

COZIGOU
1960 | 2020
60 ANS

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS EN BRETAGNE



BRETAGNE 



WWW.COZIGOU.COM





60 ANS d'expérience au service de nos clients

Notre société familiale bretonne fête son 60^e anniversaire. Qui de mieux que son fondateur pour la présenter ?



Imaginez une ville de 9000 habitants, comptant une centaine de bars et une vingtaine de sociétés distribuant de la boisson. Imaginez une gamme de produits se résumant à du cidre, de la bière, de l'eau minérale, de la limonade et du vin, le tout en bouteilles consignées. Imaginez ces produits disponibles dans notre unique camion de livraison pour vendre en "laisser sur place". Voilà le contexte dans lequel j'ai créé la société il y a 60 ans.

Les choses ont depuis évolué... L'échelle de grandeur s'est modifiée : les gammes se sont élargies, satisfaisant de plus en plus de clients et nous permettant de couvrir une plus large zone de chalandise. Cependant, je sais que nos valeurs d'entreprise restent les mêmes. Les valeurs fondamentales de notre société nous ont permis au fil des années de survivre et de nous développer.

Ces valeurs portées par les femmes et les hommes qui ont œuvré au quotidien depuis des décennies pour vous servir. Tant de collaborateurs qui auront été, comme moi : irréductibles.

Raymond Cozigou

Fondateur de l'entreprise
Cozigou sas

P4 NOS FORCES ET NOS VALEURS | **P5** OÙ SOMMES-NOUS ? | **P6** COZIGOU LE MAG | **P7** LES VENTES PRIVÉES | **P8** NOS PRODUCTEURS LOCAUX | **P9** NOS ÉCHANGES AVEC VOUS | **P10 & 11** ECOZIGOU | **P12** L'APPLI MOBILE | **P13** VIN, UNE ÉQUIPE DÉDIÉE | **P14 & 15** COZIGOU INSTITUT, NOS ATELIERS DE FORMATION | **P16 & 17** DES MACHINES ADAPTÉES À VOS VOLUMES | **P18** COZIGOU EVENTS, FESTIVALS FÊTES ET MANIFESTATIONS | **P19** ARMORIA BRASSERIE | **P20** EPIC SPIRITS | **P21** CAFÉ BREO | **P22** LA CONSIGNATURE | **P23** COOKORICO, LA PLATEFORME DE RECRUTEMENT | **P24 À 27** NOS FOURNISSEURS



2020 - V01 - RESPONSABLE DE PUBLICATION : Service & Co - Le Lannec, 22200 Plouisy 02 96 43 71 81 - contact@cozigou-sa.com DROITS IMAGES : DR - Services & Co - Adobe stock - Unsplash - Pixabay - IMPRIMEUR : Cloître Imprimeurs ZA Croas-ar-Nezic CS 50934 29419 LANDERNEAU CEDEX - GRATUIT - DOCUMENT PROFESSIONNEL, NE PEUT ÊTRE REMIS AU PUBLIC. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION - POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR - PHOTOS NON CONTRACTUELLES - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Au fil des années, notre zone de chalandise a évolué et nous couvrons aujourd'hui l'ensemble de la Bretagne, sur tous types de point de vente et de besoins. Nous proposons en effet nos services aux professionnels de la restauration, bar, hôtellerie, festivals et autres manifestations.

4000

produits : bières en fût ou en bouteille, spiritueux, vin, café, thé, sirop, boissons sans alcool...

6000

clients : cafés, hôtels, restaurants, festivals, manifestations, clubs sportifs, associations...

160

600

véhicules de livraison et de techniciens à votre service quotidiennement

fournisseurs internationaux, français et bretons

PLUS DE 4000

NOUVEAUX PRODUITS CRÉÉS TOUS LES ANS



NOS FORCES



Distributeur de boissons en Bretagne

Cozigou est une société de distribution de boissons indépendante, au service des Cafés, Hôtels et Restaurants. Grossiste et entrepositaire, nous vous accompagnons dans vos projets et votre quotidien.



