

*yachts & villas
delivery*



2024

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 Fénierie 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, langoustes..., 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 Fénierie 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.





SAUMONS FUMÉS
SMOKED SALMONS

POISSON & CRUSTACÉS
FISH & SEAFOOD

FRUITS & LÉGUMES
FRUIT & VEGETABLES

VIANDE
MEAT

ÉPICERIE & PRODUITS LAITIERS
FINE GROCERY & DAIRY PRODUCE

ÉPICERIE FINE & CHOCOLATS
FINE DELICATESSEN & CHOCOLATE

LES GLACES
ICE CREAM

VIENNOISERIES & PAINS
PASTRIES & BREADS

CAVIARS
CAVIARS

CHAMPAGNES
CHAMPAGNES

VINS
WINES

SPIRITUEUX
SPIRITS

BOISSONS
SOFTS

THÉS
TEAS

INTÉRIEUR
INTERIOR

CARBURANTS
BUNKERING

06

10

12

14

16

18

28

32

36

42

48

74

84

94

96

100



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 **jamaïs 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 éplé 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 salmon *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 salmon has to weigh at least 4 kg; to obtain beautiful slices. Their flesh has to present a beautiful orange color. The rate of lipids of their flesh doesn't exceed 18 %.

Our salmon 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 salmon is 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 salmon from the producer to the consumer, we propose exclusively preclear-cut and vacuum-packed smoked salmon.

Before being cut, our salmon is 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 salmons

♦ Bandes entières écossais Label Rouge <i>Whole bands scottish Red Label</i>	84,00 € / kg
♦ Pré-tranché main écossais Label Rouge <i>Pre-clearcut scottish Red Label</i>	88,00 € / kg
♦ Dos de saumon écossais Label Rouge (700 / 800 gr) <i>Back of scottish salmon Red Label</i>	122,00 € / kg
♦ Plaque traiteur écossais Label Rouge <i>Stick scottish caterer Red Label</i>	94,00 € / kg
♦ Filet entier norvégien (2 kg/2,5 kg) <i>Whole norwegian fillet</i>	56,00 € / kg
♦ Filet pré-tranché norvégien (900 gr / 1,2 kg) <i>Norwegian fillet pre-clearcut</i>	58,00 € / kg
♦ Filet pré-tranché norvégien (1,8 / 2,2 kg) <i>Norwegian fillet pre-clearcut</i>	60,00 € / kg
♦ Sachet traiteur 2 à 10 tranches norvégien <i>Bag caterer 2 to 10 norwegian slices</i>	82,00 € / kg
♦ Sachet traiteur 2 à 10 tranches écossais <i>Bag caterer 2 to 10 slices scottish</i>	82,00 € / kg
♦ Dos de saumon norvégien (env. 750 gr) <i>Back of norwegian salmon (around 750 gr)</i>	136,00 € / kg
♦ Saumon mariné à l'aneth pré-tranché (1,8 / 2,2 kg) <i>Salmon marinated in dill pre-clearcut</i>	56,00 € / 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 steacks, 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^{re} 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 éleveages pour vous offrir une viande tendre et goûteuse.

Nos volailles élevées en plein air, dans les meilleures conditions, (poulets, pintades, canards, cailles, 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.



VIANDE

15

MEAT



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 !



Epicerie fine & chocolats

Fine delicatessen & chocolate

MINI CONFITURES À L'ANCIENNE

Traditional mini jams

✦ Abricot <i>Apricot</i>	28 gr	1,00 €
✦ Fraise <i>Strawberry</i>	28 gr	1,00 €
✦ Orange amère <i>Orange</i>	28 gr	1,00 €
✦ Nutella <i>Nutella</i>	25 gr	1,50 €
✦ Miel fleur d'oranger <i>Orange Blossom Honey</i>	30 gr	2,00 €
✦ Pâte à tartiner Nustrale (20% de noisettes du Piémont) <i>Spread with Piedmont hazelnuts</i> (20%)	30 gr	2,00 €

CHARCUTERIE IBÉRIQUE

		<i>Prix au kg</i>
✦ Jambon de Bellota 100% Ibérico	7/8 kg	109,00 €
✦ Paleta (patte avant) de Bellota 100% Ibérica	4,5/5kg	66,00 €
✦ Jambon de Bellota Désossé 100% Ibérico	3/4 kg	218,00 €
✦ Paleta (patte avant) de Bellota Désossé 100% Ibérica	2,5/3kg	126,00 €
✦ Lomo de Bellota 100% Ibérico	-	126,00 €
✦ Chorizo Ibérico Extra	-	50,00 €
✦ Saucisson Ibérico Extra	-	50,00 €

CHUTNEYS BELBERRY

✦ Oignons framboise <i>Onions raspberry</i>	180 gr	6,00 €
✦ Airelles sauvages <i>Cranberry</i>	180 gr	6,00 €
✦ Figue et Porto <i>Fig and Port</i>	180 gr	6,00 €
✦ Mangue et épices <i>Mango and spices</i>	180 gr	6,00 €

VINAIGRES BALSAMIQUES

Balsamic vinegars

✦ Vinaigre balsamique Manicardi <i>Balsamic vinegar</i>	500 ml	14,00 €
✦ Balsamique blanc Manicardi <i>White balsamic</i>	500 ml	15,00 €
✦ Vinaigre balsamique 100% Moû de Raisin "Condimento" Cavalli <i>Balsamic vinegar "Condimento"</i>	500 ml	35,00 €
✦ Vinaigre balsamique 100% Moû de Raisin "Riserva Nando" Cavalli <i>Balsamic vinegar "Riserva Nando"</i> ..	500 ml	47,00 €

AIDES CULINAIRES

Cooking aids

Fonds et jus *Stocks and juices*

En pâte Paste

♦ Fond brun de veau lié	600 gr	40,00 €
♦ Fond blanc de volaille	630 gr	42,00 €
♦ Jus de poulet	600 gr	35,00 €
♦ Jus d'agneau	600 gr	48,00 €
♦ Fumet de homard	560 gr	53,00 €

Liquide Liquid

♦ Bouillon de poule	1 L	16,00 €
♦ Demi glace	1 L	23,00 €

Concentrés liquides Concentrated liquid

♦ Langoustine	1 L	63,00 €
♦ Asian	1 L	47,00 €

SAUCES DON ANTONIO

♦ Purée de tomates <i>Tomatoes paste</i>	500 gr	6,00 €
♦ Sauce basilic <i>Basil sauce</i>	500 gr	7,00 €
♦ Sauce à la Napolitaine <i>Neapolitan sauce</i>	500 gr	7,00 €
♦ Sauce Bolognaise <i>Bolognese sauce</i>	500 gr	10,00 €
♦ Sauce à la Sicilienne <i>Sicilian sauce</i>	500 gr	8,00 €

MINI CONDIMENTS

Mini condiment

♦ Moutarde <i>Mustard</i>	25 gr	1,50 €
♦ Ketchup <i>Ketchup</i>	39 gr	1,50 €
♦ Mayonnaise <i>Mayonese</i>	30 gr	1,50 €

CONDIMENTS

♦ Tomates pelées Don Antonio <i>Peeled tomatoes</i>	540 gr	6,00 €
♦ Câpres <i>Capers</i>	180 gr	7,00 €
♦ Tomates semi-sèches dans l'huile <i>Semi-dried tomatoes in oil</i>	180 gr	11,00 €
♦ Olives vertes au citron dans l'huile <i>Lemon green olives in oil</i>	280 gr	8,00 €

FLEUR DE SEL

Fleur de sel

♦ Maldon Sel de Mer, Cristal de Sel <i>Maldon Sea Salt</i>	250 gr	10,00 €
---	--------	----------------



PRODUITS APÉRITIFS

Aperitives products

- | | | |
|--|--------|---------------|
| • Chips à l'huile d'olive vierge extra Torres | | |
| Extra virgin olive oil crisp | 40 gr | 2,00 € |
| | 125 gr | 6,00 € |
| • Chips au sel de Méditerranée | | |
| Mediterranean Sea salt crisp | 150 gr | 5,00 € |
| • Chips Caviar Torres | | |
| Caviar crisp | 40 gr | 2,00 € |
| | 110 gr | 6,00 € |
| • Chips jambon Ibérique Torres | | |
| Iberico cold cut crisp | 50 gr | 2,00 € |
| | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips fromage affiné Torres | | |
| Cheese crisp | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips foie gras Torres | | |
| Foie gras crisp | 50 gr | 2,00 € |
| | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips Veggie (betterave, panais, patate douce) Torres | | |
| Veggie crisp (sweet potatoe, beetroot, parsnip) | 90 gr | 5,00 € |
| • Chips au vinaigre de cidre Torres | | |
| Cider vinegar crisp | 125 gr | 5,00 € |
| • Chips pommes de terre au sel de mer Tyrrels | | |
| Potatoes crisp with sea salt | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips trois légumes (carotte, betterave, panais) Tyrrels | | |
| Three Vegetables Crisp (carrot, beetroot, parsnip) | 150 gr | 7,00 € |
| • Chips cheddar et ciboulette Tyrrels | | |
| Cheddar and chives crisp | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips barbecue Tyrrels | | |
| Barbecue crisp | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips vinaigre de cidre Tyrrels | | |
| Cider vinegar crisp | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips poulet et oignons caramélisés Tyrrels | | |
| Chicken and crispy onions crisp | 150 gr | 6,00 € |
| • Chips sel de mer et poivre concassé Tyrrels | | |
| Sea salt and pepper crisp | 150 gr | 6,00 € |
| • Feuilletés torsadés olives Kalamata | | |
| Kalamata olive twisted puff pastry | 100 gr | 4,00 € |
| • Feuilletés torsadés au sel des Alpes | | |
| Salted twisted puff pastry | 100 gr | 4,00 € |
| • Feuilletés torsadés au fromage Suisse | | |
| Cheese twisted puff pastry | 100 gr | 4,00 € |
| • Gressin au sésame | | |
| Sesame gressini | 250 gr | 6,00 € |
| • Gressin fin "Rubata" à l'huile d'olive | | |
| Olive oil skinny gressini | 250 gr | 6,00 € |
| • Tapenade noire | | |
| Black tapenade | 90 gr | 5,00 € |
| Tapenade verte | | |
| Green tapenade | 90 gr | 5,00 € |
| Délice d'anchois | | |
| Anchovies paste | 90 gr | 5,00 € |
| Caviar d'aubergines | | |
| Eggplant paste | 90 gr | 5,00 € |
| Houmous | | |
| | 90 gr | 5,00 € |



