

YACHTS & VILLAS *Delivery*

10 ANS D'EXCELLENCE À VOTRE SERVICE

2015
→
2025

C R Y S
CANNES RIVIERA YACHTS SUPPLY



“

*Nous sommes fiers
de ce chemin parcouru,
et cet anniversaire
est l'occasion idéale
pour rendre hommage
à tout ce que nous avons
accompli ensemble,
avec vous.*

*We are proud of the journey we have
taken, and this anniversary is the
perfect opportunity to pay tribute to
everything we have accomplished
together, with you.*

CÉLÉBRONS 10 ANS D'EXCELLENCE AVEC CRYST !

Let's celebrate 10 years of excellence with Crys!

Depuis notre fondation il y a 10 ans, la société Crys s'est imposée comme un acteur incontournable dans le domaine de l'avitaillement, alliant professionnalisme, réactivité et qualité pour répondre aux besoins de nos clients. Au fil des années, notre équipe n'a cessé de grandir, de s'améliorer et d'innover pour offrir un service toujours plus adapté et de qualité. Grâce à votre confiance et à notre passion pour le yachting, nous avons su relever les défis avec succès et anticiper les besoins de l'industrie.

Aujourd'hui, alors que nous célébrons cette étape importante, nous renouvelons notre engagement à fournir des solutions de livraison efficaces et sûres, tout en mettant l'accent sur l'innovation et l'écoute de nos clients. Ce n'est pas seulement un anniversaire, mais un nouveau départ pour de nombreuses autres années de succès partagés.

De la Côte d'Azur à la Grèce, en passant par toute la région méditerranéenne, Crys est fier de vous offrir une couverture étendue, en vous livrant partout où vous en avez besoin, avec la même rapidité et la même qualité.

Merci à vous, nos précieux clients, partenaires et collaborateurs, pour votre fidélité et votre soutien constant. Ensemble, nous allons continuer à écrire l'histoire de Crys.

Since our founding 10 years ago, Crys has established itself as a key player in the supply industry, combining professionalism, responsiveness, and quality to meet the needs of our clients.

Over the years, our team has continuously grown, improved, and innovated to provide ever more tailored and high-quality services. Thanks to your trust and our passion for yachting, we have successfully met challenges and anticipated the needs of the industry.

Today, as we celebrate this significant milestone, we renew our commitment to delivering efficient and reliable solutions, while focusing on innovation and listening to our clients. This is not just an anniversary, but a new beginning for many more years of shared success.

From the French Riviera to Greece, and across the entire Mediterranean region, Crys is proud to offer you extensive coverage, delivering wherever you need us, with the same speed and quality.

Thank you to our valued clients, partners, and collaborators for your loyalty and constant support. Together, we will continue to write the story of Crys.





KINGDOM[👑]

CÔTE D'AZUR

WORLDWIDE CHAUFFEURS SERVICES



POINT TO POINT TRANSFER

AIRPORT TRANSFER

HOURLY SERVICE



INFORMATION | RÉSERVATION

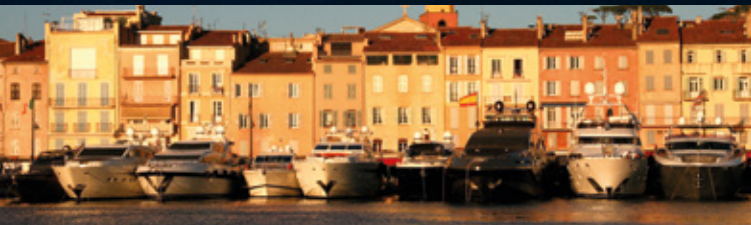
☎ +33 (0) 4 83 73 61 24 | info@kingdom-limousines.com
www.kingdom-limousines.com

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.

08



12



14



16



18



20



28

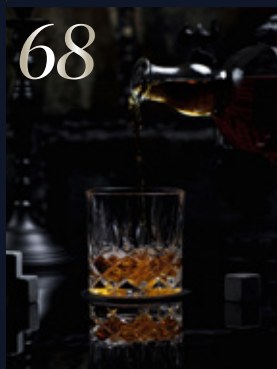


32



36





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

08

12

14

16

18

20

28

32

36

42

48

68

82

90

94

98

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 épillé 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>	86,00 € / kg
♦ Pré-tranché main écossais Label Rouge <i>Pre-clearcut scottish Red Label</i>	90,00 € / kg
♦ Dos de saumon écossais Label Rouge (700 / 800 gr) <i>Back of scottish salmon Red Label</i>	142,00 € / kg
♦ Plaque traiteur écossais Label Rouge <i>Stick scottish caterer Red Label</i>	100,00 € / kg
♦ Filet entier norvégien (2 kg/2,5 kg) <i>Whole norwegian fillet</i>	60,00 € / kg
♦ Filet pré-tranché norvégien (900 gr/1,2 kg) <i>Norwegian fillet pre-clearcut</i>	64,00 € / kg
♦ Filet pré-tranché norvégien (1,8 / 2,2 kg) <i>Norwegian fillet pre-clearcut</i>	66,00 € / kg
♦ Sachet traiteur 2 à 10 tranches norvégien <i>Bag caterer 2 to 10 norwegian slices</i>	100,00 € / kg
♦ Dos de saumon norvégien (env. 750 gr) <i>Back of norwegian salmon (around 750 gr)</i>	140,00 € / kg
♦ Saumon mariné à l'aneth pré-tranché (1,8 / 2,2 kg) <i>Salmon marinated in dill pre-clearcut</i>	60,00 € / 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, 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

17

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.



Miel
DE CANNES
by LLD



Médaille d'Or au
concours du Paris
Honey International
Awards 2024



Miel toutes fleurs,
extrait pur et cru de
façon artisanale



Miel issu de ruches
placées sur les toitures
de la Ville de Cannes

ÉPICERIE 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	1,00 €
♦ 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 €
♦ Miel de Luxe de la Ville de Cannes <i>Luxury honey from the City</i> <i>of Cannes</i>	45 gr	9,00 €
.....	170 gr	30,00 €
<i>Pot sérigraphié</i>	240 gr	44,00 €
<i>Pot sérigraphié</i>	400 gr	62,00 €
♦ Miel en rayon de la Ville de Cannes <i>Honey food chamber from Cannes</i>	1,2 kg	203,00 €
	1,5 kg	

MINI CONDIMENTS *Mini condiment*

♦ Moutarde <i>Mustard</i>	25 gr	1,00 €
♦ Ketchup <i>Ketchup</i>	39 gr	1,00 €
♦ Mayonnaise <i>Mayonese</i>	30 gr	1,00 €

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	56,00 €

Liquide *Liquid*

♦ Bouillon de poule	1 L	18,00 €
♦ Demi glace	1 L	24,00 €

Concentrés liquides *Concentrated liquid*

♦ Langoustine	1 L	68,00 €
♦ Asian	1 L	47,00 €



TRUFFE FRAÎCHE

Fresh truffle

Selon arrivage et saison.

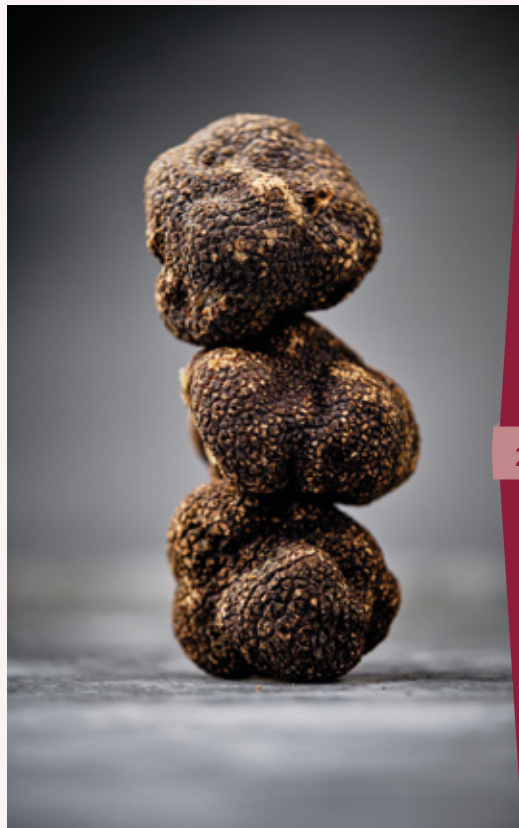
Depending of season and availability.

