to their thickness. This technique allows to preserve the traditional aspect of this production and to insure a good level of organoleptic quality (taste, smell, color aspect, and consistency of food). The salt used is from marine origin: dry salt from Guérande or flower of salt from Camargue.

The smoking is based on a traditional method with moderated temperatures (23°/26° C). We expose our fillets in the smoke of noble wood as oak, beech, elm during 24 hours.

After smoking, our salmons are refined. This operation of maturation is made between 0° and 2° C.

These conditions permit a homogeneous migration of the constituents of the smoke in the thickness of the fillets,

in particular for big fishes. After our fillets are adorned and selected.

To be able to master up the quality of our salmons from the producer to the consumer, we propose exclusively preclear-cut and vacuum-packed smoked salmon.

Before being cut, our salmons are depilated very minutely, by hand, with a tweezer. The slicing is made in a craft way very carefully and with a specific knowledge.

Our slicers are the true specialists who know how to find the best angle of cut according to the shape and the thickness of the fillets.



Saumons fumés

Smoked salmon

♦ Bandes entières écossais Label Rouge <i>Whole bands scottish Red Label</i>	80,00 € / kg
♦ Pré-tranché main écossais Label Rouge <i>Pre-clearcut scottish Red Label</i>	82,00 € / kg
♦ Dos de saumon écossais Label Rouge (700 / 800 gr) <i>Back of scottish salmon Red Label</i>	108,00 € / kg
♦ Plaque traiteur écossais Label Rouge <i>Stick scottish caterer Red Label</i>	92,00 € / kg
♦ Filet entier norvégien (2 kg/2,5 kg) <i>Whole norwegian fillet</i>	52,00 € / kg
♦ Filet pré-tranché norvégien (900 gr/1,2 kg) <i>Norwegian fillet pre-clearcut</i>	54,00 € / kg
♦ Filet pré-tranché norvégien (1,8 / 2,2 kg) <i>Norwegian fillet pre-clearcut</i>	56,00 € / kg
♦ Sachet traiteur 2 à 10 tranches norvégien <i>Bag caterer 2 to 10 norwegian slices</i>	76,00 € / kg
♦ Sachet traiteur 2 à 10 tranches écossais <i>Bag caterer 2 to 10 slices scottish</i>	84,00 € / kg
♦ Dos de saumon norvégien (env. 750 gr) <i>Back of norwegian salmon (around 750 gr)</i>	102,00 € / kg
♦ Saumon mariné à l'aneth pré-tranché (1,8 / 2,2 kg) <i>Salmon marinated in dill pre-clearcut</i>	52,00 € / kg





Poisson & crustacés

Fish & seafood

Fournisseur des **plus grandes tables de la région**, nous vous proposons une **gamme variée** de crustacés et de poissons pêchés à la ligne au chalut ou bien d'élevage.

Des poissons de **grande qualité** pour vos clients exigeants ainsi qu'une gamme pour votre équipage dans le respect de vos budgets et de vos besoins.

Nous livrons tous nos produits sous-vide et étiquetés, en filets, en darnes, nettoyés, entiers ou écaillés suivant votre demande. Les produits, toujours d'une **exceptionnelle fraîcheur** sauront régaler vos papilles et celles de vos convives.

Grâce à nos viviers nous vous fournissons des crustacés vivants d'une qualité irréprochable. Nos langoustes, homards bretons, tourteaux... feront de vos repas un véritable **moment d'exception**.

Supplier of the best tables of the region, we propose a varied range of wild or farmed shellfish and fish, fresh from the morning of your delivery.

High quality fishes for your guests as well as a special range for your crew in the respect of your budgets and of your needs.

We deliver all our products vacuum-packed and labelled, in fillets, in steaks, cleaned, whole or scaled according to your requests. Products always of an exceptional freshness, will satisfy you and your guests for sure.

Thanks to our fishpond we provide live shellfish with high freshness and great quality. Our crayfish, Brittany blue lobsters, crabs... will make from your meal a real special moment.





Fruits & légumes

Fruit & vegetables

Nos fruits et nos légumes sont reconnus pour leur **grande fraîcheur** et leur **haute qualité gustative**.

Nous donnons la préférence aux **producteurs locaux** avec qui nous travaillons en exclusivité pour vous offrir le meilleur de nos terres.

Leader sur le marché des mini légumes, nous vous surprendrons avec un large éventail de produits disponibles sur demande, mis en avant par les plus belles tables de la région.

Nous disposons également d'une très belle gamme de fruits et légumes Bio.

Nous avons sélectionné pour vous la quintessence des **produits exotiques** pour que votre voyage gustatif soit parfait.

Nos **herbes aromatiques** et nos **fleurs comestibles** feront de vos assiettes de véritables œuvres d'art.

Du fruit au légume 1^{ère} gamme, venant des quatre coins du monde, à la corbeille de décoration, nous satisfaisons toutes vos demandes.

Our fruit and vegetables are well-known for their freshness and their high gustative quality.

We source the highest quality of fruit and vegetables using the local producers with whom we exclusively work to offer the best of our lands.

Leader on the market of mini vegetables we'll surprise you with a wide range of available products upon request, put forward by the most beautiful tables of the French Riviera.

We've also got a wide range of organic fruit and vegetables.

We have selected the quintessence of exotic products to ensure your gastronomical journey will be perfect.

Our fresh herbs and edible flowers will make your plate a real piece of art.

From our fruit and vegetables, coming from all around the world, to our decoration baskets, we are able to guarantee your satisfaction.



Viande Meat

Le savoir-faire, l'esprit de tradition, le respect client, la minutie des critères de sélection et de provenance garantissent une **qualité irréprochable** de nos viandes.

Les amateurs découvriront, grâce à nos recommandations, l'excellence d'une **viande raffinée**.

Doté d'un laboratoire de découpe avec un agrément européen, notre boucher vous proposera le meilleur de la viande telle que : le bœuf Charolais, Limousin, Aubrac ou bien des races plus exotiques comme l'Angus Hereford (Argentine), Black Angus (Écosse), Simmental (Allemagne), Wagyu et Kobe (Japon).

Nous sélectionnons l'agneau, le porc ou le veau des meilleures races et des meilleurs élevages pour vous offrir une viande tendre et goûteuse.

Nos volailles élevées en plein air, dans les meilleures conditions, (poulets, pintades, canards, caillies, dindes) étonneront les palais les plus exigeants par leur goût d'une **onctuosité unique**.

Les pièces peuvent être détaillées individuellement suivant le grammage désiré.

Toutes nos charcuteries peuvent être livrées entières ou tranchées.

Tous nos produits sont conditionnés sous-vide et étiquetés.

The expertise and the spirit of tradition, the respect for the customer, the thoroughness of the selection criteria and the origins guarantee with an irreproachable quality of products strictly selected daily.

The amateurs will discover thanks to our recommendations the excellence of a sophisticated meat.

Endowed with a laboratory of cut with a European Agreement, our butcher will propose you the best meats such as: the ox Charolais, Limousin, Aubrac or more exotic races as the Angus Hereford (Argentina), Black Angus (Scotland), Simmental (Germany), Wagyu and Kobe (Japan).

We select the lamb, the pork or the calf from the best origins and the best breedings to offer a tender and tasty meat.

The poultry brought up free range in the best conditions (chicken, guinea fowls, ducks, quails, turkeys) will please the discerning palate of meat connoisseurs with a distinctive smoothness...

All products can be individually retailed according to the portions desired. All our cold cuts can be whole conditioned or sliced. All our products are vacuum-packed and labelled.





Épicerie & produits laitiers

Fine grocery & dairy produce



Envie de **produits rares** ou volonté de décupler les saveurs de vos préparations ? Nous vous proposons le meilleur : truffe fraîche tuber Mélanosporum, huile d'olive à la truffe, caviar, vinaigre balsamique 45 ans d'âge, pâtes fraîches, antipasti...

Nous trouverons tout pour répondre aux besoins quotidiens de votre cuisine.

Nous vous proposons également un vaste choix de conserves, produits surgelés ainsi que des épices et des condiments en provenance du monde entier.

Grâce à notre espace de stockage de **produits frais**, vous trouverez chez nous tous les produits laitiers et dérivés à des prix très compétitifs. Nos **gammes bio** et **sans gluten** satisferont sans difficultés les exigences alimentaires de tous.

Nous mettons également à votre disposition des produits alimentaires cascher, halal...

Already with an extensive choice of caviar, foie gras and fine delicacies within our catalogue, you can be sure that our offer doesn't end there. From fresh truffles to 45 years old balsamic vinegar, we pride ourselves on

supplying all the extras to give that final exceptional touch.

For the day in day out requirements we complete our range with a comprehensive choice of dry stores, spices and condiments, fresh pastas, gourmet desserts as well as frozen products ready to eat from all around the world.

Thanks to our big fridge storage you'll find all dairy produce with competitive prices. Our organic product and gluten free will satisfy all specific food diet.

We can supply kosher and halal foodstuffs.



DEPUIS 1976

Créez votre signature culinaire !



NESTLÉ FRANCE S.A.S 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-les-Moulineaux © Reg. - Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A.

Épicerie fine & chocolats

Fine delicatessen & chocolate

MINI CONFITURES À L'ANCIENNE

Traditional mini jams

• Abricot <i>Apricot</i>	28 gr	1,00 €
• Figue <i>Fig</i>	28 gr	1,00 €
• Fraise <i>Strawberry</i>	28 gr	1,00 €
• Framboise <i>Raspberry</i>	28 gr	1,00 €
• Orange amère <i>Orange</i>	28 gr	1,00 €
• Cerise noire <i>Black cherry</i>	28 gr	1,00 €
• Nutella <i>Nutella</i>	25 gr	1,00 €
• Miel fleur d'oranger <i>Orange Blossom Honey</i>	30 gr	1,00 €

MINI CONDIMENTS

Mini condiment

• Moutarde <i>Mustard</i>	31 gr	1,00 €
• Ketchup <i>Ketchup</i>	39 gr	1,00 €
• Mayonnaise <i>Mayonese</i>	30 gr	1,00 €
• Tabasco <i>Tabasco</i>	3 ml	1,00 €

FLEUR DE SEL

Fleur de sel

• Mini fleur de sel poivre et 5 baies <i>Mini Fleur de Sel and Pink Peppers</i>	20 gr	5,00 €
--	-------	--------

VINAIGRES BALSAMIQUES

Balsamic vinegars

• Vinaigre balsamique de Modène bouteille <i>Balsamic Modena vinegar</i>	500 ml	5,00 €
• Crème de vinaigre balsamique de Modène <i>Cream of balsamic Modena vinegar</i>	400 ml	12,50 €



AIDES CULINAIRES

Cooking aids



Fonds et jus Stocks and juices

En pâte Paste

+ Fond brun de veau lié	600 gr	30,50 €
+ Fond blanc de volaille	630 gr	20,50 €
+ Jus de poulet	640 gr	27,50 €
+ Jus d'agneau	640 gr	40,00 €
+ Fumet de homard	560 gr	45,00 €

Liquide Liquid

+ Bouillon de poule	1 L	12,00 €
+ Fond de volaille	1 L	22,00 €
+ Fond d'agneau	1 L	30,00 €
+ Demi glace	1 L	16,50 €
+ Fumet de crustacés	1 L	21,00 €

Concentrés liquides Concentrated liquid

+ Langoustine	1 L	49,00 €
+ Légumes	1 L	35,00 €
+ Asian	1 L	38,50 €

Les signatures Specials

+ Pâte à l'ail noir	450 gr	46,50 €
+ Pâte au citron	450 gr	35,00 €
+ Pâte au poivre fermenté	450 gr	30,00 €

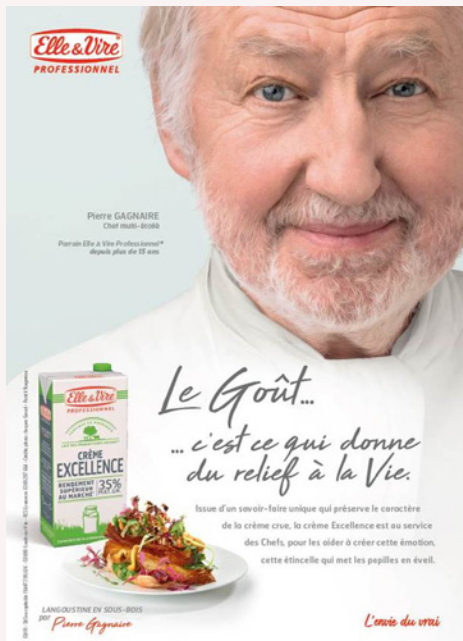
Les surgelés Frozen ❄️

+ Fond de veau	2 kg	31,00 €
+ Fond d'agneau	2 kg	37,00 €
+ Fond de poulet	2 kg	25,50 €
+ Jus de poulet	1 kg	28,50 €
+ Jus de veau et vin rouge	1 kg	31,00 €
+ Jus de canard	1 kg	34,00 €
+ Glace d'agneau	1 kg	31,00 €
+ Glace de veau	1 kg	28,50 €

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com



TRUFFE FRAÎCHE

Fresh truffle

Selon arrivage et saison.
Depending of season and availability.