- ♦ Oliveade chorizo
Olive and chorizo paste..... 90 gr **5,00 €**
- ♦ Crème de cèpes Giuliano Tartufi
Ceps cream..... 160 gr **10,00 €**
- ♦ Crackers à l'huile d'olive
sésame et sel de mer
Sea salt, sesame and olive oil crackers... 126 gr **5,00 €**
- ♦ Crackers à l'huile d'olive basilic
et romarin
Rosemary, basil and olive oil crackers... 126 gr **5,00 €**

PÂTES ET RIZ

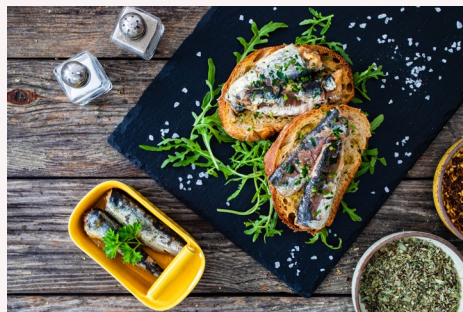
Pasta and rice

- ♦ Penne Rigate 500 gr **7,00 €**
- ♦ Gnocchetti 500 gr **7,00 €**
- ♦ Linguine 500 gr **7,00 €**
- ♦ Spaghetti 500 gr **7,00 €**
- ♦ Paccheri Rigati 500 gr **7,00 €**
- ♦ Conchiglioni 500 gr **7,00 €**
- ♦ Riz Arborio 1 kg **10,00 €**
- ♦ Riz Carnaroli 1 kg **11,00 €**
- ♦ Riz Bomba Special Paella 500 gr **10,00 €**
- ♦ Riz Basmati 500 gr **6,00 €**
- ♦ Riz Jasmin 1 kg **8,00 €**
- ♦ Quinoa 400 gr **6,00 €**

PRODUITS DE LA MER

Seafood products

- Petites sardines
à l'huile d'olive Orbe
♦ *Small sardines in olive oil*..... 16/20 p. **6,00 €**
- Sardines à l'huile d'olive
♦ *Sardine in olive oil*..... 125 gr **4,00 €**
- Sardines à la tomate
♦ *Tomatoes sardines*..... 125 gr **4,00 €**
- Sardines à l'huile végétale
piquante
♦ *Spicy vegetable oil sardines*..... 125 gr **4,00 €**
- Moules à l'Escabèche
♦ *Mussels 20/25 pieces*..... 120 gr **4,00 €**
- Palourdes au naturel
♦ *Clams*..... 120 gr **7,00 €**





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 <i>Sliced truffle</i>	170 gr	Consult us
✦ Bocal de brisures de truffes <i>Jar of truffles breakings</i>	170 gr	Consult us
✦ Huile aromatisée à la truffe blanche <i>White truffle olive oil</i>	250 ml	36,00 €
✦ Huile aromatisée à la truffe noire <i>Black truffle olive oil</i>	250 ml	36,00 €
.....	500 ml	69,00 €
✦ Miel à la truffe <i>Truffle honey</i>	120 gr	11,00 €
.....	250 gr	20,00 €
✦ Beurre à la truffe d'été <i>Summer truffle butter</i>	80 gr	10,00 €
.....	250 gr	22,00 €
✦ Sel à la truffe <i>Truffle salt</i>	50 gr	6,00 €
✦ Tartufata <i>Black truffle paste</i>	80 gr	7,00 €
.....	180 gr	14,00 €
.....	500 gr	35,00 €
✦ Sauce truffe blanche <i>White truffle paste</i>	80 gr	9,00 €
✦ Beurre de truffe blanche <i>White truffle butter</i>	75 gr	16,00 €
✦ Beurre de truffe noire <i>Black truffle butter</i>	75 gr	15,00 €
✦ Crème de truffe blanche et parmesan <i>White truffle cream with parmesan</i>	80 gr	11,00 €
✦ Crème de truffe blanche <i>White truffle cream</i>	50 gr	28,00 €

✦ Crème d'olive noire et truffe <i>Black olives and truffle cream</i>	80 gr	8,00 €
Sel rose de l'Himalaya à la truffe d'été en moulin		
✦ <i>Summer truffle pink salt of Himalaya</i>	90 gr	14,00 €
Sel gris de Guérande aux truffes d'Été		
✦ <i>Summer truffle greysalt of Guerande</i>	60 gr	10,00 €
Pistaches à la truffe <i>Truffle pistachios</i>	100 gr	10,00 €
✦ Amandes et noisettes à la truffe <i>Truffle almonds et hazelnuts</i>	100 gr	11,00 €
✦ Noix de Cajou à la truffe <i>Truffle Cashew nuts</i>	100 gr	10,00 €
✦ Moutarde à la truffe d'été <i>Summer truffle mustard</i>	80 gr	8,00 €
✦ Mayonnaise à la truffe d'été <i>Summer truffle mayonnaise</i>	80 gr	8,00 €
✦ Tartufata Bianca <i>White truffle paste</i>	500 gr	69,00 €
✦ Chips à la truffe noire Torres <i>Black truffle crisp</i>	125 gr	6,00 €
✦ Chips à la truffe noire Torres <i>Black truffle crisp</i>	40 gr	2,00 €

ÉPICERIE SUCRÉE

Sweet grocery

- ♦ Tortas saveur originale huile d'olive et anis 6 unités
Olive oil and anise tortas 6 units **6,00 €**
- ♦ Tortas thym et romarin 6 unités
Thyme and Rosemary Tortas 6 units **6,00 €**
- ♦ Tortas orange de Seville 6 unités
Sevilla orange Tortas 6 units **6,00 €**
- ♦ Tortas cannelle 6 unités
Cinnamon tortas 6 units **6,00 €**
- ♦ Galet de Quimper au beurre
3 sachets de 3 biscuits
Quimper galet with butter 3 bags of 3 pieces **5,00 €**
- ♦ Galette bretonne
4 sachets de 4 biscuits
Britanny cake 4 bags of 4 pieces **5,00 €**
- ♦ Sablé au beurre frais et sel de Guérande 4 sachets de 4 biscuits
Fresh butter and Guérande salt Shortbread 4 bags of 4 pieces **5,00 €**
- ♦ Cookies nougatine aux pépites de chocolat
Nougatine and chocolate chunk cookies **5,00 €**
- ♦ Petit beurre au chocolat noir
barquette de 12 biscuits
Dark chocolate biscuit 12 pieces **5,00 €**
- ♦ Sablé citron et amandes
3 sachets de 3 biscuits
Lemon and almond shortbread 3 bags of 3 pieces **5,00 €**
- ♦ Sablé coco 3 sachets de 3 biscuits
Coconut shortbread 3 bags of 3 pieces **5,00 €**
- ♦ Sablé caramel beurre salé
Salted butter caramel shortbread **5,00 €**

- ♦ Sablé aux pommes et au beurre
Apple and butter shortbread **5,00 €**
- ♦ Amarena griotte pot
Amarena cherries pot 230 gr **12,00 €**
..... 400 gr **16,00 €**
- ♦ Babas au rhum
Rum babas 400 gr **19,00 €**

MACARONS

- Coffret Découverte 9 pièces
Cacahuète, cassis, chocolat, citron, coco, framboise, mangue, pistache, vanille
Discovery mix 9 units
Peanut, blackcurrant, chocolate, lemon, coconut, raspberry, mango, pistachio, vanilla **32,00 €**

- Coffret Fruité 9 pièces
Cassis, citron, framboise, griotte, mangue, pistache, rose, vanille, yuzu
Fruity mix 9 units
Blackcurrant, lemon, raspberry, cherry, mango, pistachio, rose, vanilla, yuzu **32,00 €**

- Coffret Gourmand 9 pièces
Cacahuète, chocolat x 2, caramel, coco, café, noix de Pécan, tonka, vanille
Gourmet mix 9 units
Peanut, chocolate x 2, caramel, coconut, coffee, Pecan nuts, tonka, vanilla **32,00 €**

- Coffret Découverte 24 pièces
Discovery mix 24 units **78,00 €**

CHOCOLAT ARTISANAL LB LE CHOCOLAT

♦ Coffret praliné 12 pièces	110 gr	23,00 €
♦ Coffret ganache 12 pièces	110 gr	23,00 €
♦ Coffret dômes pralinés 9 pièces	90 gr	26,00 €
♦ Coffret pâtes de fruits 12 pièces	140 gr	19,00 €
♦ Coffret rochers pralinés 12 pièces	120 gr	23,00 €
♦ Réglette praliné noisette lait 4 pièces	120 gr	14,00 €
♦ Réglette praliné pistache noir 4 pièces	120 gr	14,00 €
♦ Rocher praliné noisette lait 1 pièce	30 gr	4,00 €
♦ Rocher praliné pistache noir 1 pièce	30 gr	4,00 €