- † Tuber Melanosporum,
Tuber Aestivum... - **Consult us**

AUTOUR DE LA TRUFFE

Around truffle

- † Bocal de carpaccio de truffes
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 **36,00 €**
- † Huile aromatisée à la truffe
noire *Black truffle olive oil* 250 ml **36,00 €**
..... 500 ml **69,00 €**
- † Miel à la truffe *Truffle honey* 120 gr **11,00 €**
..... 250 gr **20,00 €**
- † Beurre à la truffe d'été
Summer truffle butter 80 gr **10,00 €**
..... 250 gr **22,00 €**
- † Sel à la truffe *Truffle salt* 50 gr **6,00 €**
- † Tartufata *Black truffle paste* 80 gr **12,00 €**
- † Tartufata Bianca 500gr
White truffle paste 500 gr **69,00 €**





CHARCUTERIE IBÉRIQUE

		Prix au kg
♦ 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 €

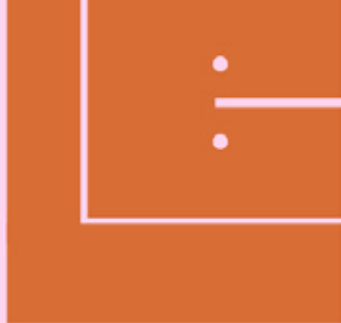
PRODUITS CRÉTOIS

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>	0,75 L	26,00 €
♦ Huile d'olive extra vierge classique bidon métallique		
<i>Extra virgin olive oil classic metal can</i>	5 L	136,00 €





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 **34,00 €**

Coffret Découverte 22 pièces

Discovery mix 22 units **70,00 €**

CHOCOLAT ARTISANAL LB LE CHOCOLAT

- ♦ Coffret praliné 12 pièces 110 gr **24,00 €**
- ♦ Coffret praliné et ganache
12 pièces 110 gr **24,00 €**
- ♦ Coffret le Crayon Caramel
22 pièces 150 gr **27,00 €**
- ♦ Coffret la Truffe 150 gr **27,00 €**
- ♦ La Barre Praliné Ristretto Noir
2 pièces 50 gr **6,00 €**
- ♦ La Barre Praliné Noisette Lait
2 pièces 50 gr **6,00 €**
- ♦ La Barre Praliné Cappucino Lait
2 pièces 50 gr **6,00 €**
- ♦ Rocher praliné noisette lait
1 pièce 30 gr **5,00 €**
- ♦ Rocher praliné pistache noir
1 pièce 30 gr **5,00 €**





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 €
+ Chocolat cookie Chocolate granola cookie	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	40,00 €
+ Barbapapa <i>Cotton candy</i>	40,00 €
+ Bubble gum	40,00 €
+ Café <i>Coffee</i>	40,00 €
+ Caramel	40,00 €
+ Cassata	40,00 €
+ Cheesecake myrtille <i>Blue berry cheesecake</i>	40,00 €
+ Chocolat noir <i>Dark chocolate</i>	40,00 €
+ Chocolat blanc <i>White chocolate</i>	40,00 €
+ Chocodubai (<i>glace chocolat, cheveux d'ange, nappage pistache</i>) <i>Chocolate ice cream, angel hair, pistachio glaze</i>	40,00 €
+ Cookies dough	40,00 €
+ Fior di late	40,00 €
+ Kinder Bueno	40,00 €
+ Malaga	40,00 €
+ Marron glacé <i>Sugar coated chestnut</i>	40,00 €
+ Menthe chocolat <i>Mint chocolate</i>	40,00 €
+ Noix de coco <i>Coconut</i>	40,00 €
+ Noix de pécan <i>Pecan nuts</i>	40,00 €
+ Noisette <i>Hazelnuts</i>	40,00 €
+ Nougat	40,00 €
+ Nutella	40,00 €
+ Oreo	40,00 €
+ Peanut butter	40,00 €
+ Pistache <i>Pistachio</i>	40,00 €

+ Raffaello	40,00 €
+ Régisse <i>Licorice</i>	40,00 €
+ Rocher <i>Praline</i>	40,00 €
+ Rose	40,00 €
+ Snikers	40,00 €
+ Speculoos	40,00 €
+ Straciatella	40,00 €
+ Tiramisu	40,00 €
+ Tropical	40,00 €
+ Vanille <i>Vanilla</i>	40,00 €
+ Violette <i>Violet</i>	40,00 €



Sorbets 1 litre

Sorbets 1 liter

+ Banane <i>Banana</i>	40,00 €
+ Cassis <i>Blackcurrant</i>	40,00 €
+ Citron <i>Lemon</i>	40,00 €
+ Citron basilic <i>Lemon & basil</i>	40,00 €
+ Citron vert <i>Lime</i>	40,00 €
+ Fraise <i>Strawberry</i>	40,00 €
+ Framboise <i>Raspberry</i>	40,00 €
+ Franuino (sorbet framboise, copeaux de chocolat, choco blanc) (raspberry sorbet, chocolate shavings, white chocolate)	40,00 €
+ Fruit du dragon	40,00 €
+ Litchi	40,00 €
+ Mangue <i>Mango</i>	40,00 €
+ Melon <i>Cantaloupe</i>	40,00 €
+ Sorbet chocolat <i>Dark chocolate sorbet</i> ...	40,00 €

Yaourt glacé 1 litre

Frozen yogurt 1 liter

+ Y café <i>Coffee</i>	40,00 €
+ Y chocolat <i>Chocolate</i>	40,00 €
+ Y fraise <i>Strawberry</i>	40,00 €
+ Y framboise <i>Raspberry</i>	40,00 €
+ Y grec <i>Greek</i>	40,00 €
+ Y nature <i>Plain</i>	40,00 €





PAINS ET VIENNOISERIES

Breads and pastries

VIENNOISERIES

- Mini croissants

Mini croissant

10 x 40 gr **19,00 €**

- Mini croissants au chocolat

Mini pains au chocolat

10 x 40 gr **21,00 €**





PAINS ET TRADITION

Nos pains

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) 4 type of 8 breads	40 gr	33,00 €
* 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 €



CAVIARS & ŒUFS DE POISSONS

Caviars & fish roes

Caviar Biologique De Neuvic

♦ Caviar Baeri Signature (*Acipenser Baeri*)

.....	30 gr	72,00 €
.....	50 gr	110,00 €
.....	100 gr	220,00 €
.....	250 gr	525,00 €
.....	500 gr	1 050,00 €

♦ Caviar Osciètre Signature (*Acipenser Gueldenstaedtii*)

.....	30 gr	85,00 €
.....	50 gr	142,00 €
.....	100 gr	284,00 €
.....	250 gr	710,00 €
.....	500 gr	1 420,00 €

♦ Caviar Selection Beluga Réserve (*Huso Huso*)

.....	30 gr	180,00 €
.....	50 gr	300,00 €
.....	100 gr	600,00 €
.....	250 gr	1 500,00 €
.....	500 gr	3 000,00 €





PERSIKA

PARIS

Caviar Persika d'Iran

♦ Caviar Beluga Impérial <i>Esturgeon de la Mer Caspienne</i> <i>Huso-Huso</i>	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> <i>Huso-Huso</i>	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> <i>Huso-Huso</i>	-	Consult us
---	---	-------------------

Caviar Stroganoff

♦ Caviar Diamond	50 gr	115,00 €
.....	125 gr	288,00 €
.....	250 gr	575,00 €
.....	500 gr	1 150,00 €
.....	1 kg	2 400,00 €

♦ 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 Béluga Imperial Iranien	125 gr	500,00 €
.....	250 gr	995,00 €





CŒUFS DE POISSONS

Fish roes

♦ Cœufs de truite		
<i>Trout roe</i>	50 gr	11,00 €
.....	100 gr	20,00 €
♦ Cœufs de truite fumés		
<i>Smoked trout roe</i>	50 gr	13,00 €
.....	100 gr	26,00 €
♦ Cœufs de saumon sauvage Keta		
<i>Keta wild salmon roe</i>	50 gr	19,00 €
.....	100 gr	36,00 €
♦ Cœufs de saumon Salmo Salar		
<i>Salmo Salar salmon roe</i>	50 gr	25,00 €
.....	100 gr	46,00 €
♦ Cœufs de saumon de Fontaine Bio		
<i>Salmo Salar salmon roe</i>	50 gr	15,00 €
.....	100 gr	28,00 €
♦ Poutargue cire blanche	100 gr	24,00 €