+ Tuber Melanosporum, Tuber Aestivum...	-	Consult us
---	---	-------------------

AUTOUR DE LA TRUFFE

Around truffle

+ Bocal de carpaccio de truffes Sliced truffle	170 gr	Consult us
+ Bocal de brisures de truffes Jar of truffles breakings	170 gr	Consult us
+ Huile aromatisée à la truffe blanche White truffle olive oil	250 ml	16,00 €
+ Huile aromatisée à la truffe blanche White truffle olive oil	250 ml	36,00 €
+ Huile aromatisée à la truffe noire White truffle olive oil	250 ml	Consult us
+ Huile aromatisée à la truffe noire Black truffle olive oil	250 ml / 500 ml	36,00 € / 69,00 €
+ Miel à la truffe Truffle honey	120 gr / 250 gr	10,50 € / 20,00 €
+ Beurre à la truffe d'été Summer truffle butter	80 gr / 250 gr	8,50 € / 21,50 €
+ Sel à la truffe Truffle salt	50 gr	5,50 €
+ Tartufata Black truffle paste	500 gr	25,50 €
+ Tartufata bianca White truffle paste	500 gr	25,50 €

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com

PRODUITS CRÉTOIS

The cretan way of life

Huile d'olive Olive oil

+ Huile d'olive extra vierge classique (bouteille) Extra virgin olive oil classic bottle	1 L	26,00 €
+ Huile d'olive extra vierge classique (bidon métallique) Extra virgin olive oil classic (metal can)	5 L	90,00 €



SERVEZ QUELQUE CHOSE DE SENSATIONNEL

PROTÉINES
100%
VÉGÉTALES

Suggestion de présentation © Reg. Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A. NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-les-Moulineaux

**Garden
Gourmet**



La gamme végétale
GARDEN GOURMET®
ne ressemble à aucune autre :
incroyablement délicieuse,
sans compromis
sur le goût et la texture
pour une nouvelle expérience.

Retrouvez les produits GARDEN GOURMET® et les recettes : www.nestleprofessional.fr

VÉGÉTAL - VEGAN

♦ Sensational burger garden gourmet	2 kg	46,00 €
♦ Sensational sausage	2 kg	49,00 €
♦ Émincés Veggie	2 kg	61,00 €
♦ Nuggets Veggie	6 kg	130,50 €
♦ Falafels betteraves	8 kg	163,00 €

CHOCOLAT ARTISANAL LB LE CHOCOLAT

♦ Coffret Praliné 12 pièces	110g	23,00 €
♦ Coffret Ganache 12 pièces	110g	23,00 €
♦ Coffret Dômes Pralinés 9 pièces	90g	25,50 €
♦ Coffret Pâtes de Fruits 12 pièces	140g	19,00 €
♦ Coffret Rochers Pralinés 12 pièces	120g	23,00 €
♦ Réglette Praliné Noisette Lait 4 pièces	120g	13,50 €
♦ Réglette Praliné Pistache Noir 4 pièces	120g	13,50 €
♦ Rocher Praliné Noisette Lait 1 pièce	30g	4,50 €
♦ Rocher Praliné Pistache Noir 1 pièce	30g	4,50 €

MACARONS

♦ Coffret Découverte 9 pièces <i>Discovery Mix 9 units</i> Cacahuète, Cassis, Chocolat, Citron, Coco, Framboise, Mangue, Pistache, Vanille Peanut, Blackcurrant, Chocolate, Lemon, Coconut, Raspberry, Mango, Pistachio, Vanilla	32,00 €
♦ Coffret Fruité 9 pièces <i>Fruity Mix 9 units</i> Cassis, Citron, Framboise, Griotte, Mangue, Pistache, Rose, Vanille, Yuzu Blackcurrant, Lemon, Raspberry, Cherry, Mango, Pistachio, Rose, Vanilla, Yuzu	32,00 €
♦ Coffret Gourmand 9 pièces <i>Gourmet Mix 9 units</i> Cacahuète, Chocolat x 2, Caramel, Coco, Café, Noix de Pécan, Tonka, Vanille Peanut, Chocolate x 2, Caramel, Coconut, Coffee, Pecan Nuts, Tonka, Vanilla	32,00 €
♦ Coffret Découverte 24 pièces <i>Discovery Mix 24 units</i>	78,00 €



Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com



REVOLUCIÓN DES SAVEURS

Glaces Ice cream

LOS PISTOLEROS

Les fruitées boîtes de 10

Fruity boxes of 10

♦ Melon Cantaloupe	28,00 €
♦ Kiwi Kiwi	28,00 €
♦ Tropicale Tropical	28,00 €
♦ Framboise Raspberry	29,00 €
♦ Coco Coconut	28,00 €
♦ Citron vert Lime	28,00 €
♦ Mangue bio Organic mango 	29,00 €
♦ Fraise bio Organic strawberry 	29,00 €
♦ Ananas bio Organic Pineapple 	29,00 €

Les fourrées boîtes de 10

Filled boxes of 10

♦ Fraise lait concentré Strawberry milk ..	31,00 €
♦ Vanille caramel Vanilla caramel	31,00 €
♦ Chocolat cookie Chocolate granola cookie ..	31,00 €
♦ Coco nocciolata Coconut nocciolata	31,00 €
♦ Menthe chocolat Mint chocolate	31,00 €
♦ Banane nocciolata Banana nocciolata ...	31,00 €

Sucettes givrées boîtes de 12

Frozen sticks boxes of 12

♦ Menthe bio Organic mint 	21,00 €
♦ Grenadine Grenadine	21,00 €
♦ Cola Cola	21,00 €

BAC 2,5L Box 2,5L

Sorbets

Sorbets

♦ Fraise Strawberry	29,00 €
♦ Framboise Raspberry	29,00 €
♦ Mangue Mango	29,00 €
♦ Citron Lemon	29,00 €

Crème glacées

Ice cream

♦ Chocolat Chocolate	29,00 €
♦ Vanille Vanilla	29,00 €
♦ Café Coffee	29,00 €
♦ Caramel beurre salé Caramel salted butter	29,00 €
♦ Pistache Pistachio	29,00 €
♦ Banane nocciolata Banana nocciolata ...	29,00 €
♦ Coco nocciolata Coconut nocciolata	29,00 €
♦ Coco Coconut	29,00 €
♦ Cookies & cream Cookies & cream	29,00 €
♦ Menthe chocolat Mint chocolate	29,00 €

GLACES ARTISANALES GELATO JUNKIE

Crèmes glacées 1 litre

Ice cream 1 liter

+ Amarena	36,00 €
+ Barbapapa Cotton candy	36,00 €
+ Bubble gum	36,00 €
+ Café Coffee	36,00 €
+ Caramel	36,00 €
+ Cassata	36,00 €
+ Cheesecake myrtille Blue berry cheesecake	36,00 €
+ Chocolat noir Dark chocolate	36,00 €
+ Chocolat blanc White chocolate	36,00 €
+ Cookies dough	36,00 €
+ Fior di late	36,00 €
+ Kinder Bueno	36,00 €
+ Malaga	36,00 €
+ Marron glacé Sugar coated chestnut	36,00 €
+ Menthe chocolat Mint chocolate	36,00 €
+ Noix de coco Coconut	36,00 €
+ Noix de pécan Pecan nuts	36,00 €
+ Noisette Hazelnuts	36,00 €
+ Nougat	36,00 €
+ Nutella	36,00 €
+ Oreo	36,00 €
+ Peanut butter	36,00 €
+ Pistache Pistachio	36,00 €
+ Raffaello	36,00 €
+ Réglisse Licorice	36,00 €
+ Rocher Praline	36,00 €

+ Rose	36,00 €
+ Snikers	36,00 €
+ Speculoos	36,00 €
+ Straciatella	36,00 €
+ Tiramisu	36,00 €
+ Tropical	36,00 €
+ Vanille Vanilla	36,00 €
+ Violette Violet	36,00 €

NOUVEAU
NEW

Sorbets 1 litre

Sorbets 1 liter

+ Banane Banana	36,00 €
+ Cassis Blackcurrant	36,00 €
+ Citron Lemon	36,00 €
+ Citron basilic Lemon & basil	36,00 €
+ Citron vert Lime	36,00 €
+ Crumble pomme	36,00 €
+ Fraise Strawberry	36,00 €
+ Framboise Raspberry	36,00 €
+ Litchi	36,00 €
+ Mangue Mango	36,00 €
+ Melon Cantaloupe	36,00 €
+ Mojito	36,00 €
+ Pomme verte Granny smith	36,00 €
+ Sorbet chocolat Dark chocolate sorbet	36,00 €

Yaourt glacé 1 litre

Frozen yogurt 1 liter

+ Y café Coffee	36,00 €
+ Y chocolat Chocolate	36,00 €
+ Y fraise Strawberry	36,00 €
+ Y framboise Raspberry	36,00 €
+ Y grec Greek	36,00 €
+ Y nature Plain	36,00 €

NOUVEAU
NEW



Viennoiseries & pains

Pastries and breads

♦ Mini croissants (★ 30 min / ♦ 15 min)	
Mini croissant (★ 30 min / ♦ 15 min)	10 x 40 gr 19,00 €
♦ Mini croissants au chocolat (★ 30 min / ♦ 15 min)	
Mini pains au chocolat (★ 30 min / ♦ 15 min)	10 x 40 gr 21,00 €
♦ Mini pains aux raisins (★ 30 min / ♦ 7 min)	
Mini pain raisin (★ 30 min / ♦ 15 min)	10 x 35 gr 18,00 €





Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com

PAINS ET TRADITION ❄️ 🇪🇺

Nos pains BIO ❄️

Organic breads

♦ Longuet	10 x 40 gr	9,50 €
♦ Longuet céréales seigle complet	10 x 40 gr	11,50 €
♦ Boule complet	10 x 40 gr	8,50 €
♦ Pain de mie	850 gr	12,00 €
♦ Baguette tradition	370 gr	4,00 €
♦ Baguette céréales	270 gr	3,50 €
♦ Pain multi céréales	440 gr	5,00 €

Nos pains classiques ❄️

Classic breads

♦ Longuet	10 x 40 gr	9,00 €
♦ Petits pains aux olives	10 x 40 gr	9,50 €
♦ Piccolo céréales	10 x 40 gr	9,50 €
♦ Carré levain	10 x 40 gr	8,50 €
♦ Baguette tradition farinée	270 gr	2,50 €

Sélection mixée ❄️

Mix breads

♦ Healthy 4 variétés de 8 pains (Carré courge Bio / Carrés omega 3 / Longuet Bio / Seigle Opabrot) 4 type of 8 breads	40 gr	33,50 €
♦ Classic sélection 4 variétés de 8 pains (Longuet/Carré Omega 3 / Boule olive / Ardennais) 4 type of 8 breads	40 gr	31,00 €
♦ Gourmet 4 variétés de 8 pains (Ardennais / Longuet Céréales / Carré levain / Petit pain aux noix) 4 type of 8 breads	40 gr	32,00 €

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com



Caviars

Caviars

Caviar Amar

♦ Royal Baeri

Esturgeon Sibérien - Acipenser Baerii

..... 30 gr	50,00 €
..... 50 gr	80,00 €
..... 125 gr	191,00 €
..... 250 gr	378,00 €
..... 500 gr	747,00 €
..... 1kg	1 470,00 €

♦ Imperial Gold

*Esturgeon Sibérien - Huso
Dauricus & Acipenser Schrenkii*

..... 30 gr	66,00 €
..... 50 gr	107,00 €
..... 125 gr	259,00 €
..... 250 gr	514,00 €
..... 500 gr	1 021,00 €
..... 1kg	1 996,00 €

♦ Ossetra Origine

Esturgeon Russe - Acipenser Gueldenstaedtii

..... 30 gr	63,00 €
..... 50 gr	101,00 €
..... 125 gr	244,00 €
..... 250 gr	483,00 €
..... 500 gr	957,00 €
..... 1kg	1 906,00 €

♦ Beluga

Esturgeon de la Mer Caspienne - Huso-Huso

..... 30 gr	161,00 €
..... 50 gr	264,00 €
..... 125 gr	652,00 €
..... 250 gr	1 299,00 €
..... 500 gr	2 588,00 €
..... 1kg	5 164,00 €