PRODUITS CRÉTOIS *The cretan way of life*

Huile d'olive *Olive oil*

♦ Huile d'olive extra vierge classique (bouteille) <i>Extra virgin olive oil classic bottle</i>	1 L	26,00 €
♦ Huile d'olive extra vierge classique bidon métallique <i>Extra virgin olive oil classic metal can</i>	5 L	156,00 €





REVOLUCIÓN DES SAVEURS

Glaces

Ice cream

LOS PISTOLEROS

Les fruitées boîtes de 10

Fruity boxes of 10

+ Melon Cantaloupe	29,00 €
+ Kiwi Kiwi	29,00 €
+ Tropicale Tropical	29,00 €
+ Framboise Raspberry	29,00 €
+ Coco Coconut	29,00 €
+ Mangue bio Organic mango 	30,00 €
+ Fraise bio Organic strawberry 	30,00 €
+ Ananas bio Organic Pineapple 	30,00 €

Les fourrées boîtes de 10

Filled boxes of 10

+ Fraise lait concentré Strawberry milk ..	31,00 €
+ Vanille caramel Vanilla caramel	31,00 €
+ Fruit de la passion lait concentré Passion fruit condensed milk	31,00 €
+ Coco banane nocciolata Coconut banana nocciolata	31,00 €
+ Menthe chocolat Mint chocolate	31,00 €
+ Banane nocciolata Banana nocciolata ..	31,00 €
+ Chocolat cookie Cookies chocolate	31,00 €

Sucettes givrées boîtes de 12

Frozen sticks boxes of 12

+ Menthe bio Organic mint 	21,00 €
+ Grenadine Grenadine	21,00 €
+ Cola Cola (box 24)	43,00 €

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

+ Rose	36,00 €
+ Snikers	36,00 €
+ Speculoos	36,00 €
+ Straciatella	36,00 €
+ Tiramisu	36,00 €
+ Tropical	36,00 €
+ Vanille <i>Vanilla</i>	36,00 €
+ Violette <i>Violet</i>	36,00 €



Sorbets 1 litre

Sorbets 1 liter

✦ Banane <i>Banana</i>	36,00 €
✦ Cassis <i>Blackcurrant</i>	36,00 €
✦ Citron <i>Lemon</i>	36,00 €
✦ Citron basilic <i>Lemon & basil</i>	36,00 €
✦ Citron vert <i>Lime</i>	36,00 €
✦ Fraise <i>Strawberry</i>	36,00 €
✦ Framboise <i>Raspberry</i>	36,00 €
✦ Litchi	36,00 €
✦ Mangue <i>Mango</i>	36,00 €
✦ Melon <i>Cantaloupe</i>	36,00 €
✦ Sorbet chocolat <i>Dark chocolate sorbet</i>	36,00 €

Yaourt glacé 1 litre

Frozen yogurt 1 liter

✦ Y café <i>Coffee</i>	36,00 €
✦ Y chocolat <i>Chocolate</i>	36,00 €
✦ Y fraise <i>Strawberry</i>	36,00 €
✦ Y framboise <i>Raspberry</i>	36,00 €
✦ Y grec <i>Greek</i>	36,00 €
✦ Y nature <i>Plain</i>	36,00 €





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 in euros

Plus d'informations
More information

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

PAINS ET TRADITION ❄️



Nos pains BIO ❄️

Organic breads

* Longuet	10 x 40 gr	9,00 €
* Longuet céréales seigle complet	10 x 40 gr	11,00 €
* Boule complet	10 x 40 gr	9,00 €
* Pain de mie	850 gr	12,00 €
* Baguette tradition	370 gr	4,00 €
* Baguette céréales	270 gr	4,00 €
* 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	10,00 €
* Piccolo céréales	10 x 40 gr	9,00 €
* Carré levain	10 x 40 gr	8,00 €
* Baguette tradition farinée	270 gr	3,00 €

Sélection mixée ❄️

Mix breads

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



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	1470,00 €

♦ 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	1996,00 €

♦ 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 €





PERSIKA
PARIS

Caviar Petrossian

♦ Caviar Ossetra Spécial Réserve	30 gr	247,00 €
.....	50 gr	410,00 €
.....	125 gr	1 025,00 €
.....	250 gr	2 050,00 €
.....	500 gr	4 100,00 €
.....	1 kg	7 600,00 €
♦ Caviar Ossetra Imperial	30 gr	147,00 €
.....	50 gr	243,00 €
.....	125 gr	608,00 €
.....	250 gr	1 217,00 €
.....	500 gr	2 433,00 €
.....	1 kg	4 000,00 €
♦ Caviar Beluga Royal	30 gr	400,00 €
.....	50 gr	667,00 €
.....	125 gr	1 667,00 €
.....	250 gr	3 333,00 €
.....	500 gr	6 667,00 €

Caviar Stroganoff

♦ Caviar Diamond	50 gr	115,00 €
.....	125 gr	288,00 €
.....	250 gr	575,00 €
.....	500 gr	1 150,00 €
.....	1 kg	2 300,00 €
♦ Caviar Imperial	50 gr	105,00 €
.....	125 gr	263,00 €
.....	250 gr	525,00 €
.....	500 gr	1 050,00 €
.....	1 kg	2 100,00 €

Caviar Persika d'Iran

♦ Caviar Beluga Impérial <i>Esturgeon de la Mer Caspienne</i> - Huso-Huso	30 gr	270,00 €
.....	50 gr	435,00 €
.....	125 gr	1 110,00 €
.....	250 gr	2 235,00 €
.....	500 gr	4 485,00 €
♦ Caviar Beluga Impérial Sélectionné <i>Esturgeon de la Mer Caspienne</i> - Huso-Huso	30 gr	345,00 €
.....	50 gr	570,00 €
.....	125 gr	1 425,00 €
.....	250 gr	2 850,00 €
.....	500 gr	5 700,00 €
♦ Caviar Almas (<i>selon disponibilité</i>) <i>Esturgeon de la Mer Caspienne</i> - Huso-Huso		

Consult us





ŒUFS & KING CRABE

Fish roes & King crab

♦ Mérus & pinces de crabe Royal Norvégien <i>Norwisch king crab merus & clusters</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		-	331,00 €
* Brut Gold Magnum		-	728,00 €
* Brut Gold Jeroboam		-	2318,00 €
* Brut Rosé		-	497,00 €
* Brut Rosé Magnum		-	1093,00 €

BILLECART-SALMON

* Brut Réserve		-	61,00 €
* Brut Rosé		-	90,00 €
* Blanc de Blancs Grand Cru		-	98,00 €

BOLLINGER

* Spécial Cuvée Brut		-	70,00 €
* Rosé		-	90,00 €
* La Grande Année		2014	196,00 €
* La Grande Année Rosé		2014	230,00 €

DEUTZ

* Brut Classic		-	66,00 €
* Brut Rosé		-	89,00 €
* Brut Millésimé		-	97,00 €
* Brut Rosé Millésimé		-	104,00 €
* Blanc de Blancs		-	125,00 €
* Amour de Deutz		-	267,00 €
* Amour de Deutz Rosé		-	293,00 €

DE VENOGÉ

* Cordon Bleu Brut		-	47,00 €
* Cordon Bleu Rosé		-	58,00 €
* de Blancs		2015	118,00 €
* Grand Vin des Princes Rosé		2015	138,00 €
* Coffret Louis XV		2014	213,00 €

DOM PÉRIGNON

* Blanc		2013	283,00 €
* Rosé		2009	543,00 €

KRUG

* Grande Cuvée édition 171		-	316,00 €
* Vintage		2008	395,00 €
* Rosé Grande Cuvée édition 27		-	434,00 €

LAURENT-PERRIER

* La Cuvée		-	51,00 €
* Brut Millésimé		2012	87,00 €
* Cuvée Rosé		-	111,00 €
* Grand Siècle Itération 25		-	247,00 €
* Alexandra Rosé		2004	323,00 €

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





MOËT & CHANDON

♦ Brut Impérial	❖	-	66,00 €
♦ Brut Impérial Rosé	❖	-	80,00 €
♦ Ice Impérial	❖	-	81,00 €
♦ Ice Impérial Rosé	❖	-	80,00 €
♦ Grand Vintage	❖	2015	90,00 €
♦ Grand Vintage Rosé	❖	2015	94,00 €

RUINART

♦ R de Ruinart Blanc	❖	-	71,00 €
♦ Rosé	❖	-	107,00 €
♦ Blanc de Blancs	❖	-	107,00 €
♦ Dom Ruinart Blanc de Blancs Millésimé	❖	-	262,00 €
♦ Dom Ruinart Rosé Millésimé	❖	-	262,00 €

ROEDERER

♦ Brut Premier Collection	❖	-	57,00 €
♦ Millésimé	❖	-	85,00 €
♦ Rosé Millésimé	❖	-	91,00 €
♦ Blanc de Blancs	❖	-	97,00 €
♦ Cristal Roederer Millésimé	❖	-	296,00 €
♦ Cristal Roederer Rosé Millésimé	❖	-	525,00 €



TAITTINGER

* Brut Réserve ou Prestige	❖	-	51,00 €
* Prélude Grands Crus	❖	-	73,00 €
* Prestige Rosé	❖	-	68,00 €
* Les Folies de la Marquetterie	❖	-	80,00 €
* Brut Millésimé	❖	2016	79,00 €
* Comtes de Champagne Blanc de Blancs	❖	2013	194,00 €
* Comtes de Champagne Rosé	❖	2011	281,00 €

