

*Yachts & villas  
delivery*



2026

**C★R★Y★S**  
CANNES RIVIERA YACHTS SUPPLY

# CÉLÉBRONS 10 ANS D'EXCELLENCE AVEC CRYST !

*Let's celebrate 10 years of excellence with Crys!*

“*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.*

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 Fénerie 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 m<sup>2</sup> nous permet d'avoir à disposition un large choix de produits frais, secs ou surgelés chaque jour.

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

Nos fruits et légumes sont récoltés chaque jour pour vous garantir

une fraîcheur et une qualité irréprochables.

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

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

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

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

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

Cannes Riviera Yacht Supply is part of "La Fénerie 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 m<sup>2</sup> 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	08
POISSON & CRUSTACÉS FISH & SEAFOOD	12
FRUITS & LÉGUMES FRUIT & VEGETABLES	14
VIANDE MEAT	16
ÉPICERIE & PRODUITS LAITIERS FINE GROCERY & DAIRY PRODUCE	18
ÉPICERIE FINE & CHOCOLATS FINE DELICATESSEN & CHOCOLATE	20
LES GLACES ICE CREAM	28
VIENNOISERIES & PAINS PASTRIES & BREADS	32
CAVIARS CAVIARS	36
CHAMPAGNES CHAMPAGNES	42
VINS WINES	48
SPIRITUEUX SPIRITS	68
BOISSONS SOFTS	82
THÉS TEAS	90
INTÉRIEUR INTERIOR	94
CARBURANTS BUNKERING	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 **jamais congelés**. Le délai maximum entre la date de pêche et la date de filetage est inférieur à 7 jours.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# SAUMONS FUMÉS

## *Smoked salmons*

- ♦ Pré-tranché main écossais Label Rouge  
*Pre-clearcut scottish Red Label* ..... **110,00 € / kg**
- ♦ Dos de saumon écossais Label Rouge (700 / 800 gr)  
*Back of scottish salmon Red Label* ..... **160,00 € / kg**
- ♦ Plaque traiteur écossais Label Rouge  
*Stick scottish caterer Red Label* ..... **100,00 € / kg**
- ♦ Filet entier norvégien (1,5 kg/2 kg)  
*Whole norwegian fillet* ..... **68,00 € / kg**
- ♦ Filet pré-tranché norvégien (900 gr/1,2 kg)  
*Norwegian fillet pre-clearcut* ..... **70,00 € / kg**
- ♦ Filet pré-tranché norvégien (1,8 / 2,2 kg)  
*Norwegian fillet pre-clearcut* ..... **72,00 € / kg**
- ♦ Sachet traiteur 2 à 10 tranches norvégien  
*Bag caterer 2 to 10 norwegian slices* ..... **100,00 € / kg**
- ♦ Dos de saumon norvégien (env. 750 gr)  
*Back of norwegian salmon (around 750 gr)* ..... **140,00 € / 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<sup>ère</sup> gamme, venant des quatre coins du monde, à la corbeille de décoration, nous satisfaisons toutes vos demandes.

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

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

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

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

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

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

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



# VIANDE

## Meat

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

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

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

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

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

Les pièces peuvent être détaillées individuellement suivant le grammage désiré.

Toutes nos charcuteries peuvent être livrées entières ou tranchées.

Tous nos produits sont conditionnés sous-vide et étiquetés.

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

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

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

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

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

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





# ÉPICERIE & PRODUITS LAITIERS

*Fine grocery & dairy produce*



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

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

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

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

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

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

*supplying all the extras to give that final exceptional touch.*

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

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

*We can supply kosher and halal foodstuffs.*



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	<b>1,00 €</b>
♦ Fraise <i>Strawberry</i> .....	28 gr	<b>1,00 €</b>
♦ Orange amère <i>Orange</i> .....	28 gr	<b>1,00 €</b>
♦ Nutella <i>Nutella</i> .....	25 gr	<b>1,00 €</b>
♦ Miel fleur d'oranger <i>Orange Blossom Honey</i> .....	30 gr	<b>2,00 €</b>
♦ Pâte à tartiner Nustrale (20% de noisettes du Piémont) <i>Spread with Piedmont hazelnuts</i> (20%) .....	30 gr	<b>2,00 €</b>
♦ Miel de Luxe de la Ville de Cannes <i>Luxury honey from the City</i> <i>of Cannes</i> .....	45 gr	<b>9,00 €</b>
.....	170 gr	<b>30,00 €</b>
<i>Pot sérigraphié</i> .....	240 gr	<b>44,00 €</b>
<i>Pot sérigraphié</i> .....	400 gr	<b>62,00 €</b>
♦ Miel en rayon de la Ville de Cannes <i>Honey food chamber from Cannes</i> .....	1,2 kg	<b>203,00 €</b>
	1,5 kg	

## MINI CONDIMENTS *Mini condiment*

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

## AIDES CULINAIRES *Cooking aids*

### Fonds et jus *Stocks and juices*

#### En pâte *Paste*

♦ Fond brun de veau lié .....	600 gr	<b>40,00 €</b>
♦ Fond blanc de volaille .....	630 gr	<b>44,00 €</b>
♦ Jus de poulet .....	600 gr	<b>36,00 €</b>
♦ Jus d'agneau .....	600 gr	<b>50,00 €</b>
♦ Fumet de homard .....	560 gr	<b>56,00 €</b>

#### Liquide *Liquid*

♦ Bouillon de poule .....	1 L	<b>18,00 €</b>
♦ Demi glace .....	1 L	<b>28,00 €</b>

#### Concentrés liquides *Concentrated liquid*

♦ Langoustine .....	1 L	<b>68,00 €</b>
♦ Asian .....	1 L	<b>65,00 €</b>



## TRUFFE FRAÎCHE

*Fresh truffle*

Selon arrivage et saison.