Caviar Petrossian

♦ Caviar Alverta Royal	30 gr	90,00 €
.....	50 gr	150,00 €
.....	125 gr	375,00 €
.....	250 gr	750,00 €
.....	500 gr	1 500,00 €
.....	1kg	3 000,00 €

♦ Caviar Alverta Imperial	30 gr	108,00 €
.....	50 gr	180,00 €
.....	125 gr	450,00 €
.....	250 gr	900,00 €
.....	500 gr	1 800,00 €
.....	1kg	3 600,00 €

♦ Caviar Ossetra Spécial Réserve	30 gr	216,00 €
.....	50 gr	360,00 €
.....	125 gr	900,00 €
.....	250 gr	1 800,00 €
.....	500 gr	3 600,00 €
.....	1kg	7 200,00 €



♦ Caviar Ossetra Imperial	30 gr	117,00 €
.....	50 gr	195,00 €
.....	125 gr	488,00 €
.....	250 gr	975,00 €
.....	500 gr	1 950,00 €
.....	1kg	3 900,00 €

♦ Caviar Beluga Royal	30 gr	351,00 €
.....	50 gr	585,00 €
.....	125 gr	1 463,00 €
.....	250 gr	2 925,00 €
.....	500 gr	5 850,00 €

Caviar Stroganoff

♦ Caviar Diamond	30 gr	72,00 €
.....	50 gr	120,00 €
.....	125 gr	300,00 €
.....	250 gr	600,00 €
.....	500 gr	1 200,00 €
.....	1kg	2 400,00 €

♦ Caviar Imperial	30 gr	66,00 €
.....	50 gr	110,00 €
.....	125 gr	275,00 €
.....	250 gr	550,00 €
.....	500 gr	1 100,00 €
.....	1kg	2 200,00 €

♦ Caviar Royal	30 gr	60,00 €
.....	50 gr	100,00 €
.....	125 gr	250,00 €
.....	250 gr	500,00 €
.....	500 gr	1 000,00 €
.....	1kg	2 000,00 €

ŒUFS & KING CRABE*Fish roes & King crab*

♦ Mérous & pinces de crabe Royal Norvégien <i>Norwish King Crab Merus & Clusterss</i>	€ au kg	209,00 €
♦ Œufs de saumon Keta <i>Keta salmon Roes</i>	50 gr	14,00 €
.....	100 gr	24,00 €
♦ Tobiko (œufs de poissons volants) <i>Flying fish roes</i>	80 gr	15,00 €





Champagnes

Champagnes

ARMAND DE BRIGNAC

✦ Brut Gold	♦	-	296,50 €
✦ Brut Gold Magnum	♦	-	638,50 €
✦ Brut Gold Jeroboam	♦	-	2077,50 €
✦ Brut Rosé	♦	-	445,50 €
✦ Brut Rosé Magnum	♦	-	979,00 €

BILLECART-SALMON

✦ Brut Réserve	♦	-	47,00 €
✦ Brut Rosé	♦	-	72,50 €
✦ Blanc de Blancs Grand Cru	♦	-	80,00 €

BOLLINGER

✦ Spécial Cuvée Brut	♦	-	58,00 €
✦ Rosé	♦	-	73,00 €
✦ La Grande Année	♦	2014	260,50 €
✦ La Grande Année Rosé	♦	2014	331,00 €

CHARLES HEIDSIECK

✦ Brut Réserve	♦	-	37,00 €
✦ Rosé Réserve	♦	-	68,00 €
✦ Blanc de Blancs	♦	-	75,00 €
✦ Brut Millésimé	♦	2012	118,00 €
✦ Rosé Millésimé Magnum	♦	2006	192,50 €
✦ Blanc des Millénaires	♦	2007	187,00 €

COMTE DE CHEURLIN



✦ Esprit Innovation Les Ambassadeurs	♦	-	92,50 €
✦ Esprit Premium Blanc de Noirs Brut	♦	-	65,00 €
✦ Esprit Tradition Blanc de Blancs Brut	♦	-	70,50 €
✦ Esprit Tradition Spéciale Brut	♦	2012	76,50 €
✦ Esprit Tradition Spéciale Brut Magnum	♦	2012	84,50 €
✦ Esprit Tradition Spéciale Méditerranée Brut	♦	2012	197,50 €
✦ Esprit Tradition Rosé de Saignée Brut	♦	2006	282,00 €

DEUTZ

✦ Brut Classic	♦	-	43,50 €
✦ Brut Rosé	♦	-	56,00 €
✦ Brut Millésimé	♦	2014	64,00 €
✦ Brut Rosé Millésimé	♦	2014	68,00 €
✦ Blanc de Blancs	♦	2014	81,00 €
✦ Amour de Deutz	♦	2010	169,50 €
✦ Amour de Deutz Rosé	♦	2009	187,50 €

D'autres formats sont disponibles sur demande
Other sizes available upon request

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Blanc
White

Rosé
Rosé

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com



DOM PÉRIGNON

✦ Blanc	2013	221,00 €
✦ Rosé	2008	428,00 €

KRUG

✦ Grande Cuvée édition 169	-	251,50 €
✦ Vintage	2008	331,00 €
✦ Rosé Grande Cuvée édition 25	-	346,50 €

LAURENT-PERRIER

✦ La Cuvée	-	55,00 €
✦ Brut Millésimé	2008	75,50 €
✦ Cuvée Rosé	-	94,50 €
✦ Grand Siècle Itération 24	-	177,50 €
✦ Alexandra Rosé	2004	255,00 €

MOËT & CHANDON

✦ Brut Impérial	-	52,00 €
✦ Brut Impérial Rosé	-	63,00 €
✦ Ice Impérial	-	64,50 €
✦ Ice Impérial Rosé	-	70,50 €
✦ Grand Vintage	2013	69,50 €
✦ Grand Vintage Rosé	2013	72,50 €

ROEDERER

✦ Brut Premier	-	51,50 €
✦ Millésimé	-	71,50 €
✦ Rosé Millésimé	-	76,50 €
✦ Blanc de Blancs	-	84,50 €
✦ Cristal Roederer Millésimé	-	225,00 €
✦ Cristal Roederer Rosé	-	441,00 €

RUINART

✦ R de Ruinart Blanc	-	63,00 €
✦ Rosé	-	94,50 €
✦ Blanc de Blancs	-	94,50 €
✦ Dom Ruinart Blanc	2007	227,50 €
✦ Dom Ruinart Rosé	2007	330,00 €

TAITTINGER

✦ Brut Réserve ou Prestige	-	49,50 €
✦ Prélude Grands Crus	-	67,00 €
✦ Prestige Rosé	-	65,50 €
✦ Les Folies de la Marquetterie	-	73,50 €
✦ Brut Millésimé	2015	73,00 €
✦ Comtes de Champagne Blanc de Blancs	2011	160,50 €
✦ Comtes de Champagne	2008	187,50 €

THÉOPHILE

✦ Brut	-	35,00 €
✦ Brut Magnum	-	79,00 €
✦ Brut Rosé	-	48,00 €

VEUVE CLICQUOT

✦ Ponsardin Yellow Label	-	54,50 €
✦ Ponsardin Brut Rosé	-	63,50 €
✦ Rich	-	65,00 €
✦ Rich Rosé	-	70,50 €
✦ Ponsardin Vintage Blanc	2012	76,50 €
✦ Ponsardin Vintage Rosé	2012	84,50 €
✦ La Grande Dame Blanc	2012	197,50 €
✦ La Grande Dame Rosé	2006	282,00 €



Vins Wines

PROVENCE Provence wines

Château De Berne

♦ Berne Esprit Méditerranée IGP Méditerranée	2022	10,00 €
♦ Berne Inspiration	2022	15,50 €
♦ Terres de Berne	2022	17,50 €
	2022	18,00 €
	2022	18,50 €
♦ La Grande Cuvée	2022	25,00 €
♦ Ultimate Provence	2022	20,00 €
	2022	20,00 €
	2022	20,00 €

Château d'Esclans

Whispering Angel

♦ Whispering Angel	2022	25,50 €
Magnum	2022	56,00 €
Jeroboom	2022	121,00 €
Mathusalem	2022	288,00 €
Salmanazar	2022	561,00 €

Rock Angel

♦ Rock Angel	2022	30,50 €
Magnum	2022	67,00 €

Les Clans

♦ Château d'Esclans Les Clans	2022	62,00 €
Magnum	2022	137,00 €
Jeroboom	2022	261,00 €

Garrus

♦ Château d'Esclans Garrus	2022	121,00 €
Magnum	2022	265,00 €
Jeroboom	2022	679,00 €

Château Des Demoiselles

♦ Château Des Demoiselles 75 cl	2017	18,50 €
Magnum	2017	40,00 €
♦ Château Des Demoiselles 75 cl	2022	17,00 €
♦ Château Des Demoiselles 75 cl	2022	16,50 €
Magnum	2022	36,00 €
Jeroboom	2022	83,50 €
Mathusalem	2022	201,00 €
♦ Charmes Des Demoiselles 75 cl	2019/20	14,00 €
♦ Charmes Des Demoiselles 75 cl	2022	14,00 €
♦ Charmes Des Demoiselles 75 cl	2022	14,00 €
Magnum	2022	31,00 €
Jeroboom	2022	74,00 €
Mathusalem	2022	165,50 €



VISITES - DEGUSTATIONS - ATELIERS
RESTAURANT




DOMAINE LA COURTADE
PORQUEROLLES
AOP CÔTES DE PROVENCE

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

Château De Peyrassol

♦ Peyrassol Méditerranée IGP	2022	10,50 €
♦ Peyrassol Cuvée des Commandeurs	2021	21,00 €
	2022	18,50 €
	2022	21,00 €
♦ Château de Peyrassol	2019	34,00 €
	2022	25,00 €
	2020	29,50 €

Château Font Du Broc

♦ Château Font du Broc AOP	2022	18,00 €
	2022	19,50 €
	2019	28,00 €
♦ Château Font du Broc Réserve AOP	2019	50,00 €
	2018	50,00 €
	2017	50,00 €

Château Minuty

♦ M de Minuty	2021/22	18,00 €
	2021/22	18,00 €
	2021	18,00 €
♦ Cuvée Prestige	2022	22,50 €
	2022	22,50 €
	2021	22,50 €
♦ Minuty Rosé & Or	2022	31,50 €
♦ Minuty Blanc & Or	2022	31,50 €
♦ Minuty Rouge & Or	2021	31,50 €
♦ Château Minuty 281	2022	60,00 €

Château Sainte Roseline

♦ Perle de Roseline IGP Méditerranée	2021	11,00 €
	2022	11,00 €
	2022	11,00 €
♦ Roseline Prestige	2020	13,50 €
	2022	17,00 €
	2022	17,00 €
♦ Lampe de Méduse Cru Classé	2017	23,00 €
	2022	19,50 €
	2022	19,50 €

Chandon Chant des Cigales

♦ Chandon Chant des Cigales	-	36,00 €
Magnum	-	75,00 €

Domaine De La Courtade (Porquerolles)

♦ Cuvée La Courtade	2020/21	30,00 €
	2021/22	22,00 €
	2021/22	28,00 €

Domaine Des Mapliers

♦ Mapliers Péférance	2020	12,00 €
♦ Mapliers Péférance	2022	12,00 €
Magnum	2021	30,50 €
	2022	12,00 €
♦ Domaine des Mapliers Abacus	2022	16,50 €
	2021/22	15,00 €
Magnum	2022	39,00 €
Jeroboam	2022	110,00 €

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Blanc
White

Rosé
Rosé

Rouge
Red

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com



TORPEZ
 À SAINT-TROPEZ
 DEPUIS 1908

Vins et Vignoble
au Cœur du
Terroir Tropiczien

—
Wines with Love
from Saint-Tropez

Jardins de Vignes – A Garden of Vines

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

Domaine Ott

♦ By Ott	🍷 2022	18,00 €
.....	🍷 2022	18,00 €
.....	🍷 2022	18,00 €
♦ Château de Selle Cœur de Grain	🍷 2022	38,00 €
♦ Clos Mireille Blanc de Blancs	🍷 2021	38,00 €
♦ Clos Mireille Cœur de Grain	🍷 2022	38,00 €
♦ Château de Selle Comtes de Provence	🍷 2022	43,00 €
♦ Étoile	🍷 2022	97,50 €
Magnum	2022	201,00 €
Jeroboam	2022	435,00 €

Torpez Vignobles de Saint-Tropez

♦ Torpez Bravade 75 cl	🍷 2022	14,00 €
Magnum	🍷 2022	32,00 €
Jeroboam	🍷 2019	71,50 €
♦ Torpez Bravade 75 cl	🍷 2022	14,00 €
Magnum	🍷 2017	32,00 €
♦ Torpez Bravade 75 cl	🍷 2019	15,00 €
Magnum	🍷 2015	33,50 €
♦ Torpez Château La Moutte	🍷 2022	19,00 €
.....	🍷 2019	19,50 €
♦ Torpez Ultimium	🍷 2019	26,00 €
.....	🍷 2017	27,50 €
♦ Torpez Petite Bravade	🍷 2022	10,00 €