THÉOPHILE

* Brut	❖	-	40,00 €
* Brut Magnum	❖	-	87,00 €
* Brut Rosé	❖	-	57,00 €

VEUVE CLICQUOT

* Ponsardin Yellow Label	❖	-	73,00 €
* Ponsardin Brut Rosé	❖	-	84,00 €
* Rich	❖	-	86,00 €
* Rich Rosé	❖	-	92,00 €
* Ponsardin Vintage Blanc	❖	2015	101,00 €
* Ponsardin Vintage Rosé	❖	2015	110,00 €
* La Grande Dame Blanc	❖	2015	225,00 €
* La Grande Dame Rosé	❖	2012	319,00 €

VRANKEN

* Les Cuvées Demoiselle Tête de Cuvée	❖	-	39,00 €
* Les Cuvées Demoiselle Brut Rosé	❖	-	42,00 €
* Les Cuvées Diamant Brut	❖	-	49,00 €
* Les Cuvées Diamant Brut Rosé	❖	-	58,00 €
* Les Cuvées Diamant Blanc de Blancs	❖	-	63,00 €
* Les Cuvées Diamant Grand Cru Millésimé	❖	-	73,00 €





UP

ULTIMATE | PROVENCE

Vins

Wines

PROVENCE

Provence wines

Château d'Esclans

Whispering Angel

♦ Whispering Angel	2023	22,00 €
Magnum	2023	47,00 €
Jeroboam	2023	121,00 €
Mathusalem	2023	287,00 €
Salmanazar	2023	561,00 €

Rock Angel

♦ Rock Angel	2022-23	27,00 €
Magnum	2022-23	60,00 €

Les Clans

♦ Château d'Esclans Les Clans	2022	53,00 €
Magnum	2022	116,00 €
Jeroboam	2022	296,00 €

Garrus

♦ Château d'Esclans Garrus	2022	109,00 €
Magnum	2022	240,00 €
Mathusalem	2022	1514,00 €

Château de Berne

♦ Esprit Méditerranée 75 cl		7,50 €
♦ Inspiration 75 cl		11,50 €
♦ Terres de Berne 75 cl		13,00 €
		13,00 €
		13,00 €
♦ La Grande Cuvée 75 cl		16,00 €
	2018/20	16,00 €
	2020	16,50 €
♦ Ultimate Provence 75 cl		13,50 €
		13,50 €
		14,00 €

Château Des Demoiselles

♦ Château Des Demoiselles 75 cl	2019	16,00 €
	2023	15,00 €
	2023	14,00 €
Magnum	2023	30,00 €
Jeroboam	2023	71,00 €
Mathusalem	2023	171,00 €
♦ Charmes Des Demoiselles 75 cl	2020	12,00 €
	2023	12,00 €
	2023	12,00 €
Magnum	2023	26,00 €
Jeroboam	2023	63,00 €
Mathusalem	2023	141,00 €



CÔTES DE PROVENCE
Appellation Côtes de Provence Pamplet Cuvée
Terroir Remarquable

La Chapelle
Gordonne

Tête de Cuvée

2021
ROSE

BIO

CHÂTEAU LA GORDONNE
MIS EN BOUTEILLE PAR
LE PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU LA GORDONNE



100% VITICULTURE

Château De Peyrassol

♦ Peyrassol Méditerranée IGP	2023	9,00 €
♦ Peyrassol		
Cuvée des Commandeurs	2022	18,00 €
	2022	16,00 €
	2022	18,00 €
♦ Château de Peyrassol	2020	29,00 €
	2022	21,00 €
	2022	25,00 €

Château Font Du Broc

♦ Château Font du Broc AOP	2022	20,00 €
	2022	22,00 €
	2019/20	29,00 €
♦ Château Font du Broc		
Réserve AOP	2019	29,00 €
	2017	39,00 €
	2017	45,00 €

Château La Gordonne

♦ Château La Gordonne		
Summertime	-	11,00 €
♦ Château La Gordonne		
Vérité du Terroir	-	12,00 €
	-	13,00 €
♦ La Chapelle Gordonne	-	19,00 €
	-	21,00 €
	-	23,00 €

Château Minuty

♦ M de Minuty	2022/23	15,00 €
	2022/23	15,00 €
	2022	15,00 €
♦ Cuvée Prestige	2022/23	19,00 €
	2022/23	19,00 €
	2022	19,00 €
♦ Minuty Rosé & Or	2022/23	27,00 €
♦ Château Minuty 281	2022/23	51,00 €

Château Sainte Roseline

♦ Perle de Roseline		
IGP Méditerranée	2023	9,00 €
	2023	9,00 €
	2023	9,00 €
♦ Roseline Prestige	2021	15,00 €
	2023	14,00 €
	2023	15,00 €
♦ Lampe de Méduse Cru Classé	2020	20,00 €
	2023	17,00 €
	2023	17,00 €



RESTAURANT LE POISSON IVRE



**VISITES - DEGUSTATIONS
ATELIERS OENOLOGIQUES**



DOMAINE LA COURTAIDE

PORQUEROLLES

AOP CÔTES DE PROVENCE
Agriculture biologique depuis 1997



Domaine De La Courtade (Porquerolles)

♦ Cuvée La Courtade 	 2021/22	30,00 €
	 2022/23	22,00 €
	 2022/23	28,00 €
♦ Cuvée Immergée 	 2021/22	77,00 €
	 2021/22	77,00 €
♦ Cuvée Les Terrasses de La Courtade 	 2021/22	17,00 €
	 2022/23	14,00 €
	 2022/23	15,00 €

Domaine Des Mapliers

♦ Mapliers Préférences	 2022/23	11,00 €
	 2022/23	11,00 €
	 2022/23	11,00 €
♦ Mapliers Préférences Magnum	 2022/23	27,00 €
♦ Domaine des Mapliers Abacus 	 2022/23	14,00 €
	 2021	13,00 €
Magnum	 2022/23	34,00 €
Jeroboam	 2023	95,00 €

Domaine Les Marquets

♦ Esquisse des Marquets	 -	7,00 €
	 2023	7,00 €
	 2023	7,00 €
♦ Opus des Marquets Rouge Vielli en Fût de Chêne	 2021	11,00 €
♦ Opus des Marquets	 2023	10,00 €
	 2023	11,00 €

♦ Grand Œuvre des Marquets

Rouge Vielli en Fût de Chêne	 2022	17,00 €
♦ Grand Œuvre des Marquets	 2023	17,00 €
	 2022/23	17,00 €
♦ Domaine des Mapliers AOC Côtes de Provence 	5L  2022/23	28,00 €
	3L  2021	19,00 €

Domaine Ott

♦ By Ott	 2021	18,00 €
	 2023	18,00 €
	 2022	18,00 €
♦ Château de Selle Cœur de Grain	 2023	35,00 €
♦ Clos Mireille Blanc de Blancs	 2022/23	35,00 €
♦ Clos Mireille Cœur de Grain	 2023	35,00 €
♦ Château de Selle Comtes de Provence	 2020/21	39,00 €
♦ Étoile	 2022	114,00 €
Magnum	 2022	235,00 €
Jeroboam	 2022	507,00 €

Miraval (Rotschild)

♦ Studio by Miraval IGP Méditerranée	 2023	11,00 €
	 2023	11,00 €
♦ Miraval AOC Côtes de Provence	 2023	18,00 €
	 2023	22,00 €

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



GOÛTER LES COULEURS DU TEMPS

CHÂTEAU DE SELLE, CÔTES DE PROVENCE

DOMAINES



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

Château Yssole

♦ Chabaud	2022	16,00 €
♦ Jolies Filles Classique IGP Méditerranée	2023	8,00 €
.....	2024	8,00 €
♦ Jolies Filles Prestige Côtes de Provence	2023	12,00 €
Magnum	2023	31,00 €
Jeroboam	2023	99,00 €



BANDOL

Bandol wines

Domaine Ott

♦ Château Romassan Cœur de Grain	2023	35,00 €
♦ Château Romassan	2019/20	64,00 €

CORSE

Domaine Fiumicicoli

♦ Cuvée Fiumicicoli AOP Sartène	2022	19,00 €
.....	2021/22	19,00 €
.....	2022/23	21,00 €

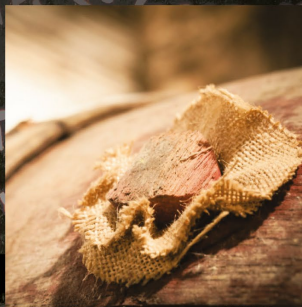
CAMARGUE

Les Sables de Camargue

♦ Pink Flamingo Gris	-	7,00 €
♦ Domaine de Royal de Jarras Gris de Gris	-	8,00 €
♦ Domaine de Royal de Jarras ...	-	10,00 €

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

AA
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



BOURGOGNES BLANCS

Burgundy white wines

Vins de Bourgogne génériques

• Bourgogne Chardonnay Régnard	2022	21,00 €
• Bourgogne Chardonnay Aegerter	2021	29,00 €

Côte Chalonnaise

• Montagny Régnard	2021	37,00 €
--------------------------	------	---------

Côte de Beaune

• Côte de Beaune Joseph Drouhin	2019	38,00 €
• Hautes-Côtes de Beaune Les Belles Roches Aegerter	2022	27,00 €

Chablis

• Chablis Billaud-Simon	2022	31,00 €
• Chablis Pic 1 ^{er} Régnard - 265 ^e vendange	2020	73,00 €
• Chablis Tête d'Or Billaud-Simon	2022	39,00 €
• Chablis 1 ^{er} Cru Drouhin-Vaudon	2022	44,00 €
• Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu Drouhin-Vaudon	2022	49,00 €
• Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu Régnard	2021	63,00 €
• Chablis 1 ^{er} Cru Mont de Milieu Billaud-Simon	2021	56,00 €
• Chablis Grand Cru Bougros Régnard	2020	74,00 €