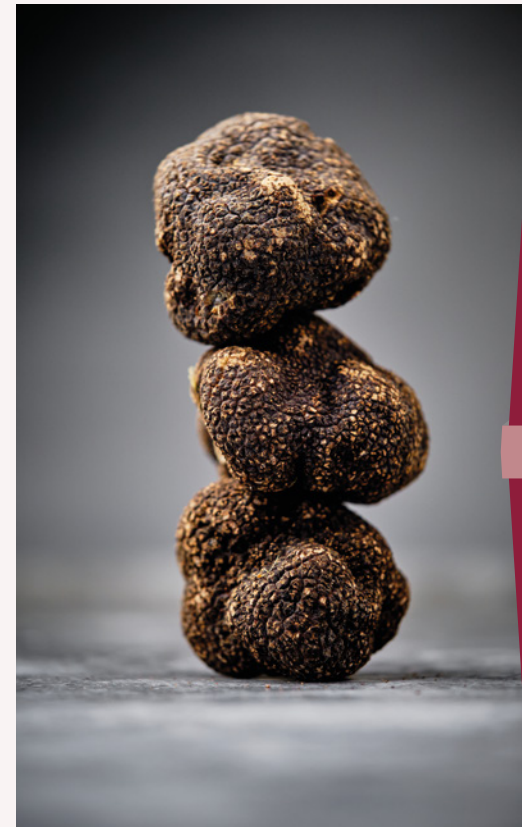
*Depending of season and availability.*

- ♦ 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 **13,00 €**
- ♦ Tartufata Bianca  
*White truffle paste* ..... 500 gr **25,00 €**





## PRODUITS CRÉTOIS

*The cretan way of life*

### Huile d'olive *Olive oil*

- ♦ Huile d'olive extra vierge classique (bouteille)  
*Extra virgin olive oil classic bottle* ..... 0,75 L **28,00 €**
- ♦ Huile d'olive extra vierge classique bidon métallique  
*Extra virgin olive oil classic metal can* ..... 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* ..... **45,00 €**

Coffret Découverte 22 pièces

*Discovery mix 22 units* ..... **94,00 €**

## CHOCOLAT ARTISANAL LB LE CHOCOLAT

- ♦ Coffret praliné 12 pièces ..... 110 gr **32,00 €**
- ♦ Coffret praliné et ganache  
12 pièces ..... 110 gr **32,00 €**
- ♦ Coffret le Crayon Caramel  
22 pièces ..... 150 gr **36,00 €**
- ♦ Coffret la Truffe ..... 150 gr **36,00 €**
- ♦ La Barre Praliné Ristretto Noir  
2 pièces ..... 50 gr **8,00 €**
- ♦ La Barre Praliné Noisette Lait  
2 pièces ..... 50 gr **8,00 €**
- ♦ La Barre Praliné Cappuccino Lait  
2 pièces ..... 50 gr **8,00 €**
- ♦ Rocher praliné noisette lait  
1 pièce ..... 30 gr **6,00 €**
- ♦ Rocher praliné pistache noir  
1 pièce ..... 30 gr **6,00 €**





# 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 <i>Organic mango</i>  .....	30,00 €
♦ Fraise bio <i>Organic strawberry</i>  .....	30,00 €
♦ Ananas bio <i>Organic Pineapple</i>  .....	30,00 €

### Les fourrées boîtes de 10

*Filled boxes of 10*

♦ Fraise lait concentré <i>Strawberry milk</i> ..	31,00 €
♦ Vanille caramel <i>Vanilla caramel</i> .....	31,00 €
♦ Fruit de la passion lait concentré <i>Passion fruit condensed milk</i> .....	31,00 €
♦ Chocolat cookie <i>Chocolate granola cookie</i> .....	31,00 €
♦ Coco banane nocolata <i>Coconut banana nocciolata</i> .....	31,00 €
♦ Menthe chocolat <i>Mint chocolate</i> .....	31,00 €
♦ Banane nocolata <i>Banana nocciolata</i> ...	31,00 €



### Sticks givrés boîtes de 12

*Frozen sticks boxes of 12*

♦ Menthe bio <i>Organic mint</i>  .....	21,00 €
♦ Grenadine <i>Grenadine</i> .....	21,00 €
♦ Cola <i>Cola</i> (box 24) .....	43,00 €

## BAC 2,5L *Box 2,5L*

### Sorbets

*Sorbets*

♦ Fraise <i>Strawberry</i> .....	29,00 €
♦ Framboise <i>Raspberry</i> .....	29,00 €
♦ Mangue <i>Mango</i> .....	29,00 €
♦ Citron <i>Lemon</i> .....	29,00 €

### Crème glacées

*Ice cream*

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

## GLACES ARTISANALES GELATO JUNKIE

### Crèmes glacées 1 litre

Ice cream 1 liter

+ Amarena .....	46,00 €
+ Barbapapa Cotton candy .....	46,00 €
+ Bubble gum .....	46,00 €
+ Café Coffee .....	46,00 €
+ Caramel .....	46,00 €
+ Cassata .....	46,00 €
+ Cheesecake myrtille Blue berry cheesecake .....	46,00 €
+ Chocolat noir Dark chocolate .....	46,00 €
+ Chocolat blanc White chocolate .....	46,00 €
+ Chocodubai (glace chocolat, cheveux d'ange, nappage pistache) Chocolate ice cream, angel hair, pistachio glaze .....	52,00 €
+ Cookies dough .....	46,00 €
+ Cremino noisette nutella .....	52,00 €
+ Cremino amande pistache .....	52,00 €
+ Fior di late .....	46,00 €
+ Kinder Bueno .....	46,00 €
+ Malaga .....	46,00 €
+ Marron glacé Sugar coated chestnut .....	46,00 €
+ Matcha .....	46,00 €
+ Menthe chocolat Mint chocolate .....	46,00 €
+ Noix de coco Coconut .....	46,00 €
+ Noix de pécan Pecan nuts .....	46,00 €
+ Noisette Hazelnuts .....	46,00 €
+ Nutella .....	46,00 €
+ Oreo .....	46,00 €
+ Peanut butter .....	40,00 €