BANDOL

Bandol wines

Domaine de Terrebrune

♦ Domaine de Terrebrune 	🍷 2019	34,50 €
.....	🍷 2021	24,50 €
.....	🍷 2022	29,50 €

Domaine Ott

♦ Château Romassan Cœur de Grain	🍷 2022	38,00 €
.....	🍷 2018/19	73,00 €

D'autres formats sont disponibles sur demande
Other sizes available upon request



Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

 Blanc
White

 Rosé
Rosé

 Rouge
Red

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com

AA

A E G E R T E R

JEAN-LUC & PAUL

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



www.aegerter.fr



BOURGOGNES BLANCS

Burgundy white wines

Vins de Bourgogne génériques

♦ Bourgogne Chardonnay Laforet Joseph Drouhin	2019	13,50 €
♦ Chardonnay Bourgogne Régnard	2018	19,00 €

Côte Chalonnaise

♦ Montagny Joseph Drouhin	2019	20,50 €
♦ Montagny 1 ^{er} Cru Joseph Drouhin	2019	24,50 €
♦ Rully Joseph Drouhin	2018	24,50 €
♦ Rully 1 ^{er} Cru Joseph Drouhin	2018	28,50 €

Côte de Beaune

♦ Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Morgeots Aegerter	2013/14	71,00 €
♦ Chassagne-Montrachet Joseph Drouhin	2018	64,50 €
♦ Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Embazées Joseph Drouhin	2018	94,50 €
♦ Côte de Beaune Joseph Drouhin	2017	35,00 €
♦ Meursault Aegerter	2016	56,00 €
♦ Meursault Joseph Drouhin	2016/18	60,50 €
♦ Meursault 1 ^{er} Cru Charmes Joseph Drouhin	2018	100,00 €
♦ Puligny-Montrachet Aegerter	2017	68,00 €
♦ Puligny-Montrachet Joseph Drouhin	2018	66,50 €
♦ Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Clos de la Garenne	2018	104,50 €
♦ Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Joseph Drouhin	2018	44,50 €
♦ Saint-Romain Joseph Drouhin	2017	32,50 €

Chablis

♦ Chablis Billaud-Simon	2018	22,50 €
♦ Chablis Les Opales Aegerter	2018	21,00 €
♦ Chablis Pic 1 ^{er} Régnard - 254 ^e vendange	2009	66,00 €
♦ Chablis Tête d'Or Billaud-Simon	2017	28,50 €
♦ Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume Louis Jadot	2016	40,00 €
♦ Chablis 1 ^{er} Cru Vieilles Vignes Aegerter	2018	22,00 €
♦ Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu Régnard	2012	43,50 €
♦ Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu Billaud-Simon	2017	30,00 €
♦ Chablis 1 ^{er} Cru Montée de Tonerre Louis Jadot	2015/16	42,00 €
♦ Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume Aegerter	2018	40,00 €
♦ Chablis Grand Cru Les Clos Louis Jadot	2016	88,00 €
♦ Chablis Grand Cru Bougros Régnard	2007	67,00 €
♦ Chablis Grand Cru Bougros Billaud-Simon	2016	81,00 €
♦ Chablis Grand Cru Vaudésir Louis Jadot	2017	80,00 €
♦ Chablis Grand Cru Vaudésir Billaud-Simon	2017	85,50 €
♦ Chablis Grand Cru Vaudésir Aegerter	2016	90,00 €
♦ Petit Chablis Billaud-Simon	2018	20,00 €

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Blanc
White

Rosé
Rosé

Rouge
Red

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com

Joseph Drouhin
CLOS DES MOUCHES
100^{ème} ANNIVERSAIRE



BOURGOGNES BLANCS

Burgundy white wines

Maconnais

Mâcon-Bussières Les Clos Joseph Drouhin	2019	16,00 €
Mâcon-Lugny Les Crays Joseph Drouhin	2019	15,50 €
Mâcon-Villages Joseph Drouhin	2019	14,50 €
Mâcon-Villages Petits Vallons Aegerter	2018	13,00 €
Pouilly-Fuissé Aegerter	2015	34,00 €
Pouilly-Fuissé Joseph Drouhin	2019	28,50 €
Pouilly-Vinzelles Joseph Drouhin	2017	22,50 €
Saint Véran Aegerter	2016	21,00 €
Saint Véran Joseph Drouhin	2019	18,00 €



Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Blanc
White

Rosé
Rosé

Rouge
Red

BOURGOGNES ROUGES

Burgundy red wines

Appellations régionales

Bourgogne Pinot Noir Aegerter	2018	22,00 €
Bourgogne Pinot Noir Laforêt Joseph Drouhin	2018	15,50 €
Bourgogne Pinot Noir Domaine Anne Gros	2013	65,50 €
Bourgogne Rouge Retour des Flandres Régnard	2019	21,50 €
Côteaux Bourguignons Joseph Drouhin	2016	11,50 €

Côte Chalonnaise et Maconnais

Givry Joseph Drouhin	2018	21,00 €
Rully Joseph Drouhin	2018	23,50 €
Macon Régnard	2018	16,00 €
Mercurey Joseph Drouhin	2016	26,50 €
Mercurey Régnard	2019	33,00 €
Mercurey Les Cerisières Aegerter	2017/18	27,50 €

Côte de Beaune

Aloxe-Corton Joseph Drouhin	2017	47,50 €
Beaune 1 ^{er} Cru Cras Joseph Drouhin	2017	78,50 €
Beaune 1 ^{er} Cru Champimonts Joseph Drouhin	2016	78,50 €
Beaune 1 ^{er} Cru Clos des Mouches Joseph Drouhin	2018	104,50 €
Beaune 1 ^{er} Cru Grèves Joseph Drouhin	16/17/18	82,50 €

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com

BOURGOGNES ROUGES

Burgundy red wines

Côte de Beaune

♦ Beaune 1 ^{er} Cru Les Sizie Joseph Drouhin	2017	78,50 €
♦ Choresy-les-Beaune Joseph Drouhin	2018	29,50 €
♦ Côte de Beaune Joseph Drouhin	2017	44,50 €
♦ Côte de Beaune- Villages Joseph Drouhin	2017	25,50 €
♦ Hautes Côtes de Beaune Les Belles Roches Aegerter	2016/17	18,50 €
♦ Haute Côtes de Beaune Régnard	2019	23,00 €
♦ Corton Grand Cru Joseph Drouhin	2017/18	159,00 €
♦ Corton Grand Cru Régnard	2013	106,50 €
♦ Corton Vergennes Grand Cru Régnard	2012	102,00 €
♦ Pommard Aegerter	2015	45,00 €
♦ Pommard Joseph Drouhin	2018	57,00 €
♦ Pommard Chanlins Bas Joseph Drouhin	2017	62,50 €
♦ Pommard 1 ^{er} Cru Grands Epenots Joseph Drouhin	2017	90,50 €
♦ Savigny les Beaune Récolte du Domaine Aegerter	2015	25,00 €
♦ Savigny-les-Beaune Joseph Drouin	2018	44,00 €
♦ Savigny-les-Beaune Clos des Godeaux Joseph Drouhin	2017	43,50 €
♦ Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Aux Clous Joseph Drouhin	2017	52,50 €

♦ Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Aux Fourneaux Joseph Drouhin	2018	52,50 €
♦ Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru ♦ Guettes Joseph Drouhin	2017	54,50 €
♦ Volnay Joseph Drouhin	2017	47,50 €

Côte de nuits

♦ Chambolle Musigny Joseph Drouhin	2018	70,50 €
♦ Clos De Vougeot Joseph Drouhin	2016/17/18	238,00 €
♦ Côte de Nuits-Villages Joseph Drouhin	2016	26,00 €
♦ Gevrey-Chambertin Aegerter	2016	66,00 €
♦ Gevrey-Chambertin Joseph Drouhin	2016	54,50 €
♦ Gevrey-Chambertin Régnard	2014	77,00 €
♦ Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Joseph Drouhin	2017/18	68,50 €
♦ Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Clos Prieur Joseph Drouhin	2017/18	56,00 €
♦ Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Craipillot Joseph Drouhin	2018	110,00 €
♦ Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru Les Chaboeufs Aegerter	2018	60,00 €
♦ Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru Les Boudots Louis Jadot	2011/13	94,00 €
♦ Hautes Côtes de Nuits Belle Canaille Aegerter	2018	23,00 €
♦ Nuits-Saint-Georges Joseph Drouhin	2017	57,50 €

♦ Nuits Saint-Georges Récolte du Domaine Aegerter	2015/16	45,50 €
♦ Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru Joseph Drouhin	2017	72,00 €
♦ Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru Les Saints-Georges Joseph Drouhin	2017	90,00 €
♦ Nuits Saint-Georges 1 ^{er} Cru Procès Joseph Drouhin	2017/18	90,00 €
♦ Vosne-Romanée Joseph Drouhin	2017	74,50 €

BORDEAUX BLANCS

Bordeaux white wines

♦ Agneau	2018	10,00 €
♦ Mouton Cadet	2019	11,00 €

Pessac Leognan

♦ Réserve Mouton Cadet Graves	2017	16,00 €
-------------------------------	------	---------

Sauternes

♦ Château Haut Mayne	2015	25,00 €
♦ Château Suduirant	2008	110,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Sauternes	2018	30,50 €





BORDEAUX ROUGES

Bordeaux red wines

Bordeaux Supérieurs Rouges

♦ Agneau	2018	11,50 €
♦ Cap Royal	2018	12,00 €
♦ Mouton Cadet	2018	15,00 €
♦ Château Croix Mouton	2016	22,00 €

Margaux

♦ Confidences de Prieuré Lichine	2014	42,00 €
♦ Margaux de Brane	2018	39,00 €
♦ Gassies	2011	52,00 €

Médoc - Haut-Médoc - Moulis

♦ Charmes Dompierre	2018	18,50 €
♦ Château Les Hauts de Lynch Moussas	2016	38,00 €
♦ La Goulée by Cos d'Estournel	2014	44,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Médoc	2016	18,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Haut-Médoc	2017	18,50 €

Pauillac

♦ Alias de Croizet-Bages	2011	43,00 €
♦ Dompierre	2015	72,00 €
♦ Réserve de la Comtesse 2 nd vin du Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2013	52,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Pauillac	2016	24,00 €
♦ Tourelles de Longueville	2014	62,00 €

Pessac Leognan - Graves

♦ Larrivet Haut-Brion	2014	50,00 €
♦ Château Les Clauzots	2015	19,00 €

Pomerol - Lalande de Pomerol

♦ Château du Couvent	2018	32,00 €
♦ Château Petit Village	2014	108,00 €

Saint-Emilion

♦ Chapelle aux Moines Grand Cru	2016	25,00 €
♦ Château la Grace de Dieu Grand Cru	2016	31,00 €
♦ Petit Figeac	2016	84,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Saint-Emilion	2017	21,50 €
♦ Château Lady Laroze	2015	64,00 €
♦ Cheval Noir	2018	22,00 €

Saint-Estephe

♦ Château de Pez	2013	45,00 €
♦ Château Haut Beauséjour	2016	32,00 €
♦ Château Laffite Carcasset	2013	36,00 €
♦ Château les Ormes de Pez	2015	52,00 €
♦ Saint-Estephe de Montrose	2014	220,00 €

Saint Julien

♦ Duluc, 2 ^o Vin Château Branaire Ducru	2014	46,00 €
♦ Château Lalande	2013	39,50 €



GRANDS CRUS CLASSÉS



Margaux

♦ Château Giscours Grand Cru Classé	2014	100,00 €
♦ Château Margaux 1 ^{er} Grand Cru Classé	2014	800,00 €
♦ Château Prieuré Lichine Grand Cru Classé	2016	70,00 €

Pauillac

♦ Château Lynch Bages Grand Cru Classé	2013	170,00 €
♦ Château Mouton Rothschild 1 ^{er} Grand Cru Classé	2011	780,00 €
♦ Château Mouton Rothschild 1 ^{er} Grand Cru Classé	2003	1000,00 €
♦ Château Pichon Longueville Grand Cru Classé	2010	370,00 €
♦ Château Pontet Canet Grand Cru Classé	2014	150,00 €

Pessac Leognan

♦ Château Haut Bailly Grand Cru Classé	2014	136,00 €
	2011	720,00 €
♦ Château Haut Brion 1 ^{er} Grand Cru Classé	2014	760,00 €

Saint-Emilion

♦ Château Angelus Grand Cru Classé	2013	460,00 €
♦ Château Cheval Blanc 1 ^{er} Grand Cru Classé	2008	900,00 €
	2013	720,00 €

Saint-Estephe

♦ Château Haut Marbuzet Grand Cru Classé	2014	68,00 €
♦ Château Montrose Grand Cru Classé	2014	220,00 €

Saint Julien

♦ Château Beychevelle Grand Cru Classé	2015	184,00 €
♦ Château Ducru Beaucaillou Grand Cru Classé	2008	250,00 €
	2012	190,00 €
♦ Château Léoville Barton Grand Cru Classé	2012	116,00 €
♦ Château Léoville Poyferré Grand Cru Classé	2009	360,00 €
♦ Connetable de Talbot Grand Cru Classé	2017	48,00 €

En raison des fluctuations du marché des vins de Bordeaux, consultez-nous pour vos devis de Grands Crus.