• Petit Chablis Billaud-Simon	2022	27,00 €
• Chablis les Opales Aegerter	2022	29,00 €
• Chablis Or Aegerter	2022	39,00 €

Maconnais

• Mâcon-Villages Petits Vallons Aegerter	2017	13,00 €
• Pouilly-Fuissé Aegerter	2015	34,00 €
• Saint Véran Aegerter	2016	21,00 €
• Pouilly-Fuissé Aegerter	2022	39,00 €
• Macon-Villages Petits Vallons Aegerter	2022	22,00 €



Joseph Drouhin
CLOS DES MOUCHES
100^{ème} ANNIVERSAIRE



BOURGOGNES ROUGES

Burgundy red wines

Appellations régionales

♦ Pinot Noir Domaine Anne Gros	2015	67,00 €
♦ Le Clos de l'Abbaye Domaine Anne Gros	2016	55,00 €
♦ Retour des Flandres Régnard	2022	24,00 €
♦ Pinot Noir Aegerter	2022	26,00 €

Côte Chalonnaise et Maconnais

♦ Macon Régnard	2022	20,00 €
♦ Mercurey Régnard	2021	36,00 €
♦ Mercurey Les Cerisières Aegerter	2016	27,00 €

Côte de Beaune

♦ Corton Joseph Drouhin	2018	240,00 €
♦ Beaune 1 ^{er} Cru Cras Joseph Drouhin	2017	81,00 €
♦ Beaune 1 ^{er} Cru Champimonts Joseph Drouhin	2016	81,00 €
♦ Beaune 1 ^{er} Cru Grèves Joseph Drouhin	2018	94,00 €
♦ Beaune 1 ^{er} Cru Les Sizies Joseph Drouhin	2017	81,00 €
♦ Côte de Beaune Joseph Drouhin	2020	51,00 €
♦ Hautes Côtes de Beaune Les Belles Roches Aegerter	2016/17	19,00 €
♦ Haute Côtes de Beaune Régnard	2021	36,00 €
♦ Corton Grand Cru Régnard	2016	115,00 €
♦ Corton Vergennes Grand Cru Régnard	2021	125,00 €

♦ Pommard Aegerter	2015	45,00 €
♦ Pommard Joseph Drouhin	2019	63,00 €
♦ Pommard Chanlins Bas Joseph Drouhin	2017	67,00 €
♦ Savigny-les-Beaune Joseph Drouhin	2019	41,00 €
♦ Savigny-les-Beaune Clos des Godeaux Joseph Drouhin	2020	50,00 €
♦ Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Aux Fourneaux Joseph Drouhin	2020	60,00 €
♦ Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Guettes Joseph Drouhin	2017	60,00 €
♦ Volnay Joseph Drouhin	2018	53,00 €
♦ Hautes-Côtes de Beaune Les Belles Roches Aegerter	2022	27,00 €
♦ Pommard Les Noizons Aegerter	2020	70,00 €

Côte de nuits

♦ Chambolle Musigny Joseph Drouhin	2021	110,00 €
♦ Clos De Vougeot Joseph Drouhin	2018	258,00 €
♦ Gevrey-Chambertin Aegerter	2016	66,00 €
♦ Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Clos Prieur Joseph Drouhin	2020	132,00 €
♦ Nuits-Saint-Georges Joseph Drouhin	2021	84,00 €
♦ Nuits Saint-Georges Récolte du Domaine Aegerter	2016	45,00 €
♦ Vosne-Romanée Joseph Drouhin	2018	85,00 €
♦ Hautes-Côtes de Nuits Les Petites Corvées	2022	29,00 €
♦ Nuits-Saint-Georges Les Plateaux	2022	78,00 €

BORDEAUX ROUGES

Bordeaux red wines

Bordeaux Supérieurs Rouges

♦ Château Clou du Pin Premium	2020	8,50 €
♦ Cap Royal	2020	13,00 €
♦ Château Croix Mouton	2018	22,00 €

Margaux

♦ Brio de Cantenac Brown	2016	39,50 €
	2019	36,00 €
♦ Château Cantenac Brown	2019	81,00 €
♦ Château de Prieuré Lichine	2016	74,00 €
♦ Gassies	2015	56,00 €
♦ Margaux de Brane	2019	39,00 €
	2020	31,00 €
♦ S de Siran	2019	26,50 €

Médoc - Haut-Médoc - Moulis

♦ Charmes Dompierre	2020/21	21,00 €
♦ Chapelle de Potensac	2016	19,00 €
♦ Château Bellegrave	2019	10,50 €
♦ Château La Tessonnière	2018	11,50 €
♦ Château Les Hauts de Lynch Moussas	2018	40,00 €
♦ Château Saint Ahon	2014	17,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Médoc	2019	22,00 €

Pauillac

♦ Alias de Croizet-Bages	2015	45,00 €
♦ Réserve de la Comtesse 2 nd vin du Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2015	94,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Pauillac	2018	33,00 €
♦ Tourelles de Longueville	2017	68,00 €

Pessac Leognan - Graves

♦ Larrivet Haut-Brion	2018	66,00 €
♦ Château Les Clauzots	2019	21,00 €
♦ Château La Ouarde	2019	13,00 €

Pomerol - Lalande de Pomerol

♦ Château Petit Village	2019	135,00 €
-------------------------	------	----------

Saint-Emilion

♦ Chapelle aux Moines Grand Cru	2020	27,00 €
♦ Château la Grace de Dieu Grand Cru	2018	33,00 €
♦ Petit Figeac	2018	106,00 €
♦ Baron Philippe de Rothschild Baron Carl	2018	28,00 €
♦ Château Laroze	2018	68,00 €
♦ Château Cheval Noir "Cuvée la Fer"	2015	77,00 €
♦ Angelots de Villemaurine Grand Cru	2015	37,00 €

Saint-Estephe

♦ Château de Pez	2013	50,00 €
♦ Château Laffite Carcasset	2018	48,00 €
♦ Château les Ormes de Pez	2017	52,00 €
♦ Saint-Estephe de Montrose	2014	236,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet	2019	35,00 €

Saint Julien

♦ Duluc de Branaire Ducru	2018	44,00 €
♦ Château Lalande	2015	46,00 €

BORDEAUX BLANCS

Bordeaux white wines

Pessac Leognan

♦ Réserve Mouton Cadet Graves	2019	22,00 €
-------------------------------------	------	----------------

Sauternes

♦ Château Haut Mayne	2015	25,00 €
♦ Château Suduirant	2007	37,00 €
♦ Réserve Mouton Cadet Sauternes	2020	41,00 €



VINS

61

WINES

DE BORDEAU
009



MARNES
UTERNES CONTRÔLÉE
BOUTEILLE PAR
DUGUET A F33190

89347

IT DE FRANCE

1992

La Dame de Malescot



MARGAUX
APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE

S.C. du Château Malescot St-Exupéry
PROPRIÉTAIRE A MARGAUX (GIRONDE) FRANCE

PRODUCE OF FRANCE

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ
MIS EN BOUTEILLE A MARGAUX PAR Y.M.A.F. 33190 FRANCE

12.8 vol

PRODUCE OF

CHATEAU
1992



MARGAUX
APPELLATION MARGAUX
S.E. LE COTEAU - 33460

LAULAN 33 314 400

GRANDS CRUS CLASSÉS



Margaux

- + Château Giscours
Grand Cru Classé 2018 **130,00 €**

Pauillac

- + Château Lynch Bages
Grand Cru Classé 2013 **220,00 €**
- + Château Mouton Rothschild
1^{er} Grand Cru Classé 2014 **1020,00 €**
- + Château Mouton Rothschild
1^{er} Grand Cru Classé 2009 **1440,00 €**
- + Château Pichon Longueville
Grand Cru Classé 2013 **220,00 €**

Pessac Leognan

- + Château Haut Bailly
Grand Cru Classé 2017 **184,00 €**
..... 2011 **810,00 €**
- + Château Haut Brion
1^{er} Grand Cru Classé 2014 **880,00 €**

Saint-Emilion

- + Château Cheval Blanc
1^{er} Grand Cru Classé 2014 **1100,00 €**

Saint-Estephe

- + Château Haut Marbuzet
Grand Cru Classé 2018 **78,00 €**
- + Château Montrose
Grand Cru Classé 2014 **236,00 €**

Saint Julien

- + Château Beychevelle
Grand Cru Classé 2015 **250,00 €**
- + Château Ducru Beaucaillou
Grand Cru Classé 2008 **360,00 €**
..... 2016 **430,00 €**
- + Château Talbot Grand Cru
Classé 2020 **122,00 €**



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	2021	16,00 €
+ Brouilly Drouhin	2021	22,00 €
+ Brouilly Domaine des Hospices de Belleville	2021	24,00 €
+ Fleurie Drouhin	2021	24,00 €
+ Fleurie Régnard	2022	23,00 €
+ Morgon Drouhin	2021	21,00 €
+ Morgon Domaine des Hospices de Belleville	2021	22,00 €
+ Moulin à Vent Aegerter	2013	15,00 €
+ Moulin à Vent Drouhin	2021	25,00 €
+ Moulin à Vent Régnard	2022	23,00 €
+ Saint Amour Drouhin	2022	24,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc-Roussillon wines