+ Pistache Pistachio .....	46,00 €
+ Pop corn .....	46,00 €
+ Raffaello .....	46,00 €
+ Régilisse Licorice .....	46,00 €
+ Rocher Praline .....	46,00 €
+ Rose .....	46,00 €
+ Snikers .....	46,00 €
+ Speculoos .....	46,00 €
+ Straciatella .....	46,00 €
+ Tiramisu .....	46,00 €
+ Tropical .....	46,00 €
+ Vanille Vanilla .....	46,00 €
+ Violette Violet .....	46,00 €



### Sorbets 1 litre

Sorbets 1 liter

+ Banane Banana .....	46,00 €
+ Cassis Blackcurrant .....	46,00 €
+ Citron Lemon .....	46,00 €
+ Citron basilic Lemon & basil .....	46,00 €
+ Citron vert Lime .....	46,00 €
+ Fraise Strawberry .....	46,00 €
+ Framboise Raspberry .....	46,00 €
+ Franuino (sorbet framboise, copeaux de chocolat, choco blanc) (raspberry sorbet, chocolate shavings, white chocolate) .....	46,00 €
+ Fruit du dragon .....	46,00 €
+ Litchi .....	46,00 €
+ Mangue Mango .....	46,00 €
+ Melon Cantaloupe .....	46,00 €
+ Sorbet chocolat Dark chocolate sorbet .....	46,00 €

### Yaourt glacé 1 litre

Frozen yogurt 1 liter

+ Y fraise Strawberry .....	46,00 €
+ Y grec Greek .....	46,00 €
+ Y nature Plain .....	46,00 €





# PAINS ET VIENNOISERIES

## *Breads and pastries*

### VIENNOISERIES *Pastries*

#### • Mix minis viennoiseries

(x30 croissants 30gr, x30 pains au chocolat 35 gr, x30 pains au raisin 30 gr)

Assorted mini pastries .....

x90 **76,00 €**





## PAINS ET TRADITION

### Nos pains Organic breads

+ Longuet .....	10 x 40 gr	<b>9,00 €</b>
+ Longuet céréales seigle complet .....	10 x 40 gr	<b>11,00 €</b>
+ Petit pain complet .....	10 x 40 gr	<b>9,00 €</b>
+ Pain de mie .....	850 gr	<b>12,00 €</b>
+ Baguette tradition .....	370 gr	<b>4,00 €</b>
+ Baguette céréales .....	270 gr	<b>4,00 €</b>
+ Pain multi céréales .....	440 gr	<b>5,00 €</b>

### Nos pains classiques Classic breads

+ Longuet .....	10 x 40 gr	<b>9,00 €</b>
+ Petits pains aux olives .....	10 x 40 gr	<b>10,00 €</b>
+ Piccolo céréales .....	10 x 40 gr	<b>9,00 €</b>
+ Carré levain .....	10 x 40 gr	<b>8,00 €</b>
+ Baguette tradition farinée .....	270 gr	<b>3,00 €</b>

### Sélection mixée Mix breads

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

# CAVIARS & ŒUFS DE POISSONS

## *Caviars & fish roes*

### Caviar Biologique De Neuvic

#### ♦ Caviar Baeri Signature (*Acipenser Baeri*)

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

#### ♦ Caviar Oscière Signature (*Acipenser Gueldenstaedtii*)

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

#### ♦ Caviar Selection Beluga Réserve (*Huso Huso*)

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





**PERSIKA**  
PARIS

### Caviar Persika d'Iran

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

### Caviar Stroganoff

♦ Caviar Diamond .....	50 gr	<b>115,00 €</b>
.....	125 gr	<b>288,00 €</b>
.....	250 gr	<b>575,00 €</b>
.....	500 gr	<b>1 150,00 €</b>
.....	1 kg	<b>2 400,00 €</b>
♦ Caviar Imperial .....	50 gr	<b>105,00 €</b>
.....	125 gr	<b>263,00 €</b>
.....	250 gr	<b>525,00 €</b>
.....	500 gr	<b>1 050,00 €</b>
.....	1 kg	<b>2 100,00 €</b>
♦ Caviar Béluga Imperial Iranien .....	125 gr	<b>500,00 €</b>
.....	250 gr	<b>995,00 €</b>





## ŒUFS DE POISSONS

*Fish roes*

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

# CHAMPAGNES

## Champagnes

### ARMAND DE BRIGNAC

† Brut Gold .....	◆	-	303,00 €
† Brut Gold Magnum .....	◆	-	667,00 €
† Brut Gold Jeroboam .....	◆	-	2155,00 €
† Brut Rosé .....	◆	-	487,00 €
† Brut Rosé Magnum .....	◆	-	1071,00 €

### 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 .....	◆	-	56,00 €

### 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	283,00 €
† Vintage Rosé .....	◆	2009	532,00 €

### KRUG

† Grande Cuvée édition 173 .....	◆	-	312,00 €
† Vintage .....	◆	2008 11/13	406,00 €
† Rosé Grande Cuvée édition 28 .....	◆	-	426,00 €

Prix par bouteille 75 cl. *Unit price per bottle 75 cl.*  
 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	♦	-	26,00 €
† 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

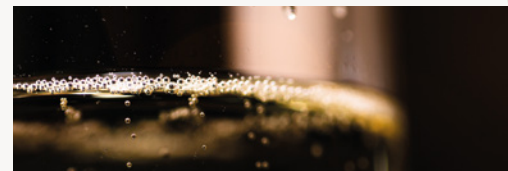
† Brut Impérial	♦	-	54,00 €
† Brut Impérial Rosé	♦	-	66,00 €
† Ice Impérial	♦	-	67,00 €
† Ice Impérial Rosé	♦	-	66,00 €
† Grand Vintage	♦	2016	81,00 €
† Grand Vintage Rosé	♦	2016	85,00 €

### 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



Prix par bouteille 75 cl. Unit price per bottle 75 cl.  
D'autres formats sont disponibles sur demande.  
Other sizes available upon request.