Due to market prices fluctuations on wines from Bordeaux, consult us for premium wines requests.

D'autres Grands Crus Classés et 1^{er} Crus Classés sont disponibles sur demande.

Others Grands Crus Classés and 1^{er} Crus Classés are available upon request.



BEAUJOLAIS

Beaujolais wines

♦ Beaujolais Village Drouhin	2020	12,00 €
♦ Brouilly Aegerter	2017	13,00 €
♦ Brouilly Drouhin	2020	18,00 €
♦ Brouilly Domaine des Hospices de Belleville	2020	19,50 €
♦ Brouilly La Fantaisie Régnard	2017	23,50 €
♦ Fleurie Drouhin	2019	19,50 €
♦ Fleurie Régnard	2017	23,00 €
♦ Morgon Drouhin	2020	16,50 €
♦ Morgon Domaine des Hospices de Belleville	2020	18,00 €
♦ Moulin à Vent Aegerter	2018	16,00 €
♦ Moulin à Vent Drouhin	2020	20,00 €
♦ Moulin à Vent Régnard	2017	23,00 €
♦ Saint Amour Drouhin	2020	19,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc-Roussillon wines

Les Enfants Terribles

♦ Berlingot Côtes de Bergerac Moelleux	2018	9,50 €
--	------	--------

JURA

Jura wines

♦ Domaine de Savagny Vin de Paille 37,5 cl	2013	31,00 €
--	------	---------





VALLÉE DE LA LOIRE

Loire Valley wines

Ladoucette

♦ Baron de L	2018	87,00 €
♦ Malbec-cabernet Les Deux Tours Baron Patrick de Ladoucette	2018	14,00 €
♦ Pouilly Fumé de Ladoucette	2019	33,50 €
♦ Sancerre Comte Lafond	2020	27,50 €
.....	2020	29,00 €
.....	2018	27,50 €
♦ Sancerre Comte Lafond Grande Cuvée	2019	29,50 €
.....	2017	29,50 €
♦ Sauvignon Les Deux Tours Baron Patrick de Ladoucette	2020	14,00 €

Marc Bredif

♦ Brédif Brut méthode traditionnelle	-	18,00 €
♦ Chinon	2020	18,00 €
♦ Héritage Brut Tradition Crémant de Loire	-	18,00 €
♦ Héritage Extra Brut Crémant de Loire	-	19,00 €
♦ Héritage Brut Crémant de Loire	-	20,50 €
♦ Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Royal Oyster	2020	14,50 €
♦ Saint Nicolas de Bourgueuil	2020	19,50 €
♦ Vouvray	2020	18,00 €

Pascal Jolivet

♦ Pouilly Fumé Indigène	2020	50,00 €
♦ Sancerre Clos du Roy	2020	33,00 €
♦ Sancerre Les Caillottes	2020/21	29,50 €
♦ Sancerre Signature Pascal Jolivet	2021	26,00 €
♦ Sancerre Sauvage	2020/21	50,50 €
♦ Sancerre Sauvage Magnum	2020/21	101,00 €
♦ Sancerre Exception	2019	54,00 €
♦ Sancerre Signature Pascal Jolivet	2021	21,00 €
♦ Sancerre La Bondenotte	2020	30,50 €
♦ Sancerre Signature Pascal Jolivet	2020	26,00 €
♦ Sancerre Sauvage	2017	50,50 €



Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Blanc
White

Rosé
Rosé

Rouge
Red

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com

VINS

59

WINES



VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

Rhone Valley red wines

♦ Cairanne Famille Perrin Peyre Blanche	♦ 2019	10,50 €
♦ Châteauneuf du Pape Nalys	♦ 2016	42,00 €
♦ Châteauneuf du Pape	♦ 2017	42,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Famille Perrin Les Sinards	♦ 2019	33,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Château Beaucastel	♦ 2019	101,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Domaine Lafond	♦ -	12,50 €
♦ Le Côte du Rhône Oé AOC Côtes du Rhône	♦ -	12,00 €
♦ Côtes du Rhône Guigal	♦ 2018	11,00 €
♦ Côtes du Rhône Famille Perrin Réserve	♦ 2020/21	8,50 €
♦ Côtes du Rhône Famille Perrin Nature	♦ 2020	9,00 €
♦ Côtes du Rhône Saint Esprit	♦ 2020	12,50 €
♦ Côte Rôtie Château d'Ampuis Brune et Blonde de Guigal	♦ 2018	66,00 €
♦ Crozes Hermitage Guigal	♦ 2019	23,00 €
♦ Crozes Hermitage Les Launes	♦ 2020	23,00 €
♦ Crozes Hermitage Croix du Verre Domaine Olivier Dumaine	♦ 2017/19	33,00 €
♦ Gigondas Guigal	♦ 2019	28,00 €
♦ Gigondas Famille Perrin La Gille	♦ 2018	20,50 €
♦ Hermitage Domaine des tourettes	♦ 2011	71,50 €

♦ Hermitage Guigal	♦ 2019	74,00 €
♦ Saint Joseph Guigal	♦ 2019	29,50 €
♦ Saint Joseph Domaine Olivier Dumaine	♦ 2019	35,50 €
♦ Saint Joseph Les Challeys	♦ 2020	25,50 €
♦ Vacqueyras Famille Perrin Les Christins	♦ 2019	14,50 €

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

Rhone Valley white wines

♦ Châteauneuf du Pape Guigal	♦ 2018/19	44,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Nalys	♦ 2020	44,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Château de Beaucastel	♦ 2020	103,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Famille Perrin Les Sinards	♦ 2020	33,00 €
♦ Condrieu	♦ 2017	68,00 €
♦ Condrieu Tradition Domaine Faury	♦ 2018	53,50 €
♦ Condrieu Château d'Ampuis	♦ 2018/19	50,00 €
♦ Côte du Rhône Guigal	♦ 2020/21	11,00 €
♦ Côte du Rhône Saint Esprit	♦ 2020	12,50 €
♦ Côte du Rhône Famille Perrin Réserve	♦ 2020/21	8,50 €
♦ Côte du Rhône Domaine Les Olympes	♦ 2020	13,50 €
♦ Crozes Hermitage Guigal	♦ 2019	21,00 €
♦ Hermitage Guigal	♦ 2018	54,50 €
♦ Saint Joseph Guigal	♦ 2019	26,00 €
♦ Vacqueyras Famille Perrin Les Christins	♦ 2020	18,00 €

Vins étrangers

Foreign wines

AFRIQUE DU SUD

South Africa



+ Métis Sauvignon 2017 **21,00 €**

AUSTRALIE

Australia



+ Cape Mentelle Cabernet Sauvignon 2016 **85,00 €**

+ Cape Mentelle Sauvignon Sémillon 2017 **22,00 €**

+ Cape Mentelle 2018 **22,00 €**

NOUVELLE ZÉLANDE

New Zealand



+ Cloudy Bay Chardonnay 2018 **35,50 €**

+ Cloudy Bay Pinot Noir 2018 **44,00 €**

+ Cloudy Bay Sauvignon 2020 **33,00 €**

PORTUGAL

Portugal



+ Duas Quintas 12° 2017 **14,00 €**

+ Duas Quintas Reserva 12° 2018 **14,00 €**

+ Duas Quintas Reserva C. Bois 12° 2018 **23,50 €**

+ Duas Quintas Reserva C. Bois 12° 2017 **39,00 €**



ITALIE

Italy



Abruzzes

+ Montepulciano d'Abruzzo Caldora DOC 2018 **13,50 €**

+ Trebbiano d'Abruzzo Caldora DOC 2018 **12,50 €**

Bolgheri

+ Ornellaia 2013 **Consult-us**

+ Sassicaia 2014 **Consult-us**

Emilia-Romagna

+ Opere 27 Lambrusco Rosato Amabile Emilia IGT - **9,50 €**

+ I' TS Lambrusco Rosso Amabile Emilia IGT - **14,50 €**

+ Otello Nero di Lambrusco - **17,00 €**

Lombardie

+ Montenisa Marchese Antinori Cuvée Royale Brut Franciacorta - **35,50 €**

+ Montenisa Marchese Antinori Franciacorta - **42,50 €**

Ombrie

+ Bramito della Sala IGT Chardonnay 2019 **29,00 €**

+ Conte della Vipera IGT 2019 **35,00 €**

+ Cervaro della Sala Umbria IGT 2017/18 **86,00 €**

+ San Giovanni della Sala Orvieto DOC 2019 **25,00 €**

+ Muffato della Sala so cl 2015 **50,50 €**

+ Pinot Nero Umbria IGT 2016 **77,00 €**

Piémont

+ Roero Arneis DOCG 2019 **24,50 €**

+ Bric Turot Barbaresco DOCG 2014 **65,50 €**

+ Barolo DOCG 2015 **61,00 €**

+ Bussia Barolo DOCG 2013 **103,50 €**

+ Barbaresco DOCG 2015 **46,50 €**

+ Dolcetto d'Alba DOC 2019 **22,00 €**

+ Fiulot Barbera d'Asti DOCG 2018 **20,00 €**

+ Moscato d'Asti DOCG 2019 **21,00 €**

+ Occhetti Nebbiolo d'Alba DOC 2017 **32,50 €**

Sardaigne

+ Giunco Vermentino Di Sardegna DOC 2019 **24,50 €**

+ Primo Bianco Vermentino Di Sardegna DOC 2019 **17,50 €**

+ Moro Cannonau Di Sardegna DOC 2013 **34,00 €**

+ Primo Scur Cannonau Di Sardegna DOC 2019 **17,50 €**

Sicile

+ Chiantari Nero d'Avola Sicilia IGT 2018/19 **19,50 €**

+ Zabu Grillo Sicilia IGT 2019 **13,50 €**

+ Zabu Syrah Sicilia IGT 2019 **14,00 €**

+ Zabu Nero d'Avola Sicilia IGT 2019 **13,00 €**

RAFFINVINI

DEPUIS 1995

Spécialiste des Vins Italiens



Marchesi

ANTINORI

26 GENERAZIONI

+ 33 (0)3 23 64 69 30
contact@raffinvinini.com

62 rue Pontoile - 02100 Saint-Quentin

Toscane

♦ Brunello di Montalcino Pian Delle Vigne DOCG	2014	83,50 €
♦ Badia A Passignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG	2011	55,50 €
♦ Campogrande Orvieto Classico DOC	2019	13,50 €
♦ Chianti Superiore Santa Christina	2018	19,50 €
♦ Cipresseto Toscana IGT	2019	17,00 €
♦ Guado Al Tasso Bolgheri Superiore DOC	2017	174,50 €
♦ Marchese Antinori Chianti Classico Riserva DOCG	2015	57,00 €
♦ Ornellaia	2015	Consult-us
♦ Peppoli Chianti Classico DOCG	2017	26,50 €
♦ Tignanello Toscana IGT	2018	157,00 €
♦ Vermentino Bolgheri DOC	2018	27,00 €
♦ Villa Antinori Toscana IGT	2019	18,50 €
♦ Villa Antinori Chianti Classico Riserva	2015	31,50 €
♦ Villa Antinori Toscana IGT	2016/17	27,00 €
♦ Santa Pia Montepulciano Riserva DOCG	2016	57,00 €
♦ Solaia Toscana IGT	2017	285,00 €
♦ Rosso di Montalcino Pian Delle Vigne DOC	2014/15	33,00 €

Trento - Prosecco FERRARI

♦ Maximum BRUT	-	36,50 €
♦ Maximum	-	43,00 €
♦ Perlé	-	48,00 €
♦ Perlé Riserva	-	68,00 €
♦ Perlé Zero	-	94,00 €
♦ Perlé Nero Riserva	-	106,00 €
♦ Riserva Lunelli	-	84,00 €
♦ Giulio Ferrari - Riserva Del Fondatore	-	166,00 €
♦ Giulio Ferrari	-	304,00 €