Adhérent au Réseau C10

C10 est un réseau de fournisseurs de boissons indépendants en France, leader sur son marché. Constitué de 200 indépendants répartis sur la totalité du territoire français, le réseau livre toutes les boissons à plus de 65000 clients, du café traditionnel jusqu'aux grandes chaînes nationales.



Un service de proximité et de qualité

Avec 12 implantations dans les départements des Côtes d'Armor, du Finistère, du Morbihan et de l'Île-et-Vilaine, nous assurons une proximité avec nos clients.



Service et accompagnement sur-mesure

Nous assurons une excellente qualité de services de manière à répondre à l'intégralité de vos besoins : de la création à l'installation, en passant par la sélection des produits adaptés aux caractéristiques de votre établissement.

NOS VALEURS



Indépendance

Un esprit résolument entrepreneurial, qui refuse la fatalité et prône l'enthousiasme et la convivialité.



Adaptabilité

Le "jeu de jambes", c'est important ! Nous nous adaptons en permanence à la réalité du marché.



Proximité

Notre richesse réside dans le respect mutuel de tous les acteurs du métier : des échanges avec nos fournisseurs en passant par la disponibilité et l'écoute permanente à l'égard de nos clients.

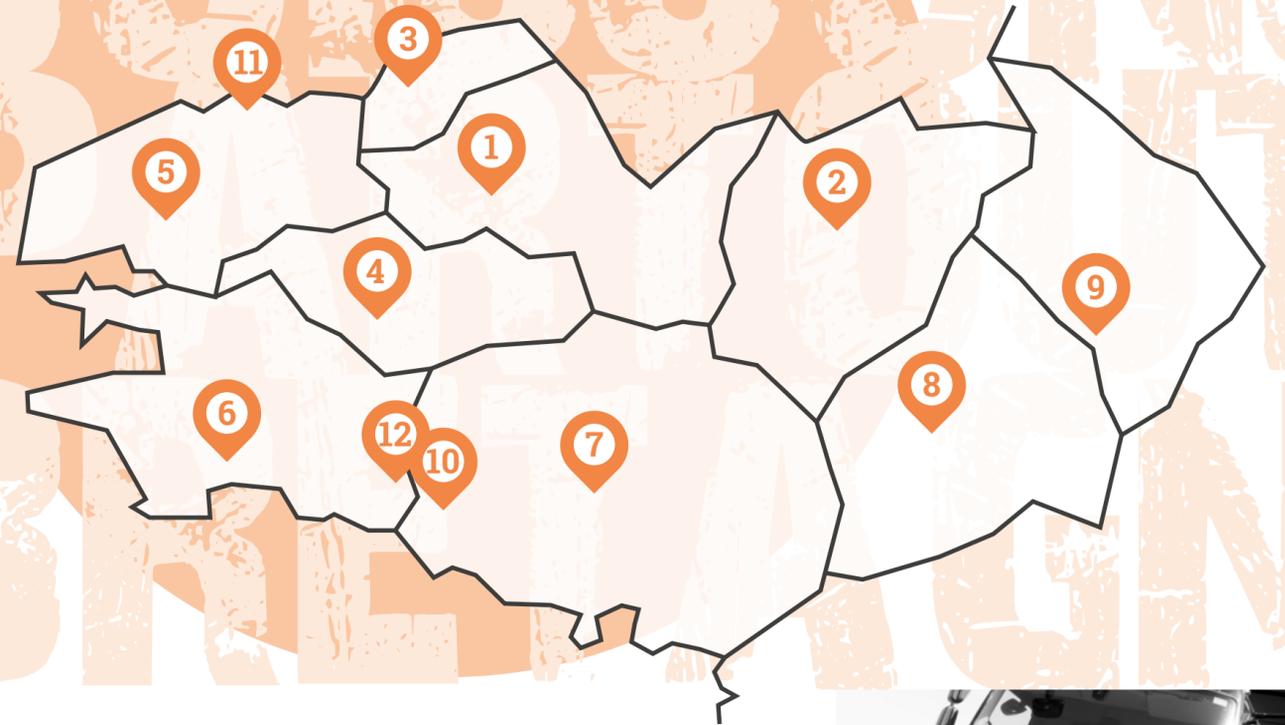


Solidarité

L'humain est au centre du réseau et nous sommes tous unis avec nos clients dans un même but : faire de la croissance dans la durée.