Prix unitaire en euros HT  
Unit price HT in euros



Blanc  
White



Rosé  
Rosé

Plus d'informations  
More informations

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



## 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	◆	-	54,00 €
† 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 Carte Jaune	◆	-	66,00 €
† Ponsardin Brut Rosé	◆	-	76,00 €
† Rich	◆	-	75,00 €
† Rich Rosé	◆	-	76,00 €
† Ponsardin Vintage Blanc	◆	2015	91,00 €
† Ponsardin Vintage Rosé	◆	2015	99,00 €
† La Grande Dame Blanc	◆	2018	149,00 €
† La Grande Dame Rosé	◆	2015	187,00 €

## 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	◆	-	100,00 €

Prix par bouteille 75 cl. *Unit price per bottle 75 cl.*  
 D'autres formats sont disponibles sur demande.  
*Other sizes available upon request.*

## Château des Demoiselles L'authenticité de la Provence



# VINS Wines

## PROVENCE Provence wines

### Château d'Esclans

#### Whispering Angel

♦ Whispering Angel	2025	22,00 €
Magnum	2025	48,00 €
Jeroboam	2025	122,00 €
Mathusalem	2025	292,00 €
Salmanazar	2025	566,00 €

#### Rock Angel

♦ Rock Angel	2025	28,00 €
Magnum	2025	61,00 €

#### Les Clans

♦ Château d'Esclans Les Clans	2024	53,00 €
Magnum	2024	118,00 €
Jeroboam	2024	299,00 €

#### Garrus

♦ Château d'Esclans Garrus	2023	110,00 €
Magnum	2023	243,00 €
Mathusalem	2023	624,00 €

### Château Des Demoiselles

♦ Château Des Demoiselles 75 cl	2021	17,00 €
	2025	16,00 €
	2025	15,00 €
Magnum	2025	33,00 €
Jeroboam	2025	78,00 €
Mathusalem	2025	193,00 €
♦ Charmes Des Demoiselles 75 cl	2021	13,00 €
	2024	13,00 €
	2024	13,00 €
Magnum	2024	28,00 €
Jeroboam	2024	70,00 €
Mathusalem	2024	160,00 €

Prix unitaire en euros HT  
Unit price HT in euros

Blanc  
White

Rosé  
Rosé

Rouge  
Red

Plus d'informations | 06 30 23 97 74  
More informations | www.crys-delivery.com





### Château De Peyrassol

♦ Peyrassol Méditerranée IGP	🍷 2025	11,00 €
♦ Peyrassol Cuvée des Commandeurs	🍷 2024	22,00 €
	🍷 2024/25	19,00 €
	🍷 2023	22,00 €
♦ Château de Peyrassol	🍷 2022	34,00 €
	🍷 2025	25,00 €
	🍷 2024	29,00 €

### Château La Gordonne

♦ Château La Gordonne Summertime	🍷 -	20,00 €
♦ Château La Gordonne Vérité du Terroir	🍷 -	22,00 €
	🍷 -	25,00 €
♦ La Chapelle Gordonne	🍷 -	36,00 €
	🍷 -	39,00 €
	🍷 -	43,00 €

### Château Minuty

♦ M de Minuty	🍷 2025	18,00 €
	🍷 2025	18,00 €
	🍷 2023/24	18,00 €
♦ Cuvée Prestige	🍷 2024/25	22,00 €
	🍷 2024/25	22,00 €
	🍷 2023/24	22,00 €
♦ Minuty Rosé & Or	🍷 2025	34,00 €
♦ Minuty Blanc & Or	🍷 2025	34,00 €
♦ Minuty Rouge & Or	🍷 2023/24	34,00 €

### Château Sainte Roseline

♦ Perle de Roseline IGP Méditerranée	🍷 2024	10,00 €
	🍷 2025	10,00 €
	🍷 2025	10,00 €
♦ Roseline Prestige	🍷 2024	15,00 €
	🍷 2025	15,00 €
	🍷 2025	15,00 €
♦ Lampe de Méduse Cru Classé	🍷 2022	21,00 €
	🍷 2025	18,00 €
	🍷 2025	19,00 €

### Domaine Aspras

♦ Les Trois Frères Côtes de Provence AOP	🍷 2025	12,00 €
	🍷 2024	13,00 €
	🍷 2022	13,00 €
♦ Licorne Côtes de Provence AOP	🍷 2024	18,00 €



RESTAURANT LE POISSON IVRE



VISITES - DEGUSTATIONS  
ATELIERS OENOLOGIQUES



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

AOP CÔTES DE PROVENCE  
Agriculture biologique depuis 1997



### Domaine De La Courtade (Porquerolles)

♦ Cuvée La Courtade	2022	35,00 €
	2025	26,00 €
	2025	33,00 €
♦ Cuvée Immagée	2022	90,00 €
	2021/22	90,00 €
♦ Cuvée Les Terrasses de La Courtade	2022	20,00 €
	2025	16,00 €
	2025	18,00 €

### Domaine Des Mapliers

♦ Ombra Calheta	2024	12,00 €
	2025	12,00 €
	2024	12,00 €
♦ Ombra Calheta Magnum	2025	26,00 €
♦ Domaine des Mapliers Abacus	2025	17,00 €
	2024/25	17,00 €
Magnum	2022/23	37,00 €
Jeroboam	2025	94,00 €

### Domaine Ott

♦ By Ott	2021/24	24,00 €
	2024/25	24,00 €
	2023/25	24,00 €
♦ Château de Selle Cœur de Grain	2024/25	44,00 €
♦ Clos Mireille Blanc de Blancs	2024/25	44,00 €
♦ Clos Mireille Cœur de Grain	2024/25	44,00 €