Vénétie

♦ Amarone Della Valpolicella Classico DOC	2015	38,00 €
♦ Rafael Valpolicella Classico Superiore DOC	2017	20,00 €
♦ Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC	2016/17	30,00 €
♦ Santa Cristina Pinot Grigio Delle Venezie IGT	2019	18,50 €
♦ Soave Classico DOC	2018/19	15,00 €
♦ Valpolicella DOC	2019	16,50 €
♦ Villa Fontana Bardolino DOC	2019	16,00 €
♦ Zironda Amarone Della Valpolicella DOC	2015	38,00 €

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Blanc
White

Rosé
Rosé

Rouge
Red

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com

VINS

65

WINES



CHANDON
Garden
SPRITZ

CHANDON APORTE DE LA NATURALITE A
L'UNIVERS DU SPRITZ

SANS ARÔMES NI COLORANTS ARTIFICIELS
50% DE SUCRE EN MOINS QU'UN SPRITZ ITALIEN
TRADITIONNEL
PRÊT À DÉGUSTER



Les Spiritueux

Spirits

APÉRITIF

Aperitif

♦ Apérol	70 cl / 15°	13,50 €
♦ Campari	1 L / 28,5°	32,00 €
♦ Chandon Garden Spritz	75 cl	17,50 €
♦ Martini Bianco	1 L / 15°	12,00 €
♦ Martini Rosso	1 L / 15°	12,00 €
♦ Martini Extra Dry	1 L / 18°	17,00 €
♦ Noilly Prat Dry	1 L / 18°	17,50 €
♦ Pastis 51	1 L / 45°	26,50 €
♦ Ricard	1 L / 45°	28,50 €

PRÊTS À BOIRE

Ready to drink

♦ Cocktail Martini Explosion Florale	6 x 25 cl / 31,1°	96,00 €
♦ Cocktail Gimlet Agrume Doré	6 x 25 cl / 28,1°	96,00 €
♦ Cocktail Martini Fraise Suave	6 x 25 cl / 29,6°	96,00 €
♦ Cocktail Parisian Baies Sauvages	6 x 25 cl / 31,5°	96,00 €
♦ Cocktail Aviation Effusion Pourpre	6 x 25 cl / 29,5°	96,00 €
♦ Cocktail Negroni Divine Orange	6 x 25 cl / 31,9°	96,00 €

COGNAC

Cognac

♦ Hennessy Very Special	70 cl / 40°	52,00 €
♦ Hennessy X.O. Sous étui	70 cl / 40°	230,50 €
♦ Hennessy Paradis Carafe Sous coffret	70 cl / 40°	Consult us
♦ Hennessy Paradis Impérial Carafe Sous coffret	70 cl / 40°	Consult us
♦ Remy Martin Carafe Louis XIII	70 cl / 40°	Consult us
♦ Remy Martin Cellar	1 L / 40°	46,50 €





Le Gin est une explosion d'agrumes qui regroupe les oranges amères de Monaco, les citrons de Menton, et 5 autres agrumes provenant de la région.

Née sur les boulevards de la Principauté,

LA DISTILLERIE DE MONACO

crée des spiritueux et des liqueurs de haute qualité à partir des fruits, des fleurs et des herbes qui entourent ce lieu magique. Notre objectif est de mettre en bouteille les goûts et parfums authentiques de la Principauté et de son arrière-pays, anciens terrains agricoles Monégasques ...

L'Orangerie est idéale comme base de cocktail comme le Monaco Spritz ou en digestif.



LIQUEUR

Liquor

✦ Amaretto Disarrono	70 cl/28°	35,00 €
✦ Amaretto Perlino	70 cl/25°	17,00 €
✦ Bailey's Original Irish Cream	70 cl/17°	22,00 €
✦ Caruba liqueur de Monaco	50 cl/24°	34,00 €
✦ Cocalero Classico	70 cl/29°	55,00 €
✦ Cointreau	70 cl/40°	27,00 €
✦ Crème de cassis	1 L/15°	11,50 €
✦ Grand Marnier Cordon Rouge	70 cl/40°	40,00 €
✦ Grappa Alexander	70 cl/38°	17,00 €
✦ Grappa Di Tignanello Antinori	50 cl/42°	75,00 €
✦ Jagermeister	1 L/35°	36,50 €
✦ Kalhua Coffee	70 cl/20°	26,50 €
✦ Limoncello	70 cl/25°	19,00 €
✦ Liqueur Kwai Feh Lychee	70 cl/20°	13,00 €
✦ L'Orangerie liqueur de Monaco	50 cl/30°	34,00 €
✦ Malibu Coconut	70 cl/18°	15,00 €
✦ Peppermint Get 27 vert	1 L/21°	18,00 €
✦ Pimm's n°1 Cup	70 cl/25°	24,00 €
✦ Vieux Marc Rosé Ott	75 cl/52°	70,00 €

PORTO

Port

✦ Ramos Pinto Fine Ruby	-	75 cl/19,5°	13,50 €
✦ Ramos Pinto Quinta da Ervamoira	10 ans	75 cl/20°	35,50 €
✦ Ramos Pinto Quinta do Bom Retiro	20 ans	75 cl/20°	67,00 €
✦ Ramos Pinto Tawny	-	75 cl/19,5°	14,00 €
	30 ans	75 cl/20°	107,00 €
✦ Ramos Pinto Lagrima Blanc	-	75 cl/19,5°	15,00 €
✦ Ramos Pinto Lagrima Rouge	-	75 cl/19,5°	16,00 €
✦ Ramos Pinto White	-	75 cl/19,5°	14,00 €

Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com





Le rhum vieilli dans
les hauts plateaux du Guatemala

Le mot ZACAPA et le logo associé sont des marques déposées. © Diageo 2016.

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

RHUM & CACHACA

Rhum & cachaca

Brésil

✦ Cachaça Sagatiba Pura 70 cl / 38° **27,50 €**

Cuba

✦ Havana Club Anejo Especial 70 cl / 40° **24,00 €**

✦ Havana Club Anejo
Bianco 3 ans 70 cl / 40° **32,50 €**

✦ Havana Club Ron 7 ans 70 cl / 40° **37,00 €**

France

✦ Rhum Agricole Blanc
3 Rivières 1 L / 50° **24,50 €**

✦ Rhum Agricole Blanc
La Mauny 1 L / 50° **29,00 €**

Guatemala

✦ Zacapa 23 70 cl / 40° **86,50 €**

✦ Zacapa X.O. 70 cl / 40° **151,50 €**

Jamaïque

✦ Captain Morgan Spiced Gold 70 cl / 35° **21,00 €**

✦ Captain Morgan Spiced Black 70 cl / 40° **38,50 €**

Panama

✦ Serum Elixir 70 cl / 35° **52,00 €**

✦ Serum Gorgas Gran Reserva 70 cl / 40° **60,00 €**

✦ Serum Ancon 10 ans 70 cl / 40° **64,00 €**

Puerto-Rico

✦ Bacardi Carta Blanca 70 cl / 37,5° **22,50 €**

✦ Bacardi Carta Oro 70 cl / 37,5° **23,00 €**

Venezuela

✦ Pampero Especial 70 cl / 40° **21,50 €**

✦ Pampero Oro Especial 70 cl / 40° **23,00 €**

RHUM ARRANGÉ

Infused rum

Origine Réunion

From Reunion

✦ Ananas/Papaye 70 cl / 23,7° **34,00 €**

✦ Citron vert piment oiseau 70 cl / 23,7° **34,00 €**

✦ Fruit de la passion 70 cl / 23,7° **34,00 €**

✦ Gingembre 70 cl / 23,7° **34,00 €**

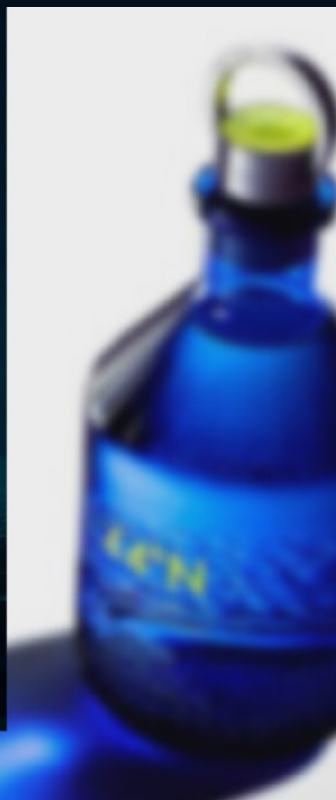
✦ Mangue/Fruit de la passion 70 cl / 23,7° **34,00 €**

✦ Vanille/Café/Bourbon pointu 70 cl / 23,7° **34,00 €**





Notre gin tire son nom des coordonnées géographiques de Grasse. Et ses notes se goûtent comme l'on feuillette un herbier répertoriant la flore locale issue des paysages rêvés du Sud de la France. De cette rencontre naît ce que nous appelons un gin ultra premium français. 44°N. Le premier gin distillé sur la Côte d'Azur, inspiré par l'art des maîtres parfumeurs de Grasse.



GIN

Gin

♦ Beefeater 24 London Dry	70 cl / 45°	42,00 €
♦ Bombay Sapphire London Dry	70 cl / 40°	31,50 €
♦ Gin aux agrumes distillé à Monaco	70 cl / 40°	50,00 €
♦ Gin 44°N distillé à Grasse	50 cl / 44°	80,00 €
♦ Gordon's London Dry	70 cl / 37,5°	20,50 €
♦ Gordon's Pink	70 cl / 37,5°	23,50 €
♦ Hendrick's	70 cl / 41,4°	49,00 €
♦ Tanqueray London Dry	70 cl / 43,1°	29,00 €
♦ Tanqueray n° 10	70 cl / 47,3°	56,00 €

SAKE

Sake

♦ Gekkeikan	75 cl / 14,6°	9,00 €
-------------	---------------	---------------

VODKA

Vodka

♦ Absolut Blue	70 cl / 40°	24,50 €
♦ Beluga Epicure	70 cl / 40°	7507,00 €
♦ Beluga Gold Line	70 cl / 40°	122,50 €
♦ Beluga Noble	70 cl / 40°	48,00 €
♦ Belvédère	70 cl / 40°	52,50 €
♦ Crystal Head	70 cl / 40°	60,00 €
♦ Grey Goose	70 cl / 40°	55,50 €
♦ Ketel One	70 cl / 40°	37,00 €
♦ Smirnoff 21 Red	70 cl / 37,5°	20,00 €
♦ Stolichnaya Spi	70 cl / 40°	24,50 €
♦ Zubrowka Bison	70 cl / 37,5°	24,00 €

TEQUILA

Tequila

♦ Casa Dragones Blanco	70 cl / 40°	120,00 €
♦ Casa Dragones Joven	70 cl / 40°	290,00 €
♦ Clase Azul Plata	70 cl / 40°	108,50 €
♦ Clase Azul Reposado	70 cl / 40°	146,00 €
	175 cl / 40°	305,00 €
♦ Clase Azul Anejo	70 cl / 40°	688,00 €
♦ Clase Azul "Ultra" extra Anejo	70 cl / 40°	3 013,50 €
♦ Clase Azul Mezcal	70 cl / 44°	421,00 €
♦ La Pinta Pomegranate Tequila	70 cl / 19°	54,00 €
♦ Don Julio Blanco	70 cl / 38°	54,00 €
♦ Don Julio Reposado	70 cl / 38°	63,50 €
♦ Don Julio 1942	70 cl / 38°	264,50 €
♦ Patròn Reposado gold	70 cl / 40°	99,00 €
♦ Patròn Silver	70 cl / 40°	78,00 €





SCOTCH

Scotch whiskey

♦ Ballantine's Finest	1L/40°	30,50 €
♦ J&B Rare	70 cl/40°	24,00 €
♦ Johnnie Walker Red Label	70 cl/40°	23,50 €

WHISKY CANADIEN

Canadian whiskey

♦ Crown Royal	70 cl/40°	32,00 €
---------------------	-----------	----------------

WHISKY AMÉRICAIN & BOURBON

American whiskey & bourbon

♦ Bulleit Bourbon	70 cl/45°	38,50 €
♦ Jack Daniel's Old n°7	1L/40°	42,00 €
♦ Maker's Mark	70 cl/45°	52,50 €

WHISKY IRLANDAIS

Irish whiskey

♦ Bushmills Original Black Bush	1L/40°	30,00 €
--	--------	----------------

WHISKY JAPONAIS (Stocks limités)

Japanese whiskey (Limited stocks)

♦ Hakushu Distiller's Réserve	70 cl/43°	93,00 €
♦ Hakushu 12 ans	70 cl/43,5°	150,00 €
♦ Yamasaki 12 ans	70 cl/43,2°	Consult us
♦ Yamasaki 18 ans	70 cl/43,2°	Consult us
♦ Hibiki 21 ans	70 cl/43°	Consult us
♦ Hibiki 30 ans	70 cl/43°	Consult us