Les Enfants Terribles

+ Berlingot Côtes de Bergerac Moelleux	2017	9,00 €
+ Chardonnay	2022	10,00 €
+ Viognier	2022	10,00 €
+ Pinot Noir	2021	10,00 €
+ Syrah	2022	10,00 €

JURA

Jura wines

+ Domaine de Savagny Vin de Paille 37,5 cl	2013	30,00 €
--	------	---------



VINS

65

WINES



VALLÉE DE LA LOIRE

Loire Valley wines

Ladoucette

- + Baron de L Vintage 2020 **89,00 €**
- + Malbec-cabernet Les Deux Tours
Baron Patrick de Ladoucette 2018 **18,00 €**
- + Pouilly Fumé de Ladoucette 2022 **34,00 €**
- + Sancerre Comte Lafond 2022 **32,00 €**
- 2022 **33,00 €**
- 2022 **32,00 €**
- + Sancerre Comte Lafond
Grande Cuvée 2022 **43,00 €**
- 2020 **39,00 €**
- + Sauvignon Les Deux Tours
Baron Patrick de Ladoucette 2022 **18,00 €**

Marc Bredif

- + Brédif Brut
méthode traditionnelle - **18,00 €**
- + Chinon 2022 **18,00 €**
- + Héritage Brut Tradition
Crémant de Loire - **18,00 €**
- + Héritage Extra Brut
Crémant de Loire - **19,00 €**
- + Héritage Brut
Crémant de Loire - **21,00 €**
- + Muscadet Sèvre et Maine
sur Lie Royal Oyster 2022 **17,00 €**
- + Saint Nicolas de Bourgueuil 2022 **20,00 €**
- + Vouvray 2022 **18,00 €**

Pascal Jolivet

- + Pouilly Fumé Indigène 2022 **68,00 €**
- + Sancerre Clos du Roy 2022/23 **38,00 €**
- + Sancerre Les Caillottes 2022/23 **34,00 €**
- + Sancerre Signature
Pascal Jolivet 2023 **30,00 €**
- + Sancerre Sauvage 2022/23 **64,00 €**
- + Sancerre Sauvage Magnum 2022/23 **128,00 €**
- + Sancerre Signature
Pascal Jolivet 2022/23 **25,00 €**
- + Sancerre La Bondenotte 2022 **38,00 €**
- + Sancerre Signature
Pascal Jolivet 2022/23 **31,00 €**
- + Sancerre Autochtone 2020 **72,00 €**





VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

Rhone Valley red wines

♦ Châteauneuf du Pape Nalys	2019	77,00 €
♦ Châteauneuf du Pape	2018	42,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Domaine Lafond	2020	51,00 €
♦ Côtes du Rhône Guigal	2020	12,00 €
♦ Côtes du Rhône Saint Esprit	2021/22	13,00 €
♦ Côte Rôtie Brune et Blonde de Guigal	2020	78,00 €
♦ Crozes Hermitage Guigal	2020/21	23,00 €
♦ Crozes Hermitage Les Launes	2021	23,00 €
♦ Crozes Hermitage Croix du Verre Domaine Olivier Dumaine	2022	33,00 €
♦ Gigondas Guigal	2020	28,00 €
♦ Hermitage Domaine des tourettes	2021	74,00 €
♦ Hermitage Guigal	2020	78,00 €
♦ Saint Joseph Guigal	2020	31,00 €
♦ Saint Joseph Domaine Olivier Dumaine	2020	34,00 €
♦ Saint Joseph Les Challeys	2022	26,00 €
♦ Les Beaux Gosses Côte du Rhone	2022	9,00 €

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

Rhone Valley white wines

♦ Châteauneuf du Pape Guigal	2020	42,00 €
♦ Châteauneuf du Pape Nalys	2019/20	77,00 €
♦ Condrieu	2021	67,00 €
	2020	49,00 €
♦ Condrieu "Les Ravines"	2020	62,00 €
♦ Côte du Rhône Guigal	2022	12,00 €
♦ Côte du Rhône Saint Esprit	2022	13,00 €
♦ Côte du Rhône Les Marnes Viognier	2022	14,00 €
♦ Crozes Hermitage Guigal	2021	23,00 €
♦ Hermitage Guigal	2019	55,00 €
♦ Saint Joseph Guigal	2021	28,00 €



Vins étrangers

Foreign wines



ETATS-UNIS – USA

United States

- ♦ Newton unfiltered Chardonnay  2021 **76,00 €**
- ♦ Opus One (stocks limités)  2010 **690,00 €**
-  2017 **465,00 €**
- ♦ Opus One Magnum (stocks limités)  2011 **1125,00 €**

NOUVELLE ZÉLANDE

New Zealand



- ♦ Cloudy Bay Chardonnay  2022 **44,00 €**
- ♦ Cloudy Bay Pinot Noir  2021 **53,00 €**
- ♦ Cloudy Bay Sauvignon  2023 **35,00 €**

PORTUGAL

Portugal



- ♦ Duas Quintas  2021/22 **16,00 €**
-  2022/23 **16,00 €**
- ♦ Duas Quintas Reserva  2022 **30,00 €**
-  2021 **48,00 €**

ITALIE

Italy



Abruzzes

♦ Montepulciano d'Abruzzo Caldora DOC	2022	15,00 €
♦ Trebbiano d'Abruzzo Caldora DOC	2022	14,00 €

Bolgheri

♦ Ornellaia	2013	Consult-us
♦ Le Serre Nuove dell'Ornellaia	2020	50,50 €
♦ Sassicaia	2014	Consult-us
	2020	Consult-us

Emilia-Romagna

♦ Opere 27 Lambrusco Rosato Amabile Emilia IGT	-	11,00 €
♦ l'IS Lambrusco Rosso Amabile Emilia IGT	-	14,00 €
♦ Otello Nero di Lambrusco	-	19,00 €

Lombardie

♦ Montenisa Marchese Antinori Cuvée Royale Brut Franciacorta	-	52,00 €
♦ Montenisa Marchese Antinori Franciacorta	-	62,00 €

Ombrie

♦ Bramito della Sala IGT Chardonnay	2022	35,00 €
♦ Conte della Vipera IGT	2022	45,00 €
♦ Cervaro della Sala Umbria IGT	2022	108,00 €
♦ San Giovanni della Sala Orvieto DOC	2022	33,00 €

♦ Muffato della Sala 50 cl	2019/20	61,00 €
♦ Pinot Nero Umbria IGT	2020	84,00 €

Piémont

♦ Langhe Arneis DOCC	2022	31,00 €
♦ Bric Turot Barbaresco DOCC	2020	78,00 €
♦ Barolo DOCC	2019	73,00 €
♦ Bussia Barolo DOCC	2018	118,00 €
♦ Barbaresco DOCC	2021	58,00 €
♦ Dolcetto d'Alba DOC	2022	28,00 €
♦ Fiulot Barbera d'Asti DOCC	2022	25,00 €
♦ Moscato d'Asti DOCC	2022/23	26,00 €
♦ Occhetti Nebbiolo d'Alba DOC	2021	37,00 €

Sardaigne

♦ Giunco Vermentino Di Sardegna DOC	2022	26,00 €
♦ Primo Bianco Vermentino Di Sardegna DOC	2022	21,00 €
♦ Moro Cannonau Di Sardegna DOC	2021/22	35,00 €
♦ Primo Scuro Cannonau Di Sardegna DOC	2022	21,00 €

Sicile

♦ Chiantari Nero d'Avola Sicilia IGT	2022	21,00 €
♦ Zabu Grillo Sicilia IGT	2023	16,00 €
♦ Zabu Syrah Sicilia IGT	2022	16,00 €
♦ Zabu Nero d'Avola Sicilia IGT	2022	15,00 €

RAFFINVINI

DEPUIS 1995

Spécialiste des Vins Italiens



Marchesi

ANTINORI

26 GENERAZIONI

+ 33 (0)3 23 64 69 30

contact@raffinvini.com

62 rue Pontoile - 02100 Saint-Quentin

Toscane

- ♦ Badia A Passignano Chianti
Classico Gran Selezione DOCC ♦ 2015 **70,00 €**
- ♦ Campogrande Orvieto
Classico DOC ♦ 2022 **16,00 €**
- ♦ Guado Al Tasso Bolgheri
Superiore DOC ♦ 2020 **218,00 €**
- ♦ Marchese Antinori Chianti
Classico Riserva DOCC ♦ 2020/21 **69,00 €**
- ♦ Peppoli Chianti Classico DOCC ♦ 2021 **31,00 €**
- ♦ Tignanello Toscana IGT ♦ 2021 **194,00 €**
- ♦ Vermentino Bolgheri DOC ♦ 2023 **32,00 €**
- ♦ Villa Antinori Toscana IGT ♦ 2022/23 **22,00 €**
- ♦ Villa Antinori Chianti
Classico Riserva ♦ 2021 **40,00 €**
- ♦ Villa Antinori Toscana IGT ♦ 2020/21 **30,00 €**
- ♦ Santa Pia Montepulciano
Riserva DOCC ♦ 2018 **66,00 €**
- ♦ Solaia Toscana IGT ♦ 2020 **368,00 €**

Vénétie

- ♦ Amarone Della Valpolicella
Classico DOC ♦ 2018/19 **71,00 €**
- ♦ Rafael Valpolicella Classico
Superiore DOC ♦ 2021 **23,00 €**
- ♦ Ripasso Valpolicella Classico
Superiore DOC ♦ 2019/20 **32,00 €**
- ♦ Santa Cristina Pinot Grigio
Delle Venezie IGT ♦ 2022 **20,00 €**
- ♦ Valpolicella DOC ♦ 2022 **19,00 €**
- ♦ Villa Fontana Bardolino DOC ♦ 2022 **18,00 €**
- ♦ Zironda Amarone Della
Valpolicella DOC ♦ 2019 **41,00 €**