OÙ SOMMES-NOUS IMPLANTÉS ?



1 Guingamp

Le Lannec
22200 Plouisy
02 96 43 71 81

2 Dinan

6 Boulevard de Préval
22100 Dinan
02 96 39 27 84

3 Lannion

Route du Rusquet,
22300 Lannion
02 96 48 87 41

4 Carhaix

1 rue Salvador Allende
29270 Carhaix
02 98 93 75 55

5 Brest

700 Rue Antoine de Saint-Exupéry,
ZA de Mescoden
29260 Ploudaniel
02 98 83 67 19

6 Quimper

Straed an dour ruz
29700 Pluguffan
02 98 90 93 23

7 Plumelin

ZA de Keranna,
56500 Plumelin
02 97 69 27 27

8 Rennes

1 rue Lieutenant Colonel Dubois
35000 Rennes
02 21 65 01 40

9 Fougères

18 Boulevard de la Motelle
35133 Lecousse
02 99 94 46 70

10 Mellac

La Halte
29300 Mellac
02 98 35 19 33

11 St-Pol-de-Léon

ZI Kerranou
29250 Saint Pol de Leon
02 98 69 20 20

12 Quimperlé

2 rue du Beaubois
29300 Quimperlé
02 98 96 02 06





RECEVEZ NOTRE BIMENSUEL COZIGOU LE MAG

Ce support au format « journal » vous est entièrement destiné. Il reprendra toutes les promotions, les nouveautés, les conseils ou les ateliers utiles à votre activité.

Votre contact commercial vous proposera des rendez-vous réguliers pour vous conseiller et vous indiquer les points les plus importants pour vous. Une version numérique du Magazine est également disponible via notre newsletter que vous pourrez recevoir tous les mois.



AU SOMMAIRE

- > **Portrait**
Zoom sur un de nos partenaires
- > **Conseil**
De l'actualité, des tendances et du pratique
- > **Nouveautés**
Mise en avant de nos nouveaux produits
- > **Atelier**
Toutes les dates et lieux de nos ateliers Bière, cocktail, vin et café
- > **Ecozigou**
L'actualités de notre démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)
- > **Promotions**
Toutes nos promos brasserie, spiritueux, VAE et vins sur deux mois



VENTES PRIVÉES

Plus de
3000
professionnels CHR
accueillis tous les ans

Tous les ans, nous vous invitons à nos Ventes Privées, une rencontre unique entre vous et nos fournisseurs.

Les Ventes Privées, c'est deux jours de salon, plus de 120 exposants en vins ou en produits de brasserie, des offres exceptionnelles et des équipes Cozigou sur le front pour faire de cet évènement un moment inoubliable.

Le salon propose tous les ans une thématique différente avec des animations, une Fan Zone, une rencontre avec les joueurs de l'EAG, la visite du stade et un jeu concours pour gagner des cadeaux originaux.

Ce rendez-vous sera pour vous l'occasion de belles opérations, d'échanges, de partage et de convivialité.