SCOTCH PREMIUM

Premium scotch

♦ Cardhu Single Malts	12 ans 70 cl/40°	49,50 €
.....	15 ans 70 cl/40°	72,50 €
.....	18 ans 70 cl/40°	111,00 €
♦ Chivas Regal	12 ans 1L/40°	54,00 €
.....	18 ans 1L/40°	110,00 €
♦ Dalwhinnie Single Malts	15 ans 70 cl/43°	61,00 €
♦ Johnnie Walker Black Label	12 ans 70 cl/40°	40,50 €
♦ Johnnie Walker Gold Label Reserve	- 70 cl/40°	57,50 €
♦ Johnnie Walker Double Black	18 ans 70 cl/40°	46,00 €
♦ Johnnie Walker Blue Label	- 70 cl/40°	260,00 €
♦ The Macallan Quest	12 ans 70 cl/40°	67,00 €
♦ The Macallan Triple Cask	12 ans 70 cl/40°	94,50 €
♦ The Macallan Double Cask	15 ans 70 cl/43°	162,00 €
.....	18 ans 70 cl/43°	430,00 €

BIÈRES

Beers

♦ Bud	24 btles / 33 cl	47,00 €
♦ Corona	24 btles / 35,5 cl	42,00 €
♦ Desperados	24 btles / 33 cl	38,00 €
♦ Heineken	24 cans / 33 cl	42,00 €
.....	24 btles / 33 cl	38,00 €
♦ Heineken 00	24 cans / 33 cl	28,50 €
♦ Kronenbourg 1664	24 btles / 33 cl	40,00 €
♦ Peroni Nastro Azzuro	24 btles / 33 cl	43,00 €



Boissons

Softs

EAUX

Waters

Eaux plates

Still water

♦ Aqua Panna	24 btles x 25 cl	34,00 €
♦ Eau de source Cristaline	24 btles / 50 cl	7,00 €
.....	6 btles / 1,5 L	2,50 €
.....	9 btles / 1 L	4,50 €
♦ Evian	24 btles / 33 cl	23,00 €
.....	30 btles / 50 cl	24,00 €
.....	6 btles / 1 L	6,00 €
.....	6 btles / 1,5 L	7,50 €
♦ Fiji	12 btles / 1 L	48,00 €
.....	24 btles / 50 cl	48,00 €
.....	36 btles / 33 cl	54,00 €
♦ Vittel	6 btles / 1,5 L	5,50 €
.....	24 btles / 33 cl	16,00 €
♦ Voss		
(bouteille plastique - plastic bottle)	24 btles / 33 cl	48,00 €
.....	12 btles / 85 cl	48,00 €
.....	24 btles / 50 cl	48,00 €
♦ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	48,00 €
.....	12 btles / 80 cl	48,00 €

Eaux gazeuses

Sparkling water

♦ Eau de source Cristaline	24 btles / 50 cl	8,00 €
.....	6 btles / 1,5 L	3,00 €
♦ Badoit	6 btles / 1 L	7,50 €
.....	30 btles / 50 cl	18,00 €
♦ Perrier		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 33 cl	16,00 €
♦ Perrier (boîtes - cans)	24 btles / 33 cl	22,50 €
♦ Perrier	6 btles / 1 L	6,50 €
♦ San Pellegrino	24 btles / 50 cl	16,00 €
.....	6 btles / 1 L	7,50 €
♦ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	48,00 €
.....	12 btles / 80 cl	48,00 €
♦ Voss		
(bouteille plastique - Plastic bottle)	24 btles / 33 cl	48,00 €

BOISSONS ÉNERGÉTIQUES

Energy drinks

♦ Red Bull	24 cans / 25 cl	39,00 €
♦ Red Bull Sugarfree	24 cans / 25 cl	40,00 €

#DRINK
DIFFERENT



Un programme
Fondation de la Mer
et IFRECOR



LiLliiWater.org



LiLlii Water

EAU MINÉRALE NATURELLE DE MONTAGNE / 330ML & 500ML

Soucieux de son impact sur l'environnement, **LiLlii Water** privilégie les emballages responsables, issus de matières premières renouvelables et recyclables. **LiLlii Water 100% Recyclable Vegetal paper**. Ce choix permet de vous proposer des produits en parfaite adéquation avec les valeurs que nous partageons que sont le respect et la protection de notre environnement et de ses ressources. **LiLlii Water reverse 1% de son chiffre d'affaires à SOS Corail**. Plateforme de financement participatif pour la sauvegarde des écosystèmes marins.

SOS CORAIL & LILLII WATER

LiLlii Water reverse 1% de son chiffre d'affaire à SOS Corail. Contribuez vous aussi à la sauvegarde des écosystèmes marins ! *LiLlii Water refunds to SOS Coral 1% of their sales turnover. Contribute to save marine ecosystems !*

Eaux plates

Still water

♦ LiLlii Water	8 x 33 cl Tetra pack	7,50 €
.....	12 x 50 cl Tetra pack	13,00 €

Thés glacés

Iced tea

♦ Detox Bio, thé rooibos aux baies de Goji, fraise & menthe <i>Organic detox, rooibos tea with Goji berries, strawberry & mint</i>	12 x 33 cl Tetra pack	25,50 €
♦ Summer Bio, thé noir pêche & abricot <i>Summer Bio, Black Tea Peach & Apricot</i>	12 x 33 cl Tetra pack	25,50 €



Prix unitaire en euros HT
Unit price HT in euros

Plus d'informations
More informations

06 30 23 97 74
www.crys-delivery.com



JUS DE FRUITS

Fruit juices

Pago

♦ Abricot Apricot	12 btlles / 20 cl	14,00 €
♦ Ananas Pineapple	12 btlles / 20 cl	13,00 €
♦ Banane Banana	12 btlles / 20 cl	12,00 €
♦ Cerise raisin Cherrygrape	12 btlles / 20 cl	18,50 €
♦ Fraise Strawberry	12 btlles / 20 cl	15,00 €
♦ Framboise Raspberry	12 btlles / 20 cl	13,00 €
♦ Mangue Mango	12 btlles / 20 cl	13,00 €

♦ Multivitaminé cocktail tropical Mix fruits	12 btlles / 20 cl	13,00 €
♦ Litchi Lytchee	12 btlles / 20 cl	13,00 €
♦ Orange Orange	12 btlles / 20 cl	13,00 €
♦ Orange-carotte-citron ACE	12 btlles / 20 cl	13,00 €
♦ Pamplemousse Grapefruit	12 btlles / 20 cl	14,00 €
♦ Pêche Peach	12 btlles / 20 cl	12,00 €
♦ Poire Pear	12 btlles / 20 cl	12,00 €
♦ Pomme claire Apple	12 btlles / 20 cl	14,00 €
♦ Tomate Tomato	12 btlles / 20 cl	11,00 €

Rauch

♦ Abricot Apricot	24 btlles / 20 cl	20,00 €
♦ ACE ACE	24 btlles / 20 cl	23,50 €
♦ Ananas Pineapple	24 btlles / 20 cl	27,50 €
♦ Multivitamines Mix fruits	24 btlles / 20 cl	23,50 €
♦ Orange Orange	24 btlles / 20 cl	24,50 €
♦ Pêche Peach	24 btlles / 20 cl	20,00 €
♦ Pomme Apple	24 btlles / 20 cl	24,00 €

Happy Day

♦ Ananas Pineapple	btlle / 1 L	3,50 €
♦ Cranberry Cranberry	btlle / 1 L	3,00 €
♦ Multivitamines Mix fruits	btlle / 1 L	2,50 €
♦ Orange Orange	btlle / 1 L	3,00 €
♦ Pamplemousse rose Pink Grapefruit	btlle / 1 L	3,00 €
♦ Pomme Apple	btlle / 1 L	2,50 €

NOS JUS PRESSÉS ULTRA-FRAIS

Our freshly squeezed juices

♦ Orange Orange	1 L	4,50 €
♦ Pamplemousse Grapefruit	1 L	5,00 €
♦ Citron Lemon	1 L	6,50 €

NOS SALADES DE FRUITS

Our fresh fruit salad

♦ 4 fruits & infusion verveine 4 fruits & herbal tea	3 L	32,50 €
--	-----	---------





SIROPS MONIN

Monin syrups

Les incontournables

Unforgettable

♦ Citron <i>Lemon</i>	1L	11,00 €
♦ Grenadine <i>Grenadine</i>	1L	9,00 €
♦ Menthe <i>Mint</i>	1L	8,00 €
♦ Fraise <i>Strawberry</i>	1L	11,00 €
♦ Orgeat <i>Orgeat</i>	1L	9,00 €
♦ Cassis <i>Blackcurrant</i>	1L	12,00 €
♦ Crème brûlée	1L	11,50 €
♦ Curacao	1L	11,50 €
♦ Pêche blanche <i>White peach</i>	1L	12,00 €
♦ Pop corn	1L	12,00 €
♦ Tiramisu	1L	11,00 €

Les spécialités

Specials flavours

♦ Citron vert <i>Lime</i>	70 cl	12,00 €
♦ Fleur de Sureau <i>Elderflower</i>	70 cl	11,00 €
♦ Litchi <i>Lychee</i>	70 cl	11,50 €
♦ Pur sucre de Canne <i>Canne sugar</i> ..	70 cl	13,00 €
♦ Rose <i>Rose</i>	70 cl	11,50 €
♦ Violette <i>Violet</i>	70 cl	11,50 €

SIROPS PULCO

Pulco syrups

♦ Citron <i>Lemon</i>	70 cl	5,00 €
♦ Citron vert <i>Lime</i>	70 cl	8,50 €
♦ Orange <i>Orange</i>	70 cl	4,50 €





SODAS

Soft drinks

• Coca Cola	24 cans / 33 cl	29,00 €	• Ice Tea green tea	24 cans / 50 cl	36,00 €
	12 cans / 15 cl	8,00 €	• Ice Tea pêche	24 cans / 33 cl	29,00 €
• Coca Cola zéro	24 cans / 33 cl	27,00 €		12 cans / 15 cl	9,00 €
	12 cans / 15 cl	8,00 €	• Liptonic	24 cans / 33 cl	30,00 €
• Fanta orange	24 cans / 33 cl	29,00 €	• Minute Maid orange	24 cans / 33 cl	31,00 €
• Fever-tree tonic water	24 btles / 20 cl	44,00 €	• Minute Maid pomme	24 cans / 33 cl	31,00 €
• Fever-tree ginger beer	24 btles / 20 cl	44,00 €	• Orangina	24 cans / 33 cl	27,00 €
• Fever-tree mediterranean tonic water	24 btles / 20 cl	44,00 €		12 cans / 15 cl	9,00 €
• Fever-tree naturally light tonic water	24 btles / 20 cl	40,00 €	• Schweppes Indian Tonic	24 cans / 33 cl	33,00 €
• Fever-tree premium ginger ale	24 btles / 20 cl	41,50 €		12 cans / 15 cl	8,00 €
• Fever-tree soda water	24 btles / 20 cl	40,00 €	• Schweppes Agrum'	24 cans / 33 cl	24,00 €
• Fever-tree Elderflower tonic water	24 btles / 20 cl	40,00 €	• Schweppes lemon	24 cans / 33 cl	22,00 €
• Fever-tree lemonade	24 btles / 20 cl	41,50 €	• Schweppes Ginger Ale	24 cans / 33 cl	34,50 €
			• Schweppes Pink Tonic	24 cans / 33 cl	24,50 €
			• Sprite	24 cans / 33 cl	16,00 €
			• Sprite Zero	24 btles / 20 cl	18,00 €



Thés & cafés

Teas & coffees

KUSMI TEA (25 sachets / 25 tea bags)

Thés noirs

Black teas

+ English Breakfast	17,00 €
+ Darjeeling n°37	17,00 €

Thé noirs parfumés

Flavored black teas

+ Earl Grey	17,00 €
-------------------	---------

Mélanges thés noirs parfumés

Flavored black teas blends

+ Anastasia	17,00 €
+ Saint-Petersbourg	17,00 €

Thés verts naturels

Green teas

+ Thé vert Gunpowder	17,00 €
----------------------------	---------

Thés verts parfumés

Flavored green teas

+ Thé vert à la menthe Nanah	17,00 €
+ Thé vert au jasmin	17,00 €

Mélanges thés verts parfumés

Flavored green teas blends

+ Label Impérial	17,00 €
------------------------	---------

Mélanges bien-être

Wellness blends

+ BB détox	17,00 €
------------------	---------

Rooibos

Rooibos

+ Rooibos vert	17,00 €
----------------------	---------



DAMMANN FRÈRES (25 sachets / 25 tea bags)

Thés noirs

Black teas

+ Grand Yunnan GFOP	20,00 €
---------------------------	---------

Thé noirs parfumés

Flavored black teas

+ 4 fruits rouges	20,00 €
+ Goût russe	20,00 €

Thés Oolong

Oolong teas

+ Jardin du Luxembourg	20,00 €
+ Caramel au beurre salé	20,00 €

Thés blancs

White teas

+ Pivoine blanche (Paï Mu Tan)	25,00 €
+ Passion de fleurs	25,00 €

Thés verts

Green teas

+ Sencha Fukuyu	22,00 €
+ Chine Gunpowder	20,00 €

Thés verts parfumés

Flavored green teas

+ L'Oriental	20,00 €
+ Bali	20,00 €

Rooibos

Rooibos

+ Rooibos Cederberg	20,00 €
+ Rooibos citrus	20,00 €

Tisanes

Herbal teas

+ Camomille	16,00 €
+ Tilleul menthe	16,00 €
+ Verveine	16,00 €



Agréablement votre...