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°	24,00 €
♦ Campari	1 L / 28,5°	55,00 €
♦ Chandon Garden Spritz	75 cl / 11,5°	6,00 €
♦ Martini Bianco	1 L / 14,4°	14,00 €
♦ Martini Rosso	1 L / 14,4°	14,00 €
♦ Martini Extra Dry	1 L / 18°	18,00 €
♦ Noilly Prat Dry	75 cl / 18°	20,00 €
♦ Pastis 51	1 L / 45°	28,00 €
♦ Ricard	1 L / 45°	28,00 €

COGNAC

Cognac

♦ Hennessy Very Special	70 cl / 40°	60,00 €
♦ Hennessy X.O. Sous étui	70 cl / 40°	298,00 €
♦ Hennessy Paradis Carafe Sous coffret	70 cl / 40°	Consult us
♦ Remy Martin Carafe Louis XIII	70 cl / 40°	Consult us
♦ Remy Martin Cellar	1 L / 40°	60,00 €





LIQUEUR

Liquor

♦ Amaretto Disaronno	70 cl/28°	40,00 €
♦ Bailey's Original Irish Cream	70 cl/17°	24,00 €
♦ Cointreau	70 cl/40°	29,00 €
♦ Grand Marnier Cordon Jaune	70 cl/40°	30,00 €
♦ Grand Marnier Cordon Rouge	70 cl/40°	33,00 €
♦ Grappa Alexander	70 cl/38°	24,00 €
♦ Grappa Di Tignanello Antinori	50 cl/42°	83,00 €
♦ Jagermeister	70 cl/35°	28,00 €
♦ Kalhua Coffee	70 cl/16°	30,00 €
♦ Limoncello	70 cl/25°	26,00 €
♦ Liqueur Kwai Feh Lychee	70 cl/20°	16,00 €
♦ Malibu Coconut	70 cl/18°	17,00 €
♦ Peppermint Get 27 vert	1 L/17,9°	21,00 €
♦ Pimm's n°1 Cup	70 cl/25°	21,00 €
♦ Vieux Marc Rosé Ott	75 cl/52°	65,00 €

PORTO

Port

♦ Ramos Pinto Fine Ruby	-	75 cl/19,5°	24,00 €
♦ Ramos Pinto Quinta da Ervamoira ...	10 ans	75 cl/20°	49,00 €
♦ Ramos Pinto Quinta do Bom Retiro ...	20 ans	75 cl/20°	107,00 €
♦ Ramos Pinto Tawny	-	75 cl/19,5°	25,00 €
♦ Ramos Pinto Lagrima Blanc	-	75 cl/19,5°	25,00 €
♦ Ramos Pinto Lagrima Rouge	-	75 cl/19,5°	26,00 €
♦ Ramos Pinto White	-	75 cl/19,5°	24,00 €





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° **29,00 €**

Cuba

- + Havana Club Anejo Especial .. 70 cl / 37,5° **26,00 €**
- + Havana Club Anejo
Bianco 3 ans 70 cl / 37,5° **24,00 €**
- + Havana Club Ron 7 ans 70 cl / 40° **39,00 €**

France

- + Rhum Agricole Blanc
3 Rivières 1 L / 50° **29,00 €**
- + Rhum Agricole Blanc
La Mauny 1 L / 50° **32,00 €**

Guatemala

- + Zacapa 23 70 cl / 40° **86,00 €**
- + Zacapa X.O. 70 cl / 40° **158,00 €**

Jamaïque

- + Captain Morgan White Rhum .. 70 cl / 37,5° **14,00 €**
- + Captain Morgan Spiced Gold .. 70 cl / 35° **13,00 €**
- + Captain Morgan Spiced Black .. 70 cl / 40° **28,00 €**

Puerto-Rico

- + Bacardi Carta Blanca 70 cl / 37,5° **25,00 €**
- + Bacardi Carta Oro 70 cl / 37,5° **27,00 €**

Venezuela

- + Pampero Blanco 70 cl / 37,5° **14,00 €**
- + Pampero Oro Aniversario 70 cl / 40° **46,00 €**

RHUM ARRANGÉ

Infused rum

Origine Réunion

From Reunion

- + 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 €**



Clase Azul
SPIRITS



Mexcal
Clase Azul.
DURANGO



Tequila
Clase Azul.



La Pinta.
POMEGRANATE LIQUEUR
100% BLUE AGAVE TEQUILA



La Pinta.
POMEGRANATE LIQUEUR
MADE WITH TEQUILA

GIN

Gin

✦ Beefeater 24 London Dry	70 cl / 40°	27,00 €
✦ Bombay Sapphire London Dry	70 cl / 40°	34,00 €
✦ Gordon's London Dry	70 cl / 37,5°	12,00 €
✦ Gordon's Pink	70 cl / 37,5°	16,00 €
✦ Hendrick's	70 cl / 41,4°	57,00 €
✦ Tanqueray London Dry	70 cl / 43,1°	33,00 €
✦ Tanqueray n° 10	70 cl / 47,3°	66,00 €
✦ Seventy One	70 cl / 40°	228,00 €

SAKE

Sake

✦ Gekkeikan	75 cl / 14,6°	15,00 €
-------------	---------------	----------------

VODKA

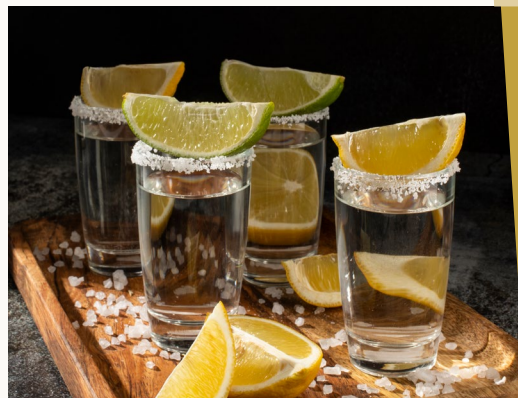
Vodka

✦ Absolut Blue	70 cl / 40°	27,00 €
✦ Belvédère	70 cl / 40°	54,00 €
✦ Grey Goose	70 cl / 40°	60,00 €
✦ Ketel One	70 cl / 40°	64,00 €
✦ Smirnoff 21 Red	70 cl / 37,5°	11,00 €
✦ Zubrowka Bison	70 cl / 37,5°	31,00 €

TEQUILA

Tequila

✦ Clase Azul Plata	70 cl / 40°	145,00 €
✦ Clase Azul Reposado	70 cl / 40°	229,00 €
	175 cl / 40°	566,00 €
✦ Clase Azul Anejo	70 cl / 40°	828,00 €
✦ Clase Azul "Ultra" extra Anejo	70 cl / 40°	Consultus
✦ Clase Azul Mezcal Durango	70 cl / 44°	493,00 €
✦ Clase Azul Mezcal Guerro	70 cl / 42°	492,00 €
✦ Don Julio Blanco	70 cl / 38°	84,00 €
✦ Don Julio 1942	70 cl / 38°	463,00 €
✦ Patròn Silver	70 cl / 40°	72,00 €
✦ Patròn Reposado gold	70 cl / 40°	115,00 €





SCOTCH

Scotch whiskey

- + Ballantine's Finest 70 cl/40° **23,00 €**
- + J&B Rare 70 cl/40° **16,00 €**
- + Johnnie Walker Red Label 70 cl/40° **15,00 €**

WHISKY AMÉRICAIN
& BOURBON

American whiskey & bourbon

- + Bulleit Bourbon 70 cl/45° **46,00 €**
- + Jack Daniel's Old n°7 70 cl/40° **31,00 €**

WHISKY IRLANDAIS

Irish whiskey

- + Bushmills Original
Black Bush 1L/40° **32,00 €**

WHISKY JAPONAIS (Stocks limités)

Japanese whiskey (Limited stocks)

- + Hakushu Distiller's Réserve 70 cl/43° **Consult us**
- + Hakushu 12 ans 70 cl/43,5° **Consult us**
- + 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° **63,00 €**
..... 15 ans 70 cl/40° **94,00 €**
..... 18 ans 70 cl/40° **127,00 €**
..... 21 ans 70 cl/40° **342,00 €**
- + Chivas Regal 12 ans 1L/40° **54,00 €**
..... 18 ans 1L/40° **107,00 €**
- + Dalwhinnie Single Malts 15 ans 70 cl/43° **Stocks limités**
- + Glenmorangie The Original 10 ans 70 cl/40° **49,00 €**
- + Johnnie Walker
Black Label 12 ans 70 cl/40° **37,00 €**
- + Johnnie Walker Gold
Label Reserve - 70 cl/40° **64,00 €**
- + Johnnie Walker
Double Black - 70 cl/40° **44,00 €**
- + Johnnie Walker Blue Label - 70 cl/40° **346,00 €**
- + The Macallan Quest 12 ans 70 cl/40° **68,00 €**
- + The Macallan Triple Cask 12 ans 70 cl/40° **Stocks limités**
- + The Macallan Double Cask 15 ans 70 cl/43° **Stocks limités**

BIÈRES

Beers

- + Bud 24 btles / 33 cl **45,00 €**
- + Corona 24 btles / 35,5 cl **62,00 €**
- + Desperados 24 btles / 33 cl **55,00 €**
- + Heineken 24 cans / 33 cl **33,00 €**
..... 24 btles / 33 cl **31,00 €**
- + Kronenbourg 1664 24 btles / 33 cl **35,00 €**
- + Peroni Nastro Azzuro 24 btles / 33 cl **46,00 €**