Des Offres



Des dégustations



Des animations

NOS PRODUITS LOCAUX



1 Baronny's, thés et infusions
Ploudaniel

2 Distillerie Wareghem
Lannion

3 Cidrerie Sorre
Plerguer

4 Cafés Coïc
Plomelin

5 Distillerie du Menhir
Plomelin

6 Brasserie de Bretagne
Trégunc

7 Brasserie Lancelot
Roc-Saint-André

8 Brasserie Armoria
Vigneux-de-Bretagne

9 Carabreizh
Landévant

10 Country Farm Factory
Lesneven

11 Distillerie Du Plessis
Quimper

12 La Maison D'armorine
Quiberon

13 Gavottes
Taden

14 Loste Tradi-France
Bédée

15 Mahé Savidan
Pleubian

16 Phare Ouest
Roc-Saint-André

17 Plancoët
Source Sassay

18 Saint Michel Biscuits
Saint-Senier-Sous-Avranches

19 Les Celliers Associés
Pleudihen-sur-Rance

20 Le Distilloire
Nantes

21 Cidrerie Loïc Raison
Vitré

22 Cidrerie Guillet Frères
Guenrouet

23 Cidrerie Kerné
Pouldreuzic

24 Groix & Nature
Groix

25 Laitik
Trémoré

NOS ÉCHANGES AVEC VOUS



Télévente

- Une personne responsable de votre compte vous contactera pour passer votre commande par téléphone selon votre cadencier.

APPEL SELON PLANNING



Commercial

- Votre contact commercial dédié fait le point avec vous sur votre consommation.
- Il vous présente et vous propose les nouveautés adaptées à votre établissement.
- Il vous conseille.

RENDEZ-VOUS À VOTRE ÉTABLISSEMENT



Technique

- Installation de votre tirage pression et de votre machine à café.

PRISE DE RENDEZ-VOUS

- Entretien et sanitation de votre matériel.

SELON PLANNING

- Gestion des pannes et/ou problèmes techniques.

PRISE DE RENDEZ-VOUS



Application

- Passez votre commande 24h/24.
- Gérez vos commandes et vos factures directement sur l'application.

24H/24 ET 7J/7



Livraison

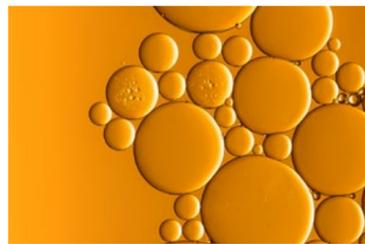
- Notre livreur s'assure du déchargement de votre commande en cave, le tout à J+2.

CRÉNEAUX DE LIVRAISON DÉFINIS ENSEMBLE



La reprise du verre perdu

En complément de la récupération du verre consigné chez nos clients, nous avons mis en place la reprise du verre perdu. Véritable service et enjeu éco-responsable.



La collecte d'huile usagée

C'est via la société Oléovia que nous proposons une offre de collecte d'huile alimentaire usagée, gratuite et rapide à mettre en oeuvre. La collecte se gère simplement via une application mobile ou par téléphone.



Des pailles biodégradable et compostable

Nous vous proposons une gamme de produits éco-conçus et éco-responsables pour remplacer les pailles en plastique. Des alternatives en amidon de maïs, en carton ou encore en noyau d'avocat.

ecoZIGOU

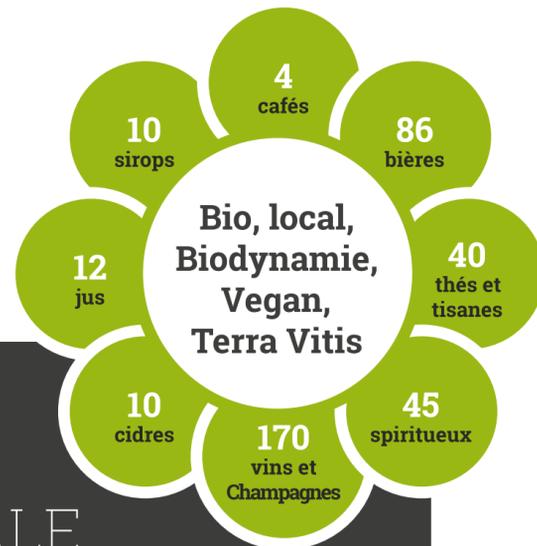
DEPUIS 2016

Nous avons créé ECOZIGOU en 2016. Depuis cette date, la société Cozigou a entamé le processus de labellisation développement durable pour distributeur de boissons.