*Enjoy the moment...
enjoy your coffee!*

Café en dosettes, capsules compatibles et grains.
Mise à disposition de machine à café expresso à dosette pour l'entreprise et le particulier.

Distributeur officiel des cafés et capsules
à la vente et à l'essai.

agréablement votre agréablementvotre@cegetel.net 6 avenue E. Charpentier - Le Monterrat 06100 Nice

Intérieur

Interior

COSMÉTIQUES L'OCCITANE / LES PRODUITS D'ACCUEIL

L'Occitane cosmetics / Welcoming products

Mer & Mistral

Breath & sea

♦ Lait corps Body milk	50 ml	2,00 €
♦ Shampoing Shampoo	50 ml	2,00 €
♦ Après shampoing Conditionner	50 ml	2,00 €

Verveine

Verbena

♦ Lait corps Body milk	50 ml	2,00 €
♦ Shampoing Shampoo	50 ml	2,00 €
♦ Après shampoing Conditionner	50 ml	2,00 €
♦ Savon feuille verveine Verbena leaf soap	25 gr	1,00 €



Beurre de karité

Shea butter

♦ Crème de douche Shower cream	50 ml	1,00 €
♦ Lait corps Body milk	50 ml	2,00 €
♦ Shampoing Shampoo	50 ml	2,00 €
♦ Après shampoing Conditionner	50 ml	2,00 €
♦ Savon Soap	50 gr	1,00 €
♦ Stick réparateur lèvres Repairing lipstick	50 gr	2,00 €

Accessoires

Accessories

♦ Brume d'oreiller lavande Lavender pillow mist	15 ml	4,00 €
♦ Kit coton Vanity set	-	1,00 €
♦ Kit couture Sewing set	-	2,00 €
♦ Kit manucure Manicure set	-	1,00 €
♦ Set dentaire de voyage Dental travel set	-	3,00 €
♦ Set de rasage de voyage Shaving travel set	-	4,00 €
♦ Peigne bois Wooden comb	-	2,00 €





LES SOLAIRES

Sun Care

Avène

♦ Crème solaire 50+ sans parfum <i>Suncream 50+ no perfume</i>	50 ml	24,00 €
♦ Crème solaire 50+ teintée peaux sensibles <i>Suncream 50+ tinted sensitive skins</i>	50 ml	24,00 €
♦ Emulsion 50+ peaux mixtes <i>Emulsion 50+ mixed skins</i>	50 ml	33,00 €
♦ Eau thermale 50+ en spray <i>Spring water 50+ with spray</i>	200 ml	32,00 €
♦ Lait solaire 50+ enfants <i>Childrens protective lotion 50+</i>	250 ml	33,00 €
♦ Lait solaire 50+ enfants <i>Childrens protective lotion 50+</i>	250 ml	35,00 €
♦ Lait solaire 50+ enfants en spray <i>Childrens protective lotion 50+ with spray</i>	200 ml	33,00 €
♦ Huile solaire SPF 30 <i>Tanning oil SPF 30</i>	200 ml	32,00 €
♦ Stick lèvres SPF 30 <i>Lipsticks SPF 30</i>	3 gr	13,00 €
♦ Gel lacté réparateur après soleil <i>After sun body milk</i>	200 ml	22,00 €
	400 ml	33,00 €



SINCE 1954

SPECIALIST IN BUNKERING FOR YACHTS



FUEL & LUBRICANTS

Mob : +33 (0)6 22 12 90 66 Tél : +33 (0)4 93 70 11 91
contact@girardin.fr



WWW.GIRARDIN.FR

Carburants Bunkering



Notre partenaire, GIRARDIN, est depuis de nombreuses années, spécialisé dans le yachting et propose une gamme complète :

- Gasoil détaxé et gasoil
- Lubrifiants
- Autres liquides
- Matériels

ainsi que le suivi analytique de vos fluides. Une équipe spécifique contrôle ce domaine d'activité et propose une gamme de produits suffisamment large pour répondre à toutes les attentes : qualité-efficacité-compétitivité.

GIRARDIN est membre de l'association ECPY et du pôle nautique de la CCI ce qui lui permet

de se tenir informé des nouvelles lois et réglementations liées au yachting.

Pour le yachting, GIRARDIN propose une gamme de produits et de services de très haute qualité à des tarifs compétitifs et approvisionne ses clients dans de nombreux ports entre Monaco et Saint-Tropez.

Our partner, GIRARDIN, has specialized in yachting for more than 50 years and offers a full range :

- Tax-free gazole and gazole
- Lubricants
- Other fluids
- Equipment

and also analytical monitoring of your fluids. A dedicated team is responsible for this part and offers a wide range of products to match all needs : quality-efficiency-competitiveness.

GIRARDIN is a member of the ECPY association and also of the nautical pole of the CCI, which enables us to keep informed of all new laws and regulations according to yachting.

For yachting, GIRARDIN offers a very high quality range of products and services with competitive prices and serves clients in many ports between Monaco and Saint-Tropez.

Conditions Générales de Ventes

General sales terms & conditions

Les informations contenues dans cette brochure sont en Euros H.T. et H.D. dans la limite des stocks disponibles.

Elles peuvent subir des changements selon les évolutions légales et les fluctuations du marché. Notez que pour les produits tels que la viande et le poisson, il vous sera facturé le poids brut du produit avant préparation et nettoyage.

All prices are quoted in Euros VAT less and Duty Free, and only within the limits of available stocks. They are subject to change according to legal developments and changes of the market. Please be advised that the meat as well as the fish will be weighed and invoiced before the cleaning and the cut.

LIVRAISONS H.T. DUTY FREE DELIVERIES

Vous êtes admissible à une prestation Hors-Taxe quel que soit le pavillon du Navire.

Lorsque votre Navire (Yacht) est sous contrat de location (charter navigant et non statique) conformément au BOD N°6603 du 24/06/2004 D.A. N°04-048 il peut bénéficier d'une allocation de provisions de bord en "Sous Douanes" pour toute navigation communautaire. Les documents obligatoirement nécessaires à une facturation en H.T. sont les suivants :

- Le certificat d'immatriculation du Navire au Commerce
- Le contrat de charter
- La liste d'équipage

Celles-ci s'effectueront aux heures d'ouverture du bureau des Douanes, le matin de 8h30 à 12h00, l'après-midi de 14h00 à 17h00 (sauf demande préalable avec paiement des frais de présence des Douanes variables en fonction des ports).

Ces provisions de bord devront impérativement être consommées par les passagers et l'équipage pendant la période du Charter. Les provisions non consommées

ne pourront être débarquées qu'après le paiement des Droits et Taxes exigibles en l'espèce. Dans le cas d'un charter statique (à quai ou en rade) la livraison ne pourra en aucun cas se faire en Hors Taxe et Hors Droit.

Les bons de livraisons Hors-Taxe doivent impérativement être visés et signés par le bord.

Vessels (regardless of flag) are eligible for tax free deliveries when under a cruising charter according to BOD n° 6603 of 24th of June 2004 DA No. 04-048 and are entitled to an allocation of stores for participating passengers and crew. Deliveries are to be made no earlier than 48 hours before the departure of the Vessel under charter. mandatory Documents required:

- Commercial yacht registration papers
- Charter contract
- Crew list

Tax free deliveries are made during customs office hours: weekdays from 8:30 am to 12 pm, and 2 pm to 5 pm (after hours and weekend deliveries may be requested in advance with a supplementary charge according to the port of delivery). Duty free stores must be consumed by passengers and crew during the charter period. Provisions cannot be taken off board until duties and taxes

are paid. Duty free delivery slips must be stamped by the Vessels official stamp. Static charters (dock or harbor) are submitted to taxes and duties and must be paid.

LIVRAISONS T.T.C. DUTY PAID DELIVERIES

Celles-ci s'effectueront gratuitement pour l'ensemble des départements des Alpes Maritimes (y compris Monaco) et du Var pendant nos heures d'ouverture (de novembre à mars de 7h00 à 17h00, samedi de 7h00 à 12h00, avril, septembre et octobre 7h00 à 18h00, samedi 7h00 à 12h00, mai à août 7h00 à 19h00, samedi 7h00 à 12h00).

Duty paid deliveries are made free of charge for the regions of the Alpes Maritimes (including Monaco), the Var and Bouches du Rhône during opening hours from Monday to Saturday.

FORAITS DE LIVRAISON DELIVERY FEES

En dehors des heures d'ouverture (soir, samedi après-midi, dimanche et jours fériés) nous pouvons vous livrer moyennant un supplément (nous consulter).

After business hours : evenings, saturday afternoons, sundays and bank holiday are delivered with a supplementary charge and upon request.

FORAITS LIVRAISON LONGUE DISTANCE WORLDWIDE DELIVERY CHARGES

Dans le cas d'une livraison hors département 13, 83, 06 et Monaco, les tarifs seront établis sur devis

en fonction de la commande et de la distance.

Please make an enquiry as the price may differ according to the required order and distance.

TARIFS DES FORMALITÉS ADMINISTRATION CHARGES

• Livraison T.T.C. gratuit

• Livraison H.T. gratuit jusqu'à 1 000 € H.T.

• Document export T1. 150 € (Pour livraison H.T. en dehors du territoire Français).

Document d'Accompagnement Unique 141,00 € (Pour les livraisons H.T. supérieures à 1 000 €)

- Duty free invoice : Free
- Duty Paid invoice : Free
- Outside French territory (export document T1) : 150€
- Duty Free Invoices up to 1 000€ : 141€

PROPRIÉTÉ DES MARCHANDISES OWNERSHIP OF MERCHANDISE

Nous réservons les droits de propriété sur les marchandises jusqu'à paiement intégral de celles-ci. Loi n°80.335 du 12/04/1980.

We keep the rights of property on all merchandise until goods are fully paid (French law n° 80.335 dated 12/04/1980)

RÈGLEMENT PAYMENT

Règlement à réception des marchandises suivant la loi n°92 - 1442 du 31/12/1992.

En cas de défaut de paiement des sommes exigibles, des pénalités

égales à 3 fois le taux de l'intérêt légal seront appliquées conformément à l'article L441-6 du code du commerce.

Payment is due at the reception of the merchandise according to French law (n° 92-1442 dated 31/12/1992). All late payments will be subject to a penalty of three times the legal rate interest according to French commercial regulation article L441-6.

MODE DE RÈGLEMENT HOW TO PAY

Nous acceptons les règlements en espèces, par CB : Visa, Mastercard, et Amex (+2,75% de frais), par chèques ou par virements. Pour tout règlement en espèces il vous sera remis un reçu.

We accept payment by cash, credit card (please note that American Express cards have a 2,75% extra-charge) by check and bank transfer. All cash payments are issued with a receipt.

REPRISE RETURNS

Aucun retour de marchandise ne peut être accepté.

Returns are not accepted.

CONTESTATION ARBITRATION

En cas de contestation, le tribunal de commerce de Cannes est seul compétent.

In case of dispute the Commercial Court of Cannes will be used for arbitration.

ERIC LABOURÉ

IMMOBILIER



+33 (0)4 92 92 00 46
www.laboure-immobilier.com

Mougins

Deco Flamme

LIVE PRODUCTION®

Event Designer - Furniture Rental - Decoration



Créateur d'événements - Location de mobilier - Décoration



MONACO - CANNES - SOPHIA ANTIPOLIS - MARRAKECH
www.deco-flamme.com - Contact : +33 (0)4 93 48 36 00 - info@deco-flamme.com



409 avenue Honoré Ravelli
06580 Pegomas

T. +33 (0)6 30 23 97 74
F. +33 (0)4 97 05 05 42
sales@crys-delivery.com

WWW.CRYS-DELIVERY.COM