CHAMPAGNES

Champagnes

ARMAND DE BRIGNAC

+ Brut Gold		-	333,00 €
+ Brut Gold Magnum		-	732,00 €
+ Brut Gold Jeroboam		-	2364,00 €
+ Brut Rosé		-	499,00 €
+ Brut Rosé Magnum		-	1098,00 €

BILLECART-SALMON

+ Brut Réserve		-	65,00 €
+ Brut Rosé		-	93,00 €
+ Blanc de Blancs Grand Cru		-	101,00 €

BOLLINGER

+ Spécial Cuvée Brut		-	85,00 €
+ Rosé		-	105,00 €

DELAMOTTE

+ Brut		-	37,00 €
+ Blanc de Blancs		-	55,00 €

DEUTZ

+ Brut Classic		-	66,00 €
+ Brut Rosé		-	89,00 €
+ Brut Millésimé		-	99,00 €
+ Brut Rosé Millésimé		-	107,00 €
+ Blanc de Blancs		-	125,00 €
+ Amour de Deutz		-	273,00 €
+ Amour de Deutz Rosé		-	301,00 €

DOM PÉRIGNON

+ Vintage Blanc		2015	284,00 €
+ Vintage Rosé		2009	546,00 €

KRUG

+ Grande Cuvée édition 172		-	317,00 €
+ Vintage		2011	411,00 €
+ Rosé Grande Cuvée édition 28		-	437,00 €

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

CHOISIE PAR LES MEILLEURS*



* dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie et de la restauration

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

LAURENT-PERRIER

✦ La Cuvée Demie	✦	-	25,00 €
✦ La Cuvée	✦	-	46,00 €
✦ La Cuvée Magnum	✦	-	100,00 €
✦ La Cuvée Jeroboam	✦	-	277,00 €
✦ Brut Millésimé	✦	2015	89,00 €
✦ Brut Millésimé Magnum	✦	2015	195,00 €
✦ Cuvée Rosé	✦	-	89,00 €
✦ Cuvée Rosé Magnum	✦	-	195,00 €
✦ Blanc de Blancs Brut Nature	✦	-	101,00 €
✦ Grand Siècle Itération 26	✦	-	238,00 €
✦ Ultra Brut	✦	-	65,00 €

MOËT & CHANDON

✦ Brut Impérial	✦	-	67,00 €
✦ Brut Impérial Rosé	✦	-	82,00 €
✦ Ice Impérial	✦	-	83,00 €
✦ Ice Impérial Rosé	✦	-	82,00 €
✦ Grand Vintage	✦	2016	92,00 €
✦ Grand Vintage Rosé	✦	2016	96,00 €

PALMER

✦ La Réserve Brut	✦	-	40,00 €
✦ La Réserve Brut Magnum	✦	-	83,00 €

RUINART

✦ R de Ruinart Blanc	✦	-	64,00 €
✦ Rosé	✦	-	104,00 €
✦ Blanc de Blancs	✦	-	119,00 €
✦ Dom Ruinart Blanc de Blancs Millésimé	✦	-	Consult us
✦ Dom Ruinart Rosé Millésimé ..	✦	-	Consult us





ROEDERER

+ Brut Premier Collection		-	61,00 €
+ 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		-	53,00 €
+ Prélude Grands Crus		-	73,00 €
+ Prestige Rosé		-	71,00 €
+ 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		2012	281,00 €

THÉOPHILE

+ Brut		-	40,00 €
+ Brut Magnum		-	87,00 €
+ Brut Rosé		-	57,00 €

VEUVE CLICQUOT

+ Ponsardin Yellow Label		-	75,00 €
+ Ponsardin Brut Rosé		-	86,00 €
+ Rich		-	84,00 €
+ Rich Rosé		-	91,00 €
+ Ponsardin Vintage Blanc		2015	103,00 €
+ Ponsardin Vintage Rosé		2015	112,00 €
+ La Grande Dame Blanc		2015	191,00 €
+ La Grande Dame Rosé		2015	239,00 €

VRANKEN

+ Les Cuvées Demoiselle Tête de Cuvée		-	54,00 €
+ Les Cuvées Demoiselle Brut Rosé		-	58,00 €
+ Les Cuvées Diamant Brut		-	67,00 €
+ Les Cuvées Diamant Brut Rosé		-	80,00 €
+ Les Cuvées Diamant Blanc de Blancs		-	87,00 €
+ Les Cuvées Diamant Grand Cru Millésimé		-	99,00 €

Château des Demoiselles
L'authenticité de la Provence



VINS

Wines

PROVENCE

Provence wines

Château d'Esclans

Whispering Angel

♦ Whispering Angel	2024	22,00 €
Magnum	2024	48,00 €
Jeroboom	2024	122,00 €
Mathusalem	2024	292,00 €
Salmanazar	2024	566,00 €

Rock Angel

♦ Rock Angel	2023	28,00 €
Magnum	2023	61,00 €

Les Clans

♦ Château d'Esclans Les Clans	2022	53,00 €
Magnum	2023	118,00 €
Jeroboom	2023	299,00 €

Garrus

♦ Château d'Esclans Garrus	2022	110,00 €
Magnum	2023	243,00 €
Mathusalem	2023	618,00 €

Château Des Demoiselles

♦ Château Des Demoiselles 75 cl	2020	15,00 €
	2024	14,00 €
	2024	13,00 €
Magnum	2024	28,00 €
Jeroboom	2024	66,00 €
Mathusalem	2024	164,00 €
♦ Charmes Des Demoiselles 75 cl	2021	11,00 €
	2024	11,00 €
	2024	11,00 €
Magnum	2024	24,00 €
Jeroboom	2024	60,00 €
Mathusalem	2024	136,00 €





DOMAINE
ASPRAS
FAMILLE LATZ • VIGNERON À CORRENS



Château De Peyrassol

+ Peyrassol Méditerranée IGP	 2024	9,00 €
+ Peyrassol	 2023	18,00 €
Cuvée des Commandeurs	 2023/24	16,00 €
	 2023	18,00 €
+ Château de Peyrassol	 2021	29,00 €
	 2024	21,00 €
	 2023	25,00 €

Château La Gordonne

+ Château La Gordonne	 -	17,00 €
Summertime	 -	19,00 €
+ Château La Gordonne	 -	21,00 €
Vérité du Terroir	 -	30,00 €
+ La Chapelle Gordonne	 -	33,00 €
	 -	36,00 €

Château Minuty

+ M de Minuty	 2023	15,00 €
	 2023	15,00 €
	 2022/23	15,00 €
+ Cuvée Prestige	 2023/24	19,00 €
	 2023/24	19,00 €
	 2022/23	19,00 €
+ Minuty Rosé & Or	 2023/24	28,00 €
+ Château Minuty 281	 2023/24	51,00 €

Château Sainte Roseline

+ Perle de Roseline	 2023	9,00 €
IGP Méditerranée	 2024	9,00 €
	 2024	9,00 €
+ Roseline Prestige	 2023	13,00 €
	 2024	12,00 €
	 2024	13,00 €
+ Lampe de Méduse Cru Classé	 2021	18,00 €
	 2024	15,00 €
	 2024	16,00 €

Domaine Aspras

+ Les Trois Frères	 2024	16,90 €
Côtes de Provence AOP 	 2023	16,90 €
	 2022	16,90 €
+ Licorne	 2024	24,90 €
Côtes de Provence AOP 	 2023	24,90 €
	 2022	24,90 €



RESTAURANT LE POISSON IVRE



**VISITES - DEGUSTATIONS
ATELIERS OENOLOGIQUES**

Esprit
PARC
NATUREL



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

AOP CÔTES DE PROVENCE
Agriculture biologique depuis 1997



Domaine De La Courtade (Porquerolles)

♦ Cuvée La Courtade 	 2022	30,00 €
	 2024	22,00 €
	 2024	28,00 €
♦ Cuvée Immergée 	 2022	77,00 €
	 2021/22	77,00 €
♦ Cuvée Les Terrasses de La Courtade 	 2022	17,00 €
	 2024	14,00 €
	 2024	15,00 €