Ce label, initié par la FNB, s'adresse exclusivement aux distributeurs-grossistes en boissons désireux de s'engager dans une démarche de progrès continue, de valori-

ser leur Responsabilité Sociétale et Environnementale.

En plus des actions menées en interne et auprès de nos fournisseurs et partenaires, nous vous offrons des services et produits en lien avec le développement durable tout au long de l'année.



BIO & LOCALE DÉPLOIEMENT DE LA GAMME

Depuis 2016, le nombre de références de produits BIO, locaux et éco-conçus ont pris une place significative dans notre gamme. Tous les mois, nous mettons en avant et animons un producteur local ou/et oeuvrant pour rendre son activité écologiquement viable.

UNE FORMULE GOBELETS RÉUTILISABLES MADE IN FRANCE



BIO PLASTIQUE

Bioplastique d'algue & plastique recyclé sans Bisphénol A

Dans le respect de la nouvelle réglementation et afin de répondre aux besoins de nos clients, nous mettons en place une offre de gobelets réutilisables, recyclables, qui passent au lave-vaisselle, au lave-verre et au four micro-ondes.

Réalisés en Bioplastique d'algue et plastique recyclé sans bisphénol A, les Gobelets RéCup sont disponibles en 25 cl (contenance totale de 33 cl) et en 50 cl (contenance totale de 60 cl).

Nous vous proposons également un service de personnalisation de vos gobelets avec votre propre identité graphique.

Depuis 2016, notre société est labellisée Distributeur bio.



La Labellisation développement durable

Nous avons obtenu la labellisation Développement Durable FNB en 2018.

Nous visons à améliorer tous les aspects environnementaux de notre activité, à mieux vous servir en vous proposant de nouveaux services et à améliorer la sécurité de nos salariés.





APPLICATION MOBILE COZIGOU

COMMANDEZ 24h / 24 7j / 7

Une appli clés en main

- Commandez 24h/24 et 7j/7.
- Découvrez toutes les nouveautés et promotions en temps réel.
- Consultez, gérez vos factures et suivez vos commandes.

Un support technique

- Demandez une intervention technique via l'application.
- Suivez directement votre calendrier de sanitation.

CONNECTEZ-VOUS SUR CLIENT.COZIGOU.COM



VIN UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

L'équipe des responsables vin s'articule autour de professionnels formés à la dégustation, à l'élaboration de carte des vins et spiritueux, et aux conseils de la vente de vin en CHR.

Chacun d'entre eux peut vous recevoir dans nos showrooms ou dans votre établissement pour vous accompagner sur vos problématiques quotidiennes :

- Proposer une offre vin en cohérence avec votre établissement.
- Développer votre offre et faire découvrir de nouveaux produits à vos clients.
- Faire monter en compétence votre équipe salle sur la vente de vin.



DES OUTILS À DISPOSITION



Chevalets en ligne

Vous trouverez chaque mois les chevalets des vins en promotion dans notre Cozigou Le Mag, en téléchargement sur notre site Internet, ou via notre newsletter. Votre interlocuteur Cozigou se tiendra à votre écoute pour réaliser des chevalets vins sur d'autres références.



Réalisation de carte des vins

Lors d'un rendez-vous dédié, votre responsable vin vous accompagnera grâce à notre outil digital pour la réalisation de votre carte des vins.



Formation

Nous vous accompagnons dans la formation de votre personnel salle sur la bonne maîtrise de votre carte des vins.



COZIGOU INSTITUT



L'institut Cozigou s'inscrit à vos côtés dans vos projets de développement. Vous ouvrez votre première affaire, souhaitez développer ou rafraîchir vos connaissances, nos formations professionnalisantes s'adressent à vous. Elaborées par des experts du secteur, elles vous permettront de développer votre chiffre d'affaires, de vous différencier sur des produits stratégiques comme le café, la bière, le vin, les cocktails... Se former c'est s'adapter à notre marché en perpétuelle mutation.