♦ Château de Selle Comtes de Provence	2021/22	44,00 €
♦ Étoile	2023/24	114,00 €
Magnum	2024	235,00 €
Jeroboam	2024	507,00 €

### Château Maravenne

♦ Cuvée Les Roches	2024/25	11,00 €
♦ Grande Réserve	2024/25	12,00 €
	2025	12,00 €
	2023	13,00 €
♦ Collection Privée	2024/25	15,00 €
	2025	15,00 €
	2023	16,00 €
♦ Don De Dieu AOP La Londe	2024/25	22,00 €
		24,00 €
		24,00 €

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

Prix unitaire en euros HT  
Unit price HT in euros

 Blanc  
White

 Rosé  
Rosé

 Rouge  
Red

Plus d'informations | 06 30 23 97 74  
More informations | www.crys-delivery.com



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 ..... 2024/25 **38,00 €**
- ♦ Château Romassan ..... 2019/2021 **43,00 €**

## CAMARGUE

### Les Sables de Camargue

- ♦ Pink Flamingo Gris ..... - **12,00 €**
- ♦ Domaine de Royal de Jarras  
Gris de Gris ..... - **14,00 €**
- ♦ Domaine de Royal de Jarras ... - **17,00 €**

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



VINS

55

WINES

Prix unitaire en euros HT  
Unit price HT in euros

Blanc  
White

Rosé  
Rosé

Rouge  
Red

Plus d'informations | 06 30 23 97 74  
More informations | www.crys-delivery.com



## BOURGOGNES BLANCS

Burgundy white wines

### Vins de Bourgogne génériques

- ♦ Bourgogne Chardonnay Régnard ..... 2023/24 **17,00 €**

### Côte Chalonnaise

- ♦ Montagny Régnard ..... 2023/24 **37,00 €**

### Côte de Beaune

- ♦ Côte de Beaune Joseph Drouhin ..... 2021 **51,00 €**
- ♦ Hautes-Côtes de Beaune Les Belles Roches ..... 2024 **26,00 €**



### Chablis

- ♦ Chablis Billaud-Simon ..... 2023 **46,00 €**
- ♦ Chablis Pic 1<sup>er</sup> Régnard - 267<sup>e</sup> vendange ..... 2022 **84,00 €**
- ♦ Chablis Tête d'Or Billaud-Simon ..... 2022/23 **58,00 €**
- ♦ Chablis 1<sup>er</sup> Cru Drouhin-Vaudon ..... 2022 **44,00 €**
- ♦ Chablis 1<sup>er</sup> Cru Mont de Milieu Drouhin-Vaudon ..... 2022/23 **49,00 €**
- ♦ Chablis 1<sup>er</sup> Cru Mont de Milieu Régnard ..... 2022 **63,00 €**
- ♦ Chablis 1<sup>er</sup> Cru Mont de Milieu Billaud-Simon ..... 2022 **84,00 €**
- ♦ Chablis Grand Cru Bougros Régnard ..... 2023 **74,00 €**
- ♦ Petit Chablis Billaud-Simon ..... 2023 **40,00 €**
- ♦ 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 €**



## 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 Cerisères Aegerter ..... 2022/23 **39,00 €**

### Côte de Beaune

- + Corton Joseph Drouhin ..... 2020 **240,00 €**
- + Beaune 1<sup>er</sup> Cru Cras Joseph Drouhin ..... 2017/18 **81,00 €**
- + Beaune 1<sup>er</sup> Cru Champimonts Joseph Drouhin ..... 2017 **81,00 €**
- + Beaune 1<sup>er</sup> Cru Grèves Joseph Drouhin ..... 2019/20 **97,00 €**
- + Beaune 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru Aux Fourneaux Joseph Drouhin ..... 2021 **72,00 €**
- + Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 €
- + Brio de Cantenac Brown 2019 36,00 €
- + Château Cantenac Brown 2019 81,00 €
- + Margaux de Brane 2022 39,00 €
- + Margaux de Brane 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<sup>nd</sup> 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 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 Rothschild 1<sup>er</sup> 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 €
- + Château Haut Bailly Grand Cru Classé 2011 810,00 €
- + Château Haut Brion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2014 860,00 €

### Saint-Emilion

- + Château Cheval Blanc 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Crus Classés sont disponibles sur demande.

Others Grands Crus Classés and 1<sup>er</sup> 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 Challeges	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 €



# 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

## VINS ÉTRANGERS

Foreign wines

### ITALIE

Italy



#### Bolgheri

• Ornellaia .....	🍷	2021	241,00 €
• Le Serre Nuove dell'Ornellaia .....	🍷	2021	61,00 €
• Sassicaia .....	🍷	2014	Consult-us
.....	🍷	2020	Consult-us

#### Emilia-Romagna

• Le Luciole Romagna Sangiovese .....	🍷	2020	68,00 €
---------------------------------------	---	------	---------

#### Lombardie

• Montenisa Marchese Antinori Cuvée Royale Brut Franciacorta .....	🍷	-	44,00 €
• Montenisa Marchese Antinori Franciacorta .....	🍷	-	52,00 €

#### Piémont

• Barbaresco DOCC .....	🍷	2021	48,00 €
• Barbera d'Alba Superiore Gopin DOC .....	🍷	2023	32,00 €
• Barolo DOCC Le Vigne .....	🍷	2021	109,00 €
• Barolo DOCC Serralunga .....	🍷	2021	54,00 €
• Dolcetto d'Alba DOC .....	🍷	2023	18,00 €
• Langhe Arneis DOC Stella Dorata .....	🍷	2022	31,00 €
• Langhe Nebbiolo DOC .....	🍷	2024	26,00 €
• Roero Arneis DOCC Vigne Sparse .....	🍷	2024	21,00 €
• Roero Arneis DOCC Bricco Delle Ciliegie .....	🍷	2023	31,00 €
• Roero DOCC .....	🍷	2023	31,00 €