Domaine Des Mapliers

♦ Mapliers Préférences	 2023/24	10,00 €
	 2023/24	10,00 €
	 2023/24	10,00 €
♦ Mapliers Préférences Magnum	 2022/23	26,00 €
♦ Domaine des Mapliers Abacus 	 2023/24	14,00 €
	 2022	13,00 €
Magnum	 2022/23	33,00 €
Jeroboom	 2023	93,00 €

Domaine Ott

♦ By Ott	 2021	20,00 €
	 2023/24	20,00 €
	 2022/23	20,00 €
♦ Château de Selle Cœur de Grain	 2023/24	38,00 €
♦ Clos Mireille Blanc de Blancs	 2023/24	38,00 €
♦ Clos Mireille Cœur de Grain	 2023/24	38,00 €

♦ Château de Selle Comtes de Provence	 2021/22	42,00 €
♦ Étoile	 2023/24	114,00 €
Magnum	 2023/24	235,00 €
Jeroboom	 2023/24	507,00 €

Château Yssole

♦ Chabaud	 2023/24	16,00 €
♦ Jolies Filles Classique IGP Méditerranée	 2024	10,00 €
	 2023/24	10,00 €
♦ Jolies Filles Prestige Côtes de Provence	 2024	13,00 €
Magnum	 2024	31,00 €
Jeroboom	 2024	99,00 €

Château Clarettes

♦ Grande Cuvée	 2023	12,00 €
	 2021	14,00 €
	 2017	17,00 €
♦ Thérapie	 2023	10,00 €
	 2023	10,00 €
	 2021	10,00 €
♦ Le Cube sl	 -	23,00 €
	 -	23,00 €
♦ Mistral Noir	 2019	11,00 €
♦ Grain Blanc	 2021	11,00 €
♦ Eole	 2023	11,00 €

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



GOÛTER LES COULEURS DU TEMPS

CHÂTEAU DE SELLE, CÔTES DE PROVENCE

DOMAINES

Ott★®

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

BANDOL

Bandol wines

Domaine Ott

- Château Romassan
Cœur de Grain 2023/24 **38,00 €**
- Château Romassan 2019/2021 **64,00 €**

CORSE

Domaine Fiumicicoli

- Cuvée Fiumicicoli
AOP Sartène 2023 **19,00 €**
- 2023 **20,00 €**
- 2023 **21,00 €**

Domaine Vecchio

- Cuvée Vecchio IGP 2023 **12,00 €**
- 2021 **14,00 €**
- 2023 **15,00 €**

CAMARGUE

Les Sables de Camargue

- Pink Flamingo Gris - **10,00 €**
- Domaine de Royal de Jarras
Gris de Gris - **12,00 €**
- Domaine de Royal de Jarras ... - **15,00 €**

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



VINS

55

WINES



VIN DE BOURGOGNE

2015

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE NUITS

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS CONTRÔLÉE

PINOT NOIR

VIEILLES VIGNES

AEGERTER

BOURGOGNES BLANCS

Burgundy white wines

Vins de Bourgogne génériques

- ♦ Bourgogne Chardonnay
Régnard 2023 **17,00 €**

Côte Chalonnaise

- ♦ Montagny Régnard 2023 **37,00 €**

Côte de Beaune

- ♦ Côte de Beaune
Joseph Drouhin 2021 **51,00 €**
- ♦ Hautes-Côtes de Beaune
Les Belles Roches 2023 **26,00 €**



Chablis

- ♦ Chablis Billaud-Simon 2022 **31,00 €**
- ♦ Chablis Pic 1^{er} Régnard -
267^e vendange 2022 **84,00 €**
- ♦ 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 2022/23 **49,00 €**
- ♦ Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu
Régnard 2022 **63,00 €**
- ♦ Chablis 1^{er} Cru Mont de Milieu
Billaud-Simon 2022 **56,00 €**
- ♦ Chablis Grand Cru Bougros
Régnard 2023 **74,00 €**
- ♦ Petit Chablis Billaud-Simon 2022 **27,00 €**
- ♦ Chablis les Opales Aegerter 2023 **29,00 €**
- ♦ Chablis Or Aegerter 2023/24 **39,00 €**

Maconnais

- ♦ Pouilly-Fuissé Aegerter 2023 **39,00 €**
- ♦ Saint Véran Aegerter 2016 **21,00 €**
- ♦ Macon-Villages Petits Vallons
Aegerter 2023/24 **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	2023	24,00 €
• Pinot Noir Aegerter	2023	24,00 €

Côte Chalonnaise et Maconnais

• Macon Régnard	2022	20,00 €
• Mercurey Régnard	2022	36,00 €
• Mercurey Les Cerisières Aegerter	2022/23	39,00 €

Côte de Beaune

• Corton Joseph Drouhin	2020	240,00 €
• Beaune 1 ^{er} Cru Cras Joseph Drouhin	2017/18	81,00 €
• Beaune 1 ^{er} Cru Champimonts Joseph Drouhin	2017	81,00 €
• Beaune 1 ^{er} Cru Grèves Joseph Drouhin	2019/20	97,00 €
• Beaune 1 ^{er} Cru Les Sizies Joseph Drouhin	2017	81,00 €
• Côte de Beaune Joseph Drouhin	2021	64,00 €
• Haute Côtes de Beaune Régnard	2022	36,00 €
• Corton Grand Cru Régnard	2022	190,00 €
• Corton Vergennes Grand Cru Régnard	2022	166,00 €

• Pommard Aegerter	2022	70,00 €
• Pommard Joseph Drouhin	2020	49,00 €
• Pommard Chanlins Bas Joseph Drouhin	2022	92,00 €
• Savigny-les-Beaune Joseph Drouhin	2021	52,00 €
• Savigny-les-Beaune Clos des Godeaux Joseph Drouhin	2022	52,00 €
• Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Aux Fourneaux Joseph Drouhin	2021	72,00 €
• Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Guettes Joseph Drouhin	2017	60,00 €
• Hautes-Côtes de Beaune Les Belles Roches	2023	26,00 €
• Pommard Les Noizons	2021	70,00 €

Côte de nuits

• Chambolle Musigny Joseph Drouhin	2021	110,00 €
• Clos De Vougeot Joseph Drouhin	2020	279,00 €
• Gevrey-Chambertin Aegerter	2023	98,00 €
• Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Clos Prieur Joseph Drouhin	2021	220,00 €
• Nuits-Saint-Georges Joseph Drouhin	2022	74,00 €
• Vosne-Romanée Joseph Drouhin	2020	77,00 €
• Hautes-Côtes de Nuits Les Petites Corvées	2022/23	30,00 €
• Nuits-Saint-Georges Les Plateaux	2023	78,00 €

BORDEAUX ROUGES

Bordeaux red wines

Bordeaux Supérieurs Rouges

+ Château Clou du Pin Premium	2020	8,00 €
+ Cap Royal	2022	13,00 €
+ Mouton Cadet	2022	14,00 €

Margaux

+ Brio de Cantenac Brown	2016	39,00 €
	2019	36,00 €
+ Château Cantenac Brown	2019	81,00 €
+ Margaux de Brane	2022	39,00 €
	2020	31,00 €
+ S de Siran	2019	26,00 €

Médoc - Haut-Médoc - Moulis

+ Chapelle de Potensac	2016	19,00 €
+ Château Bellegrave	2019	10,00 €
+ Château La Tessonnière	2018	11,00 €
+ Château Saint Ahon	2014	17,00 €

Pauillac

+ Réserve de la Comtesse 2 nd vin du Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2015	370,00 €
+ Tourelles de Longueville	2017	73,00 €

Pessac Leognan - Graves

+ Larrivet Haut-Brion	2018	63,00 €
+ Château La Ouarde	2019	13,00 €

Pomerol - Lalande de Pomerol

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

Saint-Emilion

+ Petit Figeac	2018/20	100,00 €
+ Angelots de Villemaurine Grand Cru	2015	37,00 €
+ Château Tour Fonrazade Grand Cru	2020	20,00 €
+ Croix Fourney 2019	2019	12,00 €

Saint-Estephe

+ Château de Pez	2013	50,00 €
+ Château les Ormes de Pez	2017	52,00 €
+ Saint-Estephe de Montrose	2014	236,00 €