Plus de
1000
professionnels formés tous les ans

« DIS-LE MOI ET JE L'OUBLIERAI ;
ENSEIGNE-LE MOI ET JE M'EN
SOUVIENDRAI ;
IMPLIQUE MOI ET J'APPRENDRAI »

Benjamin Franklin

Créée en 2014, notre institut de formation propose des ateliers ouverts à tous. La plupart de nos formations se déroulent dans nos Showrooms, véritables copies d'environnement CHR et peuvent également être effectuées dans votre établissement. Le calendrier des formations vous sera communiqué via votre interlocuteur Cozigou, sur notre site web cozigou.com, rubrique institut ou bien dans Cozigou Le Mag.



Vin

- Découverte de l'univers du vin
- Présentation des terroirs, cépages et assemblage
- Dégustation
- Mise en situation



Café

- Le marché du café
- Les connaissances générales
- L'approche commerciale
- Développement de recettes originales et différenciantes (Latte Art...)
- Mise en situation



Cocktail

- Elaboration de recettes saisonnières & innovantes
- Cocktails chauds, Thés glacés revisités, limonades maisons aromatisées, smoothies/ milkshakes...



Bière Craft

- Les bières crafts
- Découverte du marché et des tendances bière
- Principes de fabrication
- Recommandation d'assortiment
- Dégustation



DES MACHINES ADAPTÉES À VOS

Avoir une machine adaptée à ses volumes, c'est l'assurance d'un produit qui ne s'altère pas, d'une offre de qualité constante, d'une optimisation des pertes et d'une régularité des coûts.

VOLUMES

Pourquoi avoir un matériel adapté à ses volumes ?

- Proposer un produit non altéré
- Servir un café ou une bière de qualité
- Pas de perte
- Un produit de qualité régulière
- Un coût maîtrisé

OFFRE 1	OFFRE 2	OFFRE 3	OFFRE 4	OFFRE 5	OFFRE 6
En dessous de 5 HL par an Moins de 10 bières par jour	15 HL par an Environ 20 bières par jour	40 HL par an Environ 50 bières par jour	75 HL par an Environ 100 bières par jour	120 HL par an Environ 150 bières par jour	150 HL par an Environ 200 bières par jour
FÛT DE 6 À 8 LITRES	FÛT DE 10/20/30 LITRES			FÛT DE 20/30 LITRES	
Exemples : Perfect Draft, Blade, etc...	Exemples : Qualis, David, IFK...				

OFFRE 1	OFFRE 2	OFFRE 3	OFFRE 4
Moins de 60 Kg par an Jusque 15 cafés par jour	Entre 60 et 80 Kg par an Jusque 20 cafés par jour	Entre 80 et 250 Kg par an Entre 20 et 140 cafés par jour	Entre 250 et 350 Kg par an Entre 70 et 170 cafés par jour
Machine automatique GAGGIA	P16	CC100 CONTI	X-ONE CONTI

Ateliers Bière et café

Apprenez à entretenir votre matériel, à servir parfaitement une bière pression ou un café lors de nos ateliers de formation.



FESTIVALS FÊTES & MANIFS



Cozigou se positionne comme un acteur majeur de l'événementiel en Bretagne. Sa légitimité s'est construite sur la base de partenariats forts et de notre adaptation à accompagner toutes les tailles d'événements, depuis la manifestation privée jusqu'au festival des Vieilles Charrues livré en citernes et tanks.

PARTENAIRES



Une solution globale



Mise à disposition du matériel

TIRAGE PRESSION

BARNUM

COMPTOIR

AUTRES MATÉRIELS SUR DEMANDE



Éco-responsabilité

GOBELETS RÉUTILISABLES

PRODUITS LOCAUX

REPRISE DU VERRE

OFFRE SANS PLASTIQUE



Livraison et récupération

ASTREINTE LOGISTIQUE ET TECHNIQUE SUR SITE



L'Hermine, le Gwen Ha Du, les galettes et les crêpes... Non. La Bretagne ne se résume pas à cela.