#### Toscane

• Ornellaia IGT Toscana .....	🍷	2021	250,00 €
-------------------------------	---	------	----------

#### Vénétie

• Orto di Venezia Cuvée Alain Graillot IGT .....	🍷	2021	85,00 €
--	---	------	---------

Prix unitaire en euros HT  
Unit price HT in euros

Blanc  
White

Rosé  
Rosé

Rouge  
Red

Plus d'informations | 06 30 23 97 74  
More informations | www.crys-delivery.com



## ÉTATS-UNIS – USA

United States



+ Opus One (stocks limités) .....	2010	782,00 €
.....	2017	527,00 €

## NOUVELLE ZÉLANDE

New Zealand



+ Cloudy Bay Chardonnay .....	2023	38,00 €
+ Cloudy Bay Pinot Noir .....	2022	46,00 €
+ Cloudy Bay Sauvignon .....	2024	30,00 €

## PORTUGAL

Portugal



+ Duas Quintas .....	2022	17,00 €
.....	2023	17,00 €
+ Duas Quintas Reserva .....	2022/23	32,00 €
.....	2021/22	45,00 €



Prix unitaire en euros HT  
Unit price HT in euros



Blanc  
White



Rosé  
Rosé



Rouge  
Red

Plus d'informations |  
More informations

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



# 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°	<b>21,00 €</b>
♦ Campari .....	1 L/25°	<b>37,00 €</b>
♦ Chandon Garden Spritz .....	75 cl/11,5°	<b>28,00 €</b>
♦ Martini Bianco .....	1 L/14,4°	<b>14,00 €</b>
♦ Martini Rosso .....	1 L/14,4°	<b>14,00 €</b>
♦ Martini Extra Dry .....	1 L/18°	<b>19,00 €</b>
♦ Noilly Prat Dry .....	75 cl/18°	<b>20,00 €</b>
♦ Pastis 51 .....	1 L/45°	<b>28,00 €</b>
♦ Ricard .....	1 L/45°	<b>29,00 €</b>

### COGNAC

*Cognac*

♦ Hennessy Very Special .....	70 cl/40°	<b>71,00 €</b>
♦ Hennessy X.O. Sous étui .....	70 cl/40°	<b>358,00 €</b>
♦ Hennessy Paradis Carafe Sous coffret .....	70 cl/40°	<b>Consult us</b>
♦ Remy Martin Carafe Louis XIII .....	70 cl/40°	<b>Consult us</b>
♦ Remy Martin Cellar .....	1 L/40°	<b>70,00 €</b>





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° **108,00 €**

• Zacapa X.O. 70 cl / 40° **200,00 €**

### 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

S P I R I T S



Mexcal  
Clase Azul®  
DURANGO



Tequila  
Clase Azul®



La Pinta  
POMEGRANATE LIQUEUR  
MADE WITH  
100% RIPE MEXICAN POMEGRANATE



## LIQUEUR

### Liquor

♦ Amaretto .....	70 cl/28°	<b>27,00 €</b>
♦ Bailey's Original Irish Cream .....	70 cl/17°	<b>22,00 €</b>
♦ Cointreau .....	70 cl/40°	<b>29,00 €</b>
♦ Grand Marnier Cordon Rouge .....	70 cl/40°	<b>34,00 €</b>
♦ Grappa Alexander .....	70 cl/38°	<b>20,00 €</b>
♦ Grappa Di Tignanello Antinori .....	50 cl/42°	<b>83,00 €</b>
♦ Jagermeister .....	70 cl/35°	<b>29,00 €</b>
♦ Liqueur de café Filipetti .....	70 cl/35°	<b>25,00 €</b>
♦ Limoncello .....	70 cl/25°	<b>26,00 €</b>
♦ Liqueur Kwai Feh Lychee .....	70 cl/20°	<b>16,00 €</b>
♦ Malibu Coconut .....	70 cl/18°	<b>17,00 €</b>
♦ Peppermint Get 27 vert .....	1 L/17,9°	<b>29,00 €</b>
♦ Pimm's n°1 Cup .....	70 cl/25°	<b>33,00 €</b>
♦ Vieux Marc Rosé Ott .....	75 cl/52°	<b>71,00 €</b>

## PORTO

### Port

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

## SAKE

### Sake

♦ Gekkeikan .....	75 cl/14,6°	<b>16,00 €</b>
-------------------	-------------	----------------





## GIN

*Gin*

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

## VODKA

*Vodka*

+ Absolut Blue	70 cl/40°	<b>27,00 €</b>
+ Belvédère	70 cl/40°	<b>68,00 €</b>
+ Grey Goose	70 cl/40°	<b>62,00 €</b>
+ Smirnoff 21 Red	70 cl/37,5°	<b>20,00 €</b>
+ Zubrowka Bison	70 cl/37,5°	<b>29,00 €</b>

## TEQUILA

*Tequila*

+ Clase Azul Plata	70 cl/40°	<b>149,00 €</b>
+ Clase Azul Reposado	70 cl/40°	<b>240,00 €</b>
	175 cl/40°	<b>589,00 €</b>
+ Clase Azul Anejo	70 cl/40°	<b>836,00 €</b>
+ Clase Azul "Ultra" extra Anejo	70 cl/40°	<b>3 161,00 €</b>
+ Clase Azul Mezcal Durango	70 cl/44°	<b>507,00 €</b>
+ Clase Azul Mezcal Guerrero	70 cl/42°	<b>506,00 €</b>
+ Don Julio Blanco	70 cl/38°	<b>84,00 €</b>
+ Don Julio 1942	70 cl/38°	<b>405,00 €</b>
+ Patròn Silver	70 cl/40°	<b>86,00 €</b>
+ Patròn Reposado gold	70 cl/40°	<b>138,00 €</b>
+ Casa Dragones Blanco	70 cl/40°	<b>152,00 €</b>
Magnum	175 cl/40°	<b>366,00 €</b>
+ Casa Dragones Reposado	70 cl/40°	<b>245,00 €</b>
+ Casa Dragones Añejo	70 cl/40°	<b>271,00 €</b>
Magnum	175 cl/40°	<b>728,00 €</b>
+ Casa Dragones Joven	70 cl/40°	<b>473,00 €</b>





## 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.

*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.*

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.