Saint Julien

+ Duluc de Branaire Ducru	2018	44,00 €
---------------------------	------	---------

BORDEAUX BLANCS

Bordeaux white wines

Sauternes

+ Château Haut Mayne	2015	25,00 €
+ Château Suduirant	2007	104,00 €

GRANDS CRUS CLASSÉS



Margaux

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

Pauillac

- ♦ Château Lynch Bages
Grand Cru Classé 2016 **290,00 €**
- ♦ Château Mouton Rotschild
1^{er} Grand Cru Classé 2014 **1000,00 €**
- ♦ Château Pichon Longueville
Grand Cru Classé 2016 **330,00 €**

Pessac Leognan

- ♦ Château Haut Bailly
Grand Cru Classé 2017 **180,00 €**
..... 2011 **810,00 €**
- ♦ Château Haut Brion
1^{er} Grand Cru Classé 2014 **860,00 €**

Saint-Emilion

- ♦ Château Cheval Blanc
1^{er} Grand Cru Classé 2014 **1080,00 €**

Saint-Estephe

- ♦ Château Haut Marbuzet
Grand Cru Classé 2018 **72,00 €**
- ♦ Château Montrose
Grand Cru Classé 2014 **236,00 €**

Saint Julien

- ♦ Château Beychevelle
Grand Cru Classé 2016 **236,00 €**
- ♦ Château Ducru Beaucaillou
Grand Cru Classé 2018 **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	2021/22	16,00 €
+ Brouilly Drouhin	2021	22,00 €
+ Brouilly Domaine des Hospices de Belleville	2021	24,00 €
+ Fleurie Drouhin	2021	24,00 €
+ Fleurie Régnard	2023	23,00 €
+ Morgon Drouhin	2022	21,00 €
+ Morgon Domaine des Hospices de Belleville	2022	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	2022	12,00 €
+ Chardonnay	2022/23	12,00 €
+ Viognier	2022	12,00 €
+ Pinot Noir	2022/23	12,00 €
+ Syrah	2023	12,00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Loire Valley wines

Ladoucette

+ Baron de L Vintage	2022	89,00 €
+ Pouilly Fumé de Ladoucette	2023	34,00 €
+ Sancerre Comte Lafond	2023	32,00 €
	2023	33,00 €
	2023	32,00 €
+ Sancerre Comte Lafond Grande Cuvée	2022	43,00 €
	2022	39,00 €

Pascal Jolivet

+ Pouilly Fumé Indigène	2023	70,00 €
+ Sancerre Clos du Roy	2023	40,00 €
+ Sancerre Les Caillottes	2023	36,00 €
+ Sancerre Signature Pascal Jolivet	2023/24	32,00 €
+ Sancerre Sauvage	2023	68,00 €
+ Sancerre Sauvage Magnum	2023	136,00 €
+ Sancerre Signature Pascal Jolivet	2023/24	27,00 €
+ Sancerre La Bondenotte	2022/23	40,00 €
+ Sancerre Signature Pascal Jolivet	2023/24	33,00 €
+ Sancerre Autochtone	2022	76,00 €

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

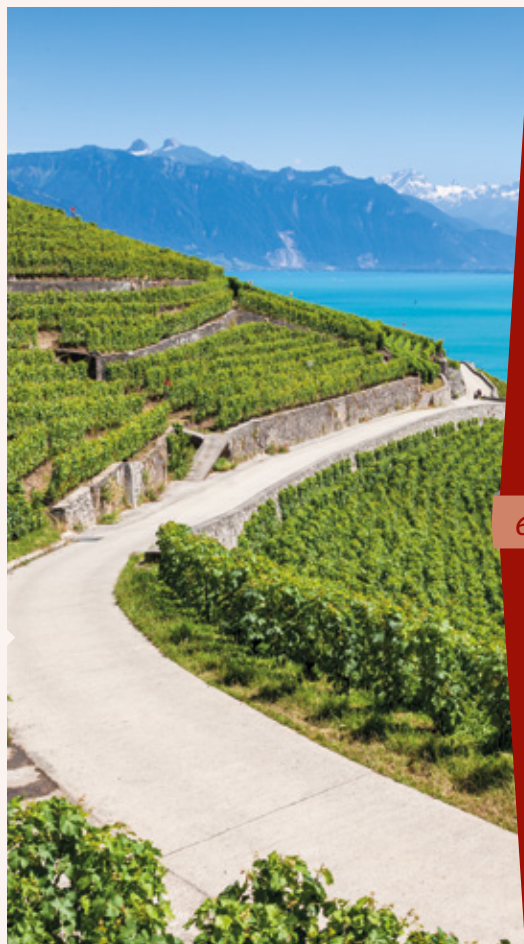
Rhone Valley red wines

• Châteauneuf du Pape Nalys	2020/21	82,00 €
• Châteauneuf du Pape	2020	46,00 €
• Côtes du Rhône Guigal	2021/22	12,00 €
• Côtes du Rhône Saint Esprit	2022	14,00 €
• Côte Rôtie Brune et Blonde de Guigal	2021	78,00 €
• Crozes Hermitage Guigal	2021	23,00 €
• Crozes Hermitage Les Launes	2022	23,00 €
• Gigondas Guigal	2020/21	28,00 €
• Hermitage Domaine des tourettes	2021	74,00 €
• Hermitage Guigal	2020/21	78,00 €
• Saint Joseph Guigal	2020	31,00 €
• Saint Joseph Les Challeys	2023	27,00 €
• Les Beaux Gosses Côte du Rhone	2023	12,00 €

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

Rhone Valley white wines

• Châteauneuf du Pape Guigal	2023	46,00 €
• Châteauneuf du Pape Nalys	2019/20	77,00 €
• Condrieu Clos du Boucher	2022	67,00 €
• Condrieu	2022/23	54,00 €
• Côte du Rhône Guigal	2023	12,00 €
• Côte du Rhône Saint Esprit	2023	14,00 €
• Crozes Hermitage Guigal	2022/23	23,00 €
• Hermitage Guigal	2019/20	55,00 €
• Saint Joseph Guigal	2023	31,00 €



VINS

63

WINES

VINS ÉTRANGERS

Foreign wines



ÉTATS-UNIS – USA

United States

• Opus One (stocks limités)	2010	690,00 €
.....	2017	465,00 €

NOUVELLE ZÉLANDE

New Zealand



• Cloudy Bay Chardonnay	2022	,00 €
• Cloudy Bay Pinot Noir	2022	54,00 €
• Cloudy Bay Sauvignon	2024	35,00 €

PORTUGAL

Portugal



• Duas Quintas	2022	,00 €
.....	2023	21,00 €
• Duas Quintas Reserva	2022/23	37,00 €
.....	2021/22	52,00 €

ITALIE

Italy



Abruzzes

- Montepulciano d'Abruzzo Caldora DOC 2022/23 **15,00 €**
- Trebbiano d'Abruzzo Caldora DOC 2022 **14,00 €**

Bolgheri

- Ornellaia 2013 **Consult-us**
- Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021 **50,50 €**
- Sassicaia 2014 **Consult-us**
- 2020 **Consult-us**

Emilia-Romagna

- Opere 27 Lambrusco Rosato Amabile Emilia IGT - **11,00 €**
- l'ITS 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 2023 **35,00 €**
- Conte della Vipera IGT 2023 **45,00 €**
- Cervaro della Sala Umbria IGT 2023 **108,00 €**
- San Giovanni della Sala Orvieto DOC 2022/23 **33,00 €**

- Muffato della Sala 50 cl 2020/22 **61,00 €**
- Pinot Nero Umbria IGT 2021 **86,00 €**

Piémont

- Langhe Arneis DOCC 2022/23 **31,00 €**
- Bric Turot Barbaresco DOCC 2020/21 **78,00 €**
- Barolo DOCC 2020 **73,00 €**
- Bussia Barolo DOCC 2019 **118,00 €**
- Barbaresco DOCC 2021 **58,00 €**
- Dolcetto d'Alba DOC 2024 **28,00 €**
- Fiulot Barbera d'Asti DOCC 2022 **25,00 €**
- Moscato d'Asti DOCC 2023/24 **26,00 €**
- Occhetti Nebbiolo d'Alba DOC 2022 **37,00 €**