La Brasserie Armoria propose une vision plus moderne de la Bretagne, tout en respectant ses origines.

La Brasserie Armoria s'inspire d'un « hier » proche de vous. Tant en terme de période que de style d'histoire. Notre Brasserie puise son essence dans les tranches de vie de contemporains bretons. Des histoires qui pourraient être les vôtres. Nul besoin d'aller chercher dans des grimoires pour trouver une recette goûteuse. Des tranches d'histoire, des moments de vies, des instants de consommation. Ce qui en résulte, ce sont des produits avec une âme, des saveurs uniques, et une tranche d'histoires simples. En plus d'être inspirée d'hier, Armoria est également orientée vers un « demain » tout en proximité, en créant avec ses produits, des concepts audacieux et innovants tout au long de l'année.

www.brasserie-armoria.fr
INSPIRÉE D'HIER, ORIENTÉE VERS DEMAIN

UNE GAMME PERMANENTE EN FÛT ET EN BOUTEILLE 33CL



Armoria Lager
4,6°



Armoria Style Abaty
6,6°



Armoria Strong Ale
9°

4 SAISONS, 4 BIÈRES

EN FÛT



4 saisons, 4 bières... Ce programme d'animation de bec propose des produits différents tout au long de l'année. Lorsqu'une saison se termine, la bière en cours laisse place à une nouvelle recette en adéquation avec sa saison.



LA BIÈRE DES 60 ANS EN BOUTEILLE 33 CL ET 75 CL EN FÛT (ÉPHÉMÈRE)

Pour les 60 ans de Cozigou, Armoria propose une bière spéciale tout au long de l'année 2020, l'Irréductible. Une Pale Ale à 5,9°, disponible en bouteille 33 cl et 75 cl, ainsi qu'en fût au Printemps, comme bière de saison.





EPIC SPIRITS

C'est sous ce nom doublement évocateur que nous avons créé cette marque, qui réunit toutes nos créations originales d'alcools et digestifs.

Epic Spirits vous propose des produits pensés et créés pour les épicuriens, amateurs de spiritueux raffinés...



Pastis bio artisanal
OUESTIS
45°



Dry Gin breton
OCTOPUS
40°

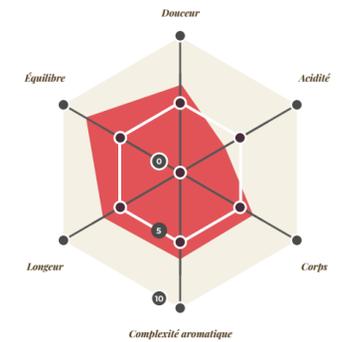


Spiced Rhum bio artisanal
BOTANA
35°



BREO, UN CAFÉ ÉQUILIBRÉ ET ACCESSIBLE

Bréo est un café de torréfaction douce et artisanale spécialement élaboré pour les établissements CHR. Cet assemblage est une recette exclusive de trois cafés issus de régions caféières différentes dont les typicités permettent d'obtenir une tasse équilibrée qui plaira au plus grand nombre.



PROVENANCE	CONDITIONNEMENT	MATÉRIEL DE SERVICE
COLOMBIE NICARAGUA GUATEMALA	GRAINS / MOULU KILO	GRANDE TASSE GRANDE SOUS-TASSE PETITE TASSE PETITE SOUS-TASSE

BREO EXISTE EN DÉCAFÉINÉ SANS SOLVANTS

Ce café moulu de torréfaction artisanale, décaféiné à l'eau, est un assemblage 100% Arabica, de la région de Moka en Éthiopie. Vous découvrirez à la tasse un café onctueux et gourmand.