*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 vinaux baies de genévrier 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 €**



## LINATTENDUE

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vin, au géranium rosât, 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 €**



## NOS PAS SE TISSENT

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vinissus d'une macération d'anis vert, réglisse et fenouil associé à un petit patchwork 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 €**



## 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 aromatique entre 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 €**



## 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 garrique 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.*

### 🍷 Balade d'automne :

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

75 cl/19° **32,00 €**



## 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, tanaïs, 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 €**



## ZEST D'AMOUR

Spiritueux à base d'eau-de-vie de vin et de zest d'oranges amères (bigarades). Une version d'exception de l'incontournable "triple sec", à base d'oranges des Alpes-Maritimes, une douceur à la puissance aromatique 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	<b>7,00 €</b>
	9 btles / 1 L	<b>7,00 €</b>
	6 btles / 1,5 L	<b>3,00 €</b>
♦ Evian	24 btles / 33 cl	<b>24,00 €</b>
	24 btles / 50 cl	<b>30,00 €</b>
	12 btles / 1 L	<b>20,00 €</b>
	6 btles / 1,5 L	<b>9,00 €</b>
♦ Fiji	12 btles / 1 L	<b>76,00 €</b>
	24 btles / 50 cl	<b>76,00 €</b>
	36 btles / 33 cl	<b>76,00 €</b>
♦ Vittel	12 btles / 75 cl	<b>46,00 €</b>
♦ Voss		
(bouteille plastique - plastic bottle)	24 btles / 33 cl	<b>68,00 €</b>
	24 btles / 50 cl	<b>68,00 €</b>
	12 btles / 80 cl	<b>68,00 €</b>
♦ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	<b>64,00 €</b>
	12 btles / 80 cl	<b>64,00 €</b>
♦ 808		
(bouteille verre - glass bottle)	12 btles / 40 cl	<b>22,00 €</b>
	6 btles / 75 cl	<b>24,00 €</b>

#### Eaux gazeuses

*Sparkling water*

♦ Eau de source Cristaline	6 btles / 1,5 L	<b>4,00 €</b>
	24 btles / 50 cl	<b>10,00 €</b>
♦ Badoit	6 btles / 1 L	<b>10,00 €</b>
♦ Perrier		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 20 cl	<b>19,00 €</b>
♦ Perrier (boîtes - cans)	24 btles / 33 cl	<b>34,00 €</b>
♦ Perrier	6 btles / 1 L	<b>12,00 €</b>
♦ San Pellegrino	24 btles / 50 cl	<b>28,00 €</b>
	6 btles / 1 L	<b>9,00 €</b>
♦ Voss		
(bouteille verre - glass bottle)	24 btles / 37,5 cl	<b>76,00 €</b>
	12 btles / 80 cl	<b>76,00 €</b>
♦ 808 fines bulles		
(bouteille verre - glass bottle)	6 btles / 75 cl	<b>22,00 €</b>



## JUS DE FRUITS

*Fruit juices*

### Pago

♦ Abricot <i>Apricot</i> .....	12 btlles / 20 cl	<b>20,00 €</b>
♦ Ananas <i>Pineapple</i> .....	12 btlles / 20 cl	<b>20,00 €</b>
♦ Fraise <i>Strawberry</i> .....	12 btlles / 20 cl	<b>23,00 €</b>
♦ Orange <i>Orange</i> .....	12 btlles / 20 cl	<b>23,00 €</b>
♦ Orange-carotte-citron ACE .....	12 btlles / 20 cl	<b>20,00 €</b>
♦ Pampleousse <i>Grapefruit</i> .....	12 btlles / 20 cl	<b>20,00 €</b>
♦ Pomme <i>Apple</i> .....	12 btlles / 20 cl	<b>20,00 €</b>
♦ Tomate <i>Tomato</i> .....	12 btlles / 20 cl	<b>20,00 €</b>

### Happy Day

♦ Multivitamines <i>Mix fruits</i> .....	12 btlles / 1 L	<b>44,00 €</b>
♦ Orange <i>Orange</i> .....	12 btlles / 1 L	<b>65,00 €</b>

## BOISSONS ÉNERGÉTIQUES

*Energy drinks*

♦ Red Bull .....	24 cans / 25 cl	<b>50,00 €</b>
♦ Red Bull Sugarfree .....	24 cans / 25 cl	<b>57,00 €</b>

## SIROPS MONIN

*Syrups*

### Les incontournables

*Unforgettables*

♦ Citron <i>Lemon</i> .....	1 L	<b>11,00 €</b>
♦ Grenadine <i>Grenadine</i> .....	1 L	<b>9,00 €</b>
♦ Menthe <i>Mint</i> .....	1 L	<b>11,00 €</b>
♦ Fraise <i>Strawberry</i> .....	1 L	<b>14,00 €</b>
♦ Cassis <i>Blackcurrant</i> .....	1 L	<b>17,00 €</b>
♦ Pêche <i>peach</i> .....	1 L	<b>14,00 €</b>

### Les spécialités

*Specials flavours*

♦ Citron vert <i>Lime</i> .....	70 cl	<b>13,00 €</b>
♦ Fleur de Sureau <i>Elderflower</i> .....	70 cl	<b>20,00 €</b>
♦ Litchi <i>Lychee</i> .....	70 cl	<b>15,00 €</b>
♦ Pur sucre de Canne <i>Cane sugar</i> .....	70 cl	<b>9,00 €</b>
♦ Violette <i>Violet</i> .....	1 L	<b>7,00 €</b>