Sardegne

- Giunco Vermentino Di Sardegna DOC 2023 **26,00 €**
- Primo Bianco Vermentino Di Sardegna DOC 2023 **21,00 €**
- Moro Cannonau Di Sardegna DOC 2022 **35,00 €**
- Primo Scuro Cannonau Di Sardegna DOC 2022/23 **21,00 €**

Sicile

- Chiantari Nero d'Avola Sicilia IGT 2022/23 **21,00 €**
- Zabu Grillo Sicilia IGT 2023/24 **16,00 €**
- Zabu Syrah Sicilia IGT 2022 **16,00 €**
- Zabu Nero d'Avola Sicilia IGT 2022/23 **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  2023 **16,00 €**
- ♦ Guado Al Tasso Bolgheri
Superiore DOC (RP 96/100)  2021 **218,00 €**
- ♦ Marchese Antinori Chianti
Classico Riserva DOCC
(RP 94/100)  2021 **69,00 €**
- ♦ Peppoli Chianti Classico DOCC
(RP 89/100)  2022 **32,00 €**
- ♦ Tignanello Toscana IGT  2022 **194,00 €**
- ♦ Vermentino Bolgheri DOC  2023 **32,00 €**
- ♦ Villa Antinori Toscana IGT  2023 **22,00 €**
- ♦ Villa Antinori Chianti
Classico Riserva (RP 92/100)  2021 **40,00 €**
- ♦ Villa Antinori Toscana IGT  2022 **30,00 €**
- ♦ Santa Pia Montepulciano
Riserva DOCC  2018/19 **66,00 €**
- ♦ Solaia Toscana IGT (RP 97/100)  2021 **368,00 €**

Vénétie

- ♦ Amarone Della Valpolicella
Classico DOC  2019/20 **71,00 €**
- ♦ Rafael Valpolicella Classico
Superiore DOC  2022 **23,00 €**
- ♦ Ripasso Valpolicella Classico
Superiore DOC  2021/22 **32,00 €**
- ♦ Santa Cristina Pinot Grigio
Delle Venezie IGT (bouchon à vis)  2022 **20,00 €**
- ♦ Valpolicella DOC  2023/24 **19,00 €**
- ♦ Villa Fontana Bardolino DOC  2023 **18,00 €**
- ♦ Zironda Amarone Della
Valpolicella DOC  2020 **45,00 €**





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°	15,00 €
✦ Campari	1 L/25°	37,00 €
✦ Chandon Garden Spritz	75 cl/11,5°	26,00 €
✦ Martini Bianco	1 L/14,4°	14,00 €
✦ Martini Rosso	1 L/14,4°	14,00 €
✦ Martini Extra Dry	1 L/18°	19,00 €
✦ Noilly Prat Dry	75 cl/18°	20,00 €
✦ Pastis 51	1 L/45°	28,00 €
✦ Ricard	1 L/45°	29,00 €

COGNAC

Cognac

✦ Hennessy Very Special	70 cl / 40°	64,00 €
✦ Hennessy X.O. Sous étui	70 cl / 40°	322,00 €
✦ 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°	70,00 €





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 Cristalina 70 cl / 38° **30,00 €**

Cuba

- + Havana Club Anejo Especial 70 cl / 37,5° **25,00 €**
- + Havana Club Anejo Bianco 3 ans 70 cl / 37,5° **23,00 €**
- + 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 €**
- + Rhum Agricole Baies des Trésors Blanc Plein Soleil 2022 70 cl / 54° **49,00 €**
- + Rhum Agricole Elevé sous bois Baies des Trésors Fleurs du Vent 2021 70 cl / 49,4° **54,00 €**
- + Rhum Agricole Elevé sous bois Baies des Trésors Fruit des Pluies 2021 70 cl / 50° **54,00 €**
- + Rhum Agricole Vieux Karakoli 2020 70 cl / 50° **71,00 €**
- + Rhum Agricole Blanc Bio Brut d'Amphore 2023 70 cl / 71,2° **194,00 €**

Guatemala

- + Zacapa 23 70 cl / 40° **97,00 €**
- + Zacapa X.O. 70 cl / 40° **180,00 €**

Jamaïque

- + Captain Morgan White Rhum 70 cl / 37,5° **24,00 €**
- + Captain Morgan Spiced Gold 70 cl / 35° **19,00 €**

Puerto-Rico

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

Venezuela

- + Pampero Anejo Especial 70 cl / 37,5° **24,00 €**
- + Pampero Oro Aniversario 70 cl / 40° **29,00 €**

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



Mezcal
Clase Azul
DURANGO



Tequila
Clase Azul



La Pinta
POMEGRANATE LIQUEUR
100% AGAVE
100% BLUE AGAVE LIQUEUR



LIQUEUR

Liquor

✦ Amaretto	70 cl / 28°	27,00 €
✦ Bailey's Original Irish Cream	70 cl / 17°	22,00 €
✦ Cointreau	70 cl / 40°	29,00 €
✦ Grand Marnier Cordon Jaune	70 cl / 40°	??,00 €
✦ Grand Marnier Cordon Rouge	70 cl / 40°	34,00 €
✦ Grappa Alexander	70 cl / 38°	20,00 €
✦ Grappa Di Tignanello Antinori	50 cl / 42°	83,00 €
✦ Jagermeister	70 cl / 35°	29,00 €
✦ Liqueur de café Filipetti	70 cl / 35°	25,00 €
✦ 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°	22,00 €
✦ Pimm's n°1 Cup	70 cl / 25°	33,00 €
✦ Vieux Marc Rosé Ott	75 cl / 52°	71,00 €

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 €

SAKE

Sake

✦ Gekkeikan	75 cl / 14,6°	16,00 €
-------------------	---------------	----------------





GIN

Gin

♦ Beefeater 24 London Dry	70 cl / 40°	28,00 €
♦ Bombay Sapphire London Dry	70 cl / 40°	34,00 €
♦ Gordon's London Dry	70 cl / 37,5°	20,00 €
♦ Gordon's Pink	70 cl / 37,5°	22,00 €
♦ Hendrick's	70 cl / 41,4°	59,00 €
♦ Tanqueray London Dry	70 cl / 43,1°	33,00 €
♦ Tanqueray n° 10	70 cl / 47,3°	66,00 €
♦ Seventy One	70 cl / 40°	229,00 €

PREMIX COCKTAILS

Premix cocktails

♦ Espresso Martini (5 verres)	70 cl	26,00 €
♦ Clover Club (5 verres)	70 cl	26,00 €
♦ Piña Colada (5 verres)	70 cl	26,00 €
♦ Mojito (7 verres)	70 cl	27,00 €
♦ Tropical Mule (7 verres)	70 cl	27,00 €
♦ Paloma (7 verres)	70 cl	32,00 €
♦ Virgin Mojito (14 verres)	70 cl	22,00 €
♦ Virgin Passion Mojito (14 verres)	70 cl	22,00 €
♦ Virgin Paloma (14 verres)	70 cl	22,00 €
♦ Virgin Spiced Mule (14 verres)	70 cl	22,00 €

VODKA

Vodka

♦ Absolut Blue	70 cl / 40°	27,00 €
♦ Belvédère	70 cl / 40°	68,00 €
♦ Grey Goose	70 cl / 40°	62,00 €
♦ Smirnoff 21 Red	70 cl / 37,5°	20,00 €
♦ Zubrowka Bison	70 cl / 37,5°	36,00 €

TEQUILA

Tequila

♦ Clase Azul Plata	70 cl / 40°	146,00 €
♦ Clase Azul Reposado	70 cl / 40°	234,00 €
	175 cl / 40°	585,00 €
♦ Clase Azul Anejo	70 cl / 40°	828,00 €
♦ Clase Azul "Ultra" extra Anejo	70 cl / 40°	3 161,00 €
♦ Clase Azul Mezcal Durango	70 cl / 44°	507,00 €
♦ Clase Azul Mezcal Guerro	70 cl / 42°	506,00 €
♦ Don Julio Blanco	70 cl / 38°	84,00 €
♦ Don Julio 1942	70 cl / 38°	345,00 €
♦ Patròn Silver	70 cl / 40°	73,00 €
♦ Patròn Reposado gold	70 cl / 40°	138,00 €
♦ Casa Dragones Blanco	70 cl / 40°	152,00 €
Magnum	175 cl / 40°	366,00 €
♦ Casa Dragones Reposado	70 cl / 40°	245,00 €
♦ Casa Dragones Añejo	70 cl / 40°	271,00 €
Magnum	175 cl / 40°	728,00 €
♦ Casa Dragones Joven	70 cl / 40°	473,00 €



SCOTCH

Scotch whiskey

- + Ballantine's Finest 70 cl / 40° **23,00 €**
- + J&B Rare 70 cl / 40° **23,00 €**
- + Johnnie Walker Red Label 70 cl / 40° **34,00 €**

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° **36,00 €**

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° **61,00 €**
..... 15 ans 70 cl / 40° **90,00 €**
- + Chivas Regal 12 ans 1L / 40° **76,00 €**
..... 18 ans 1L / 40° **180,00 €**
- + Dalwhinnie Single Malts 15 ans 70 cl / 43° **Stocks limités**
- + Glenmorangie
The Original 12 ans 70 cl / 40° **66,00 €**
- + Johnnie Walker
Black Label 12 ans 70 cl / 40° **41,00 €**
- + Johnnie Walker Gold
Label Reserve - 70 cl / 40° **116,00 €**
- + Johnnie Walker Platinum 18 ans 70 cl / 40° **208,00 €**
- + Johnnie Walker Blue Label - 70 cl / 40° **315,00 €**
- + The Macallan Quest 12 ans 70 cl / 40° **112,00 €**





DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE SPIRITUEUX NATURELS

Discover our natural spirits range



Installée à Correns, le premier village bio de France, niché au cœur de la Provence verte dans le Var, la distillerie Sentema est un lieu de création inédit. Un petit coin de paradis où Lolita Roche a posé ses alambics en 2022, pour y créer son atelier de distillation.

Un véritable laboratoire de saveurs où plantes, fleurs et fruits se métamorphosent en spiritueux savoureux et pleins de caractère, reflets d'un rare savoir-faire et de la richesse de cette région.



Located in Correns, France's first organic village, in the heart of green Provence in the Var, the Sentema distillery is a unique place of creation. A little corner of paradise where Lolita Roche set up her distillation workshop in 2022.

A veritable laboratory of flavours, where plants, flowers and fruit are transformed into flavoursome spirits full of character, reflecting the rare expertise and richness of this region.



MAGINSTÈRE

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vinaireaux baies de genévriers sauvages, écorce de citron IGP Menton, verveine, graines de coriandre et racines d'angélique. Un "gin" d'exception tout en équilibre, entre rondeur et fraîcheur, très élégant bien que d'une grande puissance aromatique.

A spirit made from wine brandy with wild juniper berries, IGP Menton lemon peel, verbena, coriander seeds and angelica root. An exceptional "gin", balanced between roundness and freshness, very elegant yet with great aromatic power.

Magin'To :

Maginstère 4 cl / Tonic 12 cl / glaçons

50 cl / 35° **52,00 €**



L'INATTENDUE

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vin, au géranium rosé, aux saveurs envoûtantes de litchi et de rose, délicatement sucré au moût concentré de raisin. Une véritable invitation au voyage, une aromatique puissante associée à un remarquable équilibre en bouche.

A spirit based on wine brandy, with rose geranium and the bewitching flavours of lychee and rose, delicately sweetened with the concentrated taste of grapes. A real invitation to travel, a powerful aroma combined with remarkable balance on the palate.

Pink Spritz :

L'inattendue 2 cl / Vin pétillant rosé 10 cl
eau gazeuse 2 cl / glaçons

50 cl / 35° **39,00 €**



L'AMOROSO ROUGE

Vermouth rouge extra-sec aux saveurs provençales. Infusion de zestes d'oranges amères, absinthe, achillée mille-feuilles, origan et sarriette en fleurs, romarin et graines de coriandre, fortifié à l'eau-de-vie de vin de Provence. Un vermouth puissant en aromatique, clsec, vif, aux notes poivrées de garigues et aux amers marqués.

Extra-dry red vermouth with Provençal flavours. An infusion of bitter orange peel, wormwood, yarrow, oregano and savory, rosemary and coriander seeds, fortified with Provençal wine brandy. A powerful, aromatic vermouth, clean and lively, with peppery garigue notes and a pronounced bitterness.

Negroni Sentema :

L'amoroso 3 cl / Maginstère 3 cl / Zest d'amour 3 cl / glaçons

75 cl / 15,5° **32,00 €**



L'AMOROSO BLANC

Vermouth blanc doux à base de Rollemuté à l'eau-de-vie de vin de Provence. Délicatement parfumé grâce aux macérations successives d'absinthe, menthe douce, feuilles de bigaradier, verveine et citron de Menton IGP. Un Vermouth gourmand, frais et complexe, dans une douceur maîtrisée.

A sweet white vermouth made from Rollemuté in Provence wine brandy. Delicately scented thanks to successive macerations of absinthe, sweet mint, sour orange leaves, verbena and IGP Menton lemon. A gourmet vermouth, fresh and complex, with a controlled sweetness.

Ballade d'automne :

Amoroso blanc 6 cl / Eau-de-vie de coing 2 cl / Limonade 6 cl / glaçons

75 cl / 19° **32,00 €**



NOS PAS SE TISSENT

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vinissus d'une macération d'anis vert,régliasse et fenouil associé à un petitpatchwork de thym, romarin, hysope,mélisse et lavande. Un "pastis" rare, complexe, puissant,riche et suave. Sans sucre, ne trouble pas (aucun ajout d'anéthol).

A spirit made from wine brandy macerated with green anise, liquorice and fennel, combined with a small patchwork of thyme, rosemary, hyssop, lemon balm and lavender. A rare pastis, complex, powerful, rich and smooth. No sugar, no cloudiness (no added anethol).

🍷 Apéro-pétanque :

Nos pas se tissent 4 cl / jus de citron jaune 2 cl
sirop d'orgeat 1 cl /eau pétillante 8 cl / glaçons

50 cl /45° **49,00 €**



VERTIGE

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vin, un assemblage de plantes macérées et distillées, pour un élixir végétal hors du commun. Se mêlent en symbiose menthe verte et menthe bergamote, tanaïsie,calament sauvage, aneth, anis vert, fenouil,cerfeuil, réglisse, thym, romarin, hysope, tagete.... Le tout délicatement sucré au moût de raisin concentré.

A spirit based on wine brandy, a blend of macerated and distilled plants, for an extraordinary plant elixir. A symbiotic blend of spearmint and bergamot mint, tansy, wild calamint, dill, green anise, fennel, chervil, liquorice, thyme, rosemary, hyssop, tagete... all delicately sweetened with concentrated grape must.

🍷 Vertig'mule :

Vertige 3 cl / Ginger beer : 10 cl / jus de citron 1 cl / glaçons

50 cl /35° **52,00 €**



MUTIN

Vin doux naturel issu du mutage d'un jus de raisin (Rolle) en cours de fermentation avec de l'eau-de-vie de vin. 100 % provençal, espiègle, laissez vous charmer par sa complexité aromatiqueentre gourmandise, fraîcheur végétale de la verveine travaillée en courte infusion, petites notes oxydatives d'élevage en cuve ouverte. Un vin muté complexe et élégant, gourmand et équilibré.

A spirit made from wine brandy macerated with green anise, liquorice and fennel, combined with a small patchwork of thyme, rosemary, hyssop, lemon balm and lavender. A rare pastis, complex, powerful, rich and smooth. No sugar, no cloudiness (no added anethol).

🍷 Green Mutin :

Mutin 6 cl / tonic 6 cl / jus de citron 1 cl / verveine feuille glaçons

50 cl /19° **24,00 €**



ZEST D'AMOUR

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vinet de zest d'oranges amères (bigarades).Une version d'exception de l'incoutenable "triple sec", à base d'oranges des Alpes-Maritimes, une douceur à la puissancearomatique vibrante, complexe et équilibré.

An exceptional version of the undisputed 'triple sec', made with oranges from the Alpes-Maritimes, a sweet, complex and well-balanced spirit with a vibrant aromatic power.