CONDITIONNEMENT
MOULU / 250G



BREO EXISTE AUSSI EN BIO		CONDITIONNEMENT GRAINS / MOULU / 1 KG
---------------------------------	--	--



BOUTEILLES CONSIGNÉES

La Consignature

PRODUCTION RAISONNÉE

En 2019, nous avons créé la Consignature. Plus qu'un vin, c'est un véritable projet éco-responsable. Les vins, sélectionnés auprès de vigneron partenaires travaillant de manière responsable, sont embouteillés en bouteilles consignées, arborant une étiquette imprimée sur papier recyclé et un bouchon ayant une empreinte carbone négative.



-76%
d'énergie consommée

-33%
d'eau consommée



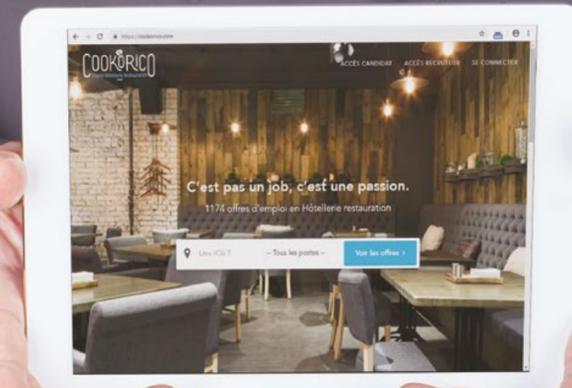
Une bouteille en verre
consignée pouvant être
utilisée jusqu'à 50 fois

Une étiquette
en papier recyclé

Bouchon en liège
à empreinte CO₂ négative.
Sa production,
c'est - 392g de CO₂



ZOOM SUR...



COOKORICO
Emploi Hôtellerie Restauration

La plateforme de recrutement CHR

Cookorico est une plateforme digitale de recrutement spécialisée pour les cafés, hôtels et restaurants.

Grâce à des partenariats avec Pôle Emploi, Trovit, Indeed, Studyrama, Jora, Neuvoo, Joboolo, Carrière restauration ou encore Rulla, nous assurons une excellente visibilité des offres d'emplois sur Internet.

Le site web Cookorico compte plus de 80000 candidats pour 3450 établissements et 1500 offres d'emplois très récentes, actualisées quotidiennement. La société a obtenu le prix du recruteur digital de l'année 2019 au West Web Awards.

Contactez-les
par téléphone :
02 99 85 00 15

Inscrivez-vous sur
cookorico.com



NOTES FURNISSEURS

Plus de
1500
bières différentes
en bouteilles
ou en fûts

BIÈRE



Lager | Style Abaty | Strong Ale | 4 saisons



Rodenbach | Steenbrugge Blanche | Palm | Estaminet | Steenbrugge ...



Britt | Dremmwel Bio | Sant Erwann ...



Lancelot | Duchesse Anne | Morgane Bio | Blanche Hermine | Telenn Du Bio ...



Heineken | Edelweiss | Fischer Tradition | Affligem Abbaye | Desperados | Cruzcampo | Lagunitas ...



Ciney | Judas | Mort Subite Witte | Newcastle Brown Ale | Hapkin ...



Stella Artois | Jupiler | Bud | Loburg | Leffe | Hoegaarden Blanche | Camden Pale Ale | Corona Extra | Lowenbrau Oktoberfest | Kwak | Goose Island Ipa ...



Kronenbourg | Carlsberg Club | Guinness | 1664 | Tigre Bock | Grimbergen | Skoll ...



Arcadia American Ipa | Dungarvan O'dwyers | Newtowner Pale Ale | Red Racer Ipa | Smooth Rider On Tap | Coastwise Session Ipa ...



Warsteiner | Konig Ludwig Weissbier | Pater Linus...

... mais aussi



CAFÉ ET THÉ



CIDRE



JUS ET SIROP



WOS FOURNISSEURS

+120
autres vignerons
français et
étrangers