Boissons

Softs

EAUX

Waters

Eaux plates

Still water

+ Eau de Sail	12 btles x 40 cl	43,00 €
	6 btles x 80 cl	30,00 €
+ Eau de source Cristaline	24 btles / 50 cl	7,00 €
	9 btles / 1 L	5,00 €
	6 btles / 1,5 L	3,00 €
+ Evian	24 btles / 33 cl	27,00 €
	24 btles / 50 cl	23,00 €
	12 btles / 1 L	19,00 €
	6 btles / 1,5 L	8,00 €
+ Fiji	12 btles / 1 L	64,00 €
	24 btles / 50 cl	64,00 €
	36 btles / 33 cl	68,00 €
+ Vittel	6 btles / 1,5 L	6,00 €
+ Voss		
(bouteille plastique - plastic bottle)	24 btles / 33 cl	64,00 €
	24 btles / 50 cl	64,00 €
	12 btles / 80 cl	64,00 €
+ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	34,00 €
	12 btles / 80 cl	72,00 €
+ 808		
(bouteille verre - glass bottle)	12 btles / 40 cl	24,00 €
	6 btles / 75 cl	22,00 €

Eaux gazeuses

Sparkling water

+ Eau de Sail	12 btles x 40 cl	50,00 €
	6 btles x 80 cl	30,00 €
+ Eau de source Cristaline	6 btles / 1,5 L	4,00 €
	24 btles / 50 cl	10,00 €
+ Badoit	6 btles / 1 L	9,00 €
+ Perrier		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 20 cl	18,00 €
+ Perrier (boîtes - cans)	24 btles / 33 cl	24,00 €
+ Perrier	6 btles / 1 L	8,00 €
+ San Pellegrino	24 btles / 50 cl	28,00 €
	6 btles / 1 L	9,00 €
+ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	69,00 €
	12 btles / 80 cl	66,00 €
+ 808 fines bulles		
(bouteille verre - glass bottle)	12 btles / 40 cl	25,00 €
	6 btles / 75 cl	22,00 €

BOISSONS ÉNERGÉTIQUES

Energy drinks

+ Red Bull	24 cans / 25 cl	48,00 €
+ Red Bull Sugarfree	24 cans / 25 cl	57,00 €

#DRINK
DIFFERENT



Un programme
Fondation de la Mer
et IFRECOR



LiLLiiWater.org
Instagram
Twitter
Facebook

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

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

Eaux plates

Still water

✦ LiLii Water	12 x 33 cl Tetra pack	7,00 €
.....	12 x 50 cl Tetra pack	8,00 €

Lillii Jus de Fruits

Fruit juices

✦ LiLii jus de tomate	12 x 25 cl	4,00 €
✦ LiLii jus d'abricot	12 x 25 cl	4,00 €
✦ LiLii jus d'ananas	12 x 25 cl	5,00 €
✦ LiLii jus de fraise	12 x 25 cl	4,00 €
✦ LiLii jus de pamplemousse	12 x 25 cl	4,00 €
✦ LiLii jus de pomme	12 x 25 cl	4,00 €
✦ LiLii jus d'orange	12 x 25 cl	4,00 €





JUS DE FRUITS

Fruit juices

Pago

✦ Abricot <i>Apricot</i>	24 btlles / 20 cl	32,00 €
✦ Ananas <i>Pineapple</i>	24 btlles / 20 cl	42,00 €
✦ Orange <i>Orange</i>	24 btlles / 20 cl	32,00 €
✦ Orange-carotte-citron ACE	24 btlles / 20 cl	32,00 €
✦ Pamplémousse <i>Grapefruit</i> ..	24 btlles / 20 cl	37,00 €
✦ Pêche <i>Peach</i>	24 btlles / 20 cl	32,00 €
✦ Poire <i>Pear</i>	24 btlles / 20 cl	32,00 €
✦ Pomme claire <i>Apple</i>	12 btlles / 20 cl	18,00 €
✦ Tomato <i>Tomato</i>	12 btlles / 20 cl	18,00 €

Happy Day

✦ Multivitamines <i>Mix fruits</i> ..	12 btlles / 1 L	37,00 €
✦ Orange <i>Orange</i>	12 btlles / 1 L	49,00 €
✦ Pomme <i>Apple</i>	12 btlles / 1 L	30,00 €

Osterberg

✦ Shot mangue / piment curcuma	60 ml	3,00 €
✦ Shot thé matcha / gingembre	60 ml	3,00 €
✦ Shot hibiscus / gingembre grenade	60 ml	3,00 €





SIROPS

Syrups

Les incontournables

Unforgettables

♦ Citron Monin <i>Lemon</i>	1 L	11,00 €
♦ Grenadine <i>Grenadine</i>	75 cl	5,00 €
♦ Menthe Monin <i>Mint</i>	1 L	8,00 €
♦ Fraise <i>Strawberry</i>	75 cl	5,00 €
♦ Cassis <i>Blackcurrant</i>	75 cl	4,00 €
♦ Pêche <i>peach</i>	1 L	8,00 €

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	11,00 €
♦ Pur sucre de Canne <i>Canne sugar</i> ..	1 L	7,00 €
♦ Violette <i>Violet</i>	70 cl	11,00 €

SIROPS PULCO

Pulco syrups

♦ Citron <i>Lemon</i>	70 cl	6,00 €
♦ Citron vert <i>Lime</i>	75 cl	6,00 €





Schweppes

TONIC
GINGER
CARDAMOM

Schweppes

TONIC
ORIGINAL

Schweppes

TONIC
PINK
PEPPER

Schweppes

GINGER ALE

For over 225 years, a secret family recipe for the
most loved tonic has been kept under lock and key.
The recipe is in the blood of the finest ingredients.
Schweppes

For over 225 years, a secret family recipe for the
most loved tonic has been kept under lock and key.
The recipe is in the blood of the finest ingredients.
Schweppes

For over 225 years, a secret family recipe for the
most loved tonic has been kept under lock and key.
The recipe is in the blood of the finest ingredients.
Schweppes

For over 225 years, a secret family recipe for the
most loved tonic has been kept under lock and key.
The recipe is in the blood of the finest ingredients.
Schweppes

J. Schweppes

J. Schweppes

J. Schweppes

J. Schweppes

SODAS

Soft drinks

+ Coca Cola	12 cans / 15 cl	9,00 €	+ Ice Tea pêche	12 cans / 15 cl	9,00 €
.....	24 cans / 33 cl	33,00 €		24 cans / 33 cl	27,00 €
+ Coca Cola zéro	12 cans / 15 cl	7,00 €	+ Liptonic	24 cans / 33 cl	28,00 €
.....	24 cans / 33 cl	30,00 €	+ Minute Maid orange	24 cans / 33 cl	31,00 €
+ Fanta orange	24 cans / 33 cl	27,00 €	+ Minute Maid pomme	24 cans / 33 cl	30,00 €
+ Fever-tree tonic water	24 btles / 20 cl	48,00 €	+ Orangina	12 cans / 15 cl	10,00 €
+ Fever-tree ginger beer	24 btles / 20 cl	48,00 €		24 cans / 33 cl	25,00 €
+ Fever-tree mediterranean tonic water	24 btles / 20 cl	48,00 €	+ Schweppes Indian Tonic	12 cans / 15 cl	11,00 €
.....	24 btles / 20 cl	48,00 €		24 cans / 33 cl	31,00 €
+ Fever-tree naturally light tonic water	24 btles / 20 cl	48,00 €	+ Schweppes Agrum'	24 cans / 33 cl	30,00 €
+ Fever-tree premium ginger ale	24 btles / 20 cl	48,00 €	+ Schweppes lemon	24 cans / 33 cl	26,00 €
+ Fever-tree soda water	24 btles / 20 cl	55,00 €	+ Sprite	24 cans / 33 cl	28,00 €
+ Fever-tree Elderflower tonic water	24 btles / 20 cl	48,00 €	+ Thé à la menthe, yuzu et romarin Osterberg	12 x 25 cl	48,00 €
+ Fever-tree lemonade	24 btles / 20 cl	48,00 €	+ Thé blanc, curcuma et citron Osterberg	12 x 25 cl	48,00 €



Thés Teas

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 natures

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) 20,00 €

+ Passion de fleurs 20,00 €

Thés verts

Green teas

+ Sencha Fukuyu 20,00 €

+ 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 20,00 €

+ Tilleul menthe 20,00 €

+ Verveine 20,00 €



Intérieur

Interior

COSMÉTIQUES L'OCCITANE / LES PRODUITS D'ACCUEIL

L'Occitane cosmetics / Welcoming products

Mer & Mistral

Breath & sea

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

Verveine

Verbena

♦ Lait corps <i>Body milk</i>	50 ml	2,00 €
♦ Shampoing <i>Shampoo</i>	50 ml	2,00 €
♦ Après shampoing <i>Conditionner</i>	50 ml	2,00 €
♦ Savon feuille verveine <i>Verbena leaf soap</i>	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 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.

FORFAITS 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.

FORFAITS 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

PROTECTION DES BIENS ET DES PERSONNES

DE SAINT-TROPEZ
à MONACO

SURVEILLANCE
GARDIENNAGE
SÉCURISATION
AUDIT DE SÉCURITÉ

PRESTATIONS SUR-MESURE
CLÉS EN MAIN

Agents agréés,
discrets et expérimentés



ATHENA SECURITY
PROTECTION AT ITS BEST

Contact
& informations H24 / 7J

+33 (0)4 93 61 95 54
contact@athenasecurity.fr

323, chemin des Plaines, Espace Guidetti
06370 Mouans-Sartoux

WWW.ATHENASECURITY.FR



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