🍷 Champ'amour :

Zest d'amour 2 cl / 12 cl de Champagne très frais

50 cl /35° **48,00 €**





BOISSONS

Softs

EAUX

Waters

Eaux plates

Still water

+ 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	24,00 €
	24 btles / 50 cl	29,00 €
	12 btles / 1 L	18,00 €
	6 btles / 1,5 L	8,00 €
+ Fiji	12 btles / 1 L	66,00 €
	24 btles / 50 cl	66,00 €
	36 btles / 33 cl	70,00 €
+ Vittel	6 btles / 1,5 L	6,00 €
+ Voss		
(bouteille plastique - plastic bottle)	24 btles / 33 cl	66,00 €
	24 btles / 50 cl	66,00 €
	12 btles / 80 cl	66,00 €
+ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	36,00 €
	12 btles / 80 cl	74,00 €
+ 808		
(bouteille verre - glass bottle)	12 btles / 40 cl	22,00 €
	6 btles / 75 cl	24,00 €

Eaux gazeuses

Sparkling water

+ 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	19,00 €
	24 btles / 33 cl	44,00 €
+ Perrier (boîtes - cans)	24 btles / 33 cl	26,00 €
+ Perrier	6 btles / 1 L	12,00 €
+ San Pellegrino	24 btles / 50 cl	28,00 €
	6 btles / 1 L	9,00 €
+ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	71,00 €
	12 btles / 80 cl	68,00 €
+ 808 fines bulles		
(bouteille verre - glass bottle)	6 btles / 75 cl	22,00 €



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 €
+ Pamplemousse <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	44,00 €
+ Orange <i>Orange</i>	12 btlles / 1 L	65,00 €
+ Pomme <i>Apple</i>	12 btlles / 1 L	38,00 €

BOISSONS ÉNERGÉTIQUES

Energy drinks

+ Red Bull	24 cans / 25 cl	47,00 €
+ Red Bull Sugarfree	24 cans / 25 cl	64,00 €

SIROPS

Syrups

Les incontournables

Unforgettable

+ Citron Monin <i>Lemon</i>	1 L	11,00 €
+ Grenadine <i>Grenadine</i>	1 L	9,00 €
+ Menthe Monin <i>Mint</i>	1 L	8,00 €
+ Fraise <i>Strawberry</i>	70 cl	11,00 €
+ Cassis <i>Blackcurrant</i>	1 L	17,00 €
+ Pêche <i>peach</i>	1 L	15,00 €

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> ..	70 cl	9,00 €
+ Violette <i>Violet</i>	75 cl	11,00 €

SIROPS PULCO

Pulco syrups

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



RIVIERA BEER



La **RIVIERA BEER**, une bière artisanale qui capture l'esprit de la Côte d'Azur. Sa fraîcheur et son caractère unique incarne l'art de vivre méditerranéen. Plus qu'une simple bière, c'est une invitation à célébrer les moments de partage, sous le soleil azuréen ou à l'ombre des pins parasols.

BIÈRES

Beers

✦ Bud	24 btles / 33 cl	46,00 €
✦ Corona	24 btles / 35,5 cl	60,00 €
✦ Desperados	24 btles / 33 cl	68,00 €
✦ Heineken	24 cans / 33 cl	34,00 €
.....	12 btles / 33 cl	21,00 €
✦ Kronenbourg 1664	20 btles / 25 cl	19,00 €
✦ Peroni Nastro Azzuro	12 btles / 33 cl	25,00 €
✦ Riviera Beer Blonde	24 btles / 33 cl	62,00 €
✦ Riviera Beer Blanche	24 btles / 33 cl	62,00 €
✦ Riviera Ambrée	24 btles / 33 cl	65,00 €
✦ Riviera IPA	24 btles / 33 cl	66,00 €
✦ Riviera Cherry	24 btles / 33 cl	66,00 €

CHAMPAGNES 0% ALCOOL

Beers

✦ French Bloom Blanc de Blancs	75 cl	35,00 €
✦ French Bloom Rosé	75 cl	38,00 €
✦ French Bloom Extra Brut	75 cl	53,00 €





SODAS

Soft drinks

♦ Coca Cola	6 cans / 20 cl	7,00 €	♦ Ice Tea pêche	12 cans / 15 cl	10,00 €
.....	24 cans / 33 cl	34,00 €		24 cans / 33 cl	35,00 €
♦ Coca Cola zéro	12 cans / 15 cl	7,00 €	♦ Liptonic	24 cans / 33 cl	31,00 €
.....	24 cans / 33 cl	30,00 €	♦ Minute Maid orange	24 cans / 33 cl	35,00 €
♦ Fanta orange	24 cans / 33 cl	29,00 €	♦ Minute Maid pomme	24 cans / 33 cl	37,00 €
♦ Fever-tree tonic water	24 btles / 20 cl	44,00 €	♦ Orangina	12 cans / 15 cl	11,00 €
♦ Fever-tree ginger beer	24 btles / 20 cl	44,00 €		24 cans / 33 cl	31,00 €
♦ Fever-tree mediterranean tonic water	24 btles / 20 cl	44,00 €	♦ Schweppes Indian Tonic	12 cans / 15 cl	11,00 €
.....	24 btles / 20 cl	44,00 €		24 cans / 33 cl	31,00 €
♦ Fever-tree naturally light tonic water	24 btles / 20 cl	44,00 €	♦ Schweppes Agrum'	24 cans / 33 cl	31,00 €
♦ Fever-tree premium ginger ale	24 btles / 20 cl	44,00 €	♦ Schweppes lemon	24 cans / 33 cl	27,00 €
♦ Fever-tree soda water	24 btles / 20 cl	44,00 €	♦ Sprite	24 cans / 33 cl	28,00 €
♦ Fever-tree Elderflower tonic water	24 btles / 20 cl	44,00 €	♦ Riviera Cola	24 btles / 33 cl	39,00 €
♦ Fever-tree lemonade	24 btles / 20 cl	44,00 €	♦ Riviera Limonade	24 btles / 33 cl	39,00 €
			♦ Riviera Thé Glacé	24 btles / 33 cl	39,00 €





L'INFUSEUR THÉS ET INFUSIONS



DES PRODUITS PREMIUMS,
MADE IN FRANCE ET ÉCO-
RESPONSABLE

THÉS & TISANES

Tea & herbal 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-Pétersbourg 17,00 €

Thés verts nature

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 €



L'INFUSEUR (étui 15 sachets / box 15 tea bags)

Les Classiques

The Classics

- ♦ Thé vert à la menthe n°21  14,00 €
- ♦ Thé vert aux algues n°22  14,00 €
- ♦ Thé vert au gingembre n°23  14,00 €
- ♦ Thé blanc d'hiver n°24  14,00 €
- Notes d'orange 14,00 €
- ♦ Chaï n°17 14,00 €

Infusions "Signature"

Signature infusions

- ♦ Ligne n°1 : Citronnelle, Rooibos 15,00 €
- ♦ Calme n°2 :
Honeybush, fleur d'oranger 15,00 €
- ♦ Digestif n°3 : Thym, romarin 15,00 €
- ♦ Tonique n°4 :
Menthe, agrumes, gingembre 15,00 €
- ♦ Delice n°5 - Verveine, marjolaine 15,00 €
- ♦ Détox n°6 - Fruits rouges 15,00 €
- ♦ Zen n°8  :
Camomille, fleur d'oranger 15,00 €

Collection Boxes

Boxes collection

- ♦ Coffret Collection
36 sachets d'Infusions + Sleeve 50,00 €
- ♦ Coffret Collection 36 sachets
Thés blancs et verts  + Sleeve 50,00 €

Thés Bio (Box 50 sachets)

Organic teas

- ♦ Darjeeling thé noir n°16  45,00 €
- ♦ Breakfast Tea n°18  45,00 €
- ♦ Earl Grey n°19  41,00 €

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 €
* Shampooing <i>Shampoo</i>	50 ml	2,00 €
* Après shampooing <i>Conditionner</i>	50 ml	2,00 €

Verveine *Verbena*

* Lait corps <i>Body milk</i>	50 ml	2,00 €
* Shampooing <i>Shampoo</i>	50 ml	2,00 €
* Après shampooing <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.

Where flowers meet luxury

-  Luxury floral arrangements
-  Fresh flowers directly from the growers
-  Custom-made
-  Discreet and fast delivery on board
-  Sustainable flowers



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