## SIROPS PULCO

*Pulco syrups*

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



# 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 btlls / 33 cl	<b>43,00 €</b>
♦ Corona	24 btlls / 35,5 cl	<b>56,00 €</b>
♦ Desperados	24 btlls / 33 cl	<b>55,00 €</b>
♦ Heineken	24 cans / 33 cl	<b>35,00 €</b>
	12 btlls / 33 cl	<b>23,00 €</b>
♦ Kronenbourg 1664	20 btlls / 25 cl	<b>19,00 €</b>
♦ Peroni Nastro Azzuro	12 btlls / 33 cl	<b>25,00 €</b>
♦ Riviera Beer Blonde	24 btlls / 33 cl	<b>62,00 €</b>
♦ Riviera Beer Blanche	24 btlls / 33 cl	<b>62,00 €</b>
♦ Riviera Ambrée	24 btlls / 33 cl	<b>65,00 €</b>
♦ Riviera IPA	24 btlls / 33 cl	<b>66,00 €</b>
♦ Riviera Cherry	24 btlls / 33 cl	<b>66,00 €</b>

## CHAMPAGNES 0% ALCOOL

*Beers*

♦ French Bloom Blanc de Blancs	75 cl	<b>35,00 €</b>
♦ French Bloom Rosé	75 cl	<b>38,00 €</b>
♦ French Bloom Extra Brut	75 cl	<b>53,00 €</b>





## SODAS

Soft drinks

♦ Coca Cola	6 cans / 20 cl	<b>7,00 €</b>	♦ Ice Tea pêche	24 cans / 33 cl	<b>35,00 €</b>
	24 cans / 33 cl	<b>37,00 €</b>	♦ Liptonic	24 cans / 33 cl	<b>33,00 €</b>
♦ Coca Cola zéro	12 cans / 15 cl	<b>7,00 €</b>	♦ Minute Maid orange	24 cans / 33 cl	<b>44,00 €</b>
	24 cans / 33 cl	<b>30,00 €</b>	♦ Minute Maid pomme	24 cans / 33 cl	<b>40,00 €</b>
♦ Fanta orange	24 cans / 33 cl	<b>34,00 €</b>	♦ Orangina	12 cans / 15 cl	<b>12,00 €</b>
♦ Fever-tree tonic water	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>		24 cans / 33 cl	<b>32,00 €</b>
♦ Fever-tree ginger beer	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>	♦ Schweppes Indian Tonic	8 cans / 15 cl	<b>11,00 €</b>
♦ Fever-tree mediterranean tonic water	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>		24 cans / 33 cl	<b>32,00 €</b>
♦ Fever-tree naturally light tonic water	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>	♦ Schweppes Agrum'	24 cans / 33 cl	<b>33,00 €</b>
♦ Fever-tree premium ginger ale	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>	♦ Schweppes lemon	24 cans / 33 cl	<b>30,00 €</b>
♦ Fever-tree soda water	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>	♦ Sprite	24 cans / 33 cl	<b>26,00 €</b>
♦ Fever-tree Elderflower tonic water	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>	♦ Riviera Cola	24 btles / 33 cl	<b>39,00 €</b>
♦ Fever-tree lemonade	24 btles / 20 cl	<b>48,00 €</b>	♦ Riviera Limonade	24 btles / 33 cl	<b>39,00 €</b>
			♦ Riviera Thé Glacé	24 btles / 33 cl	<b>39,00 €</b>





# THÉS & TISANES

## Tea & herbal teas

### KUSMI TEA (25 sachets / 25 tea bags)

#### Thés noirs

*Black teas*

- + English Breakfast ..... 18,00 €
- + Darjeeling n°37 ..... 18,00 €

#### Thé noirs parfumés

*Flavored black teas*

- + Earl Grey ..... 18,00 €

#### Mélanges thés noirs parfumés

*Flavored black teas blends*

- + Anastasia ..... 18,00 €
- + Saint-Pétersbourg ..... 18,00 €

#### Thés verts nature

*Green teas*

- + Thé vert Gunpowder ..... 18,00 €

#### Thés verts parfumés

*Flavored green teas*

- + Thé vert à la menthe Nanah ..... 18,00 €
- + Thé vert au jasmin ..... 18,00 €

#### Mélanges thés verts parfumés

*Flavored green teas blends*

- + Label Impérial ..... 18,00 €

#### Mélanges bien-être

*Wellness blends*

- + BB détox ..... 18,00 €

#### Rooibos

*Rooibos*

- + Rooibos vert ..... 18,00 €

#### Format Spécial Thé Glacé

(étui de 6 sachets de 8gr pour 1 litre d'eau)

- + Vert menthe ..... 9,00 €
- + Aqua Summer ..... 9,00 €
- + Aqua Exotica ..... 9,00 €
- + Aqua Rosa ..... 9,00 €



## L'INFUSEUR THÉS ET INFUSIONS







DES PRODUITS PREMIUMS,  
MADE IN FRANCE ET ÉCO-  
RESPONSABLE

### 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  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 €



# INTÉRIEUR

## Interior

### COSMÉTIQUES OCCITANE / LES PRODUITS D'ACCUEIL

L'Occitane cosmetics / Welcoming products



#### Mer & Mistral Breath & sea

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

#### Verveine Verbena

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

#### Beurre de karité Shea butter

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

#### Accessoires Accessories

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





## LES SOLAIRES

Sun Care

### Avène

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



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](http://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 24<sup>th</sup> 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 offboard 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](http://WWW.ATHENASECURITY.FR)

CRYSS

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](mailto:sales@crys-delivery.com)

[WWW.CRYS-DELIVERY.COM](http://WWW.CRYS-DELIVERY.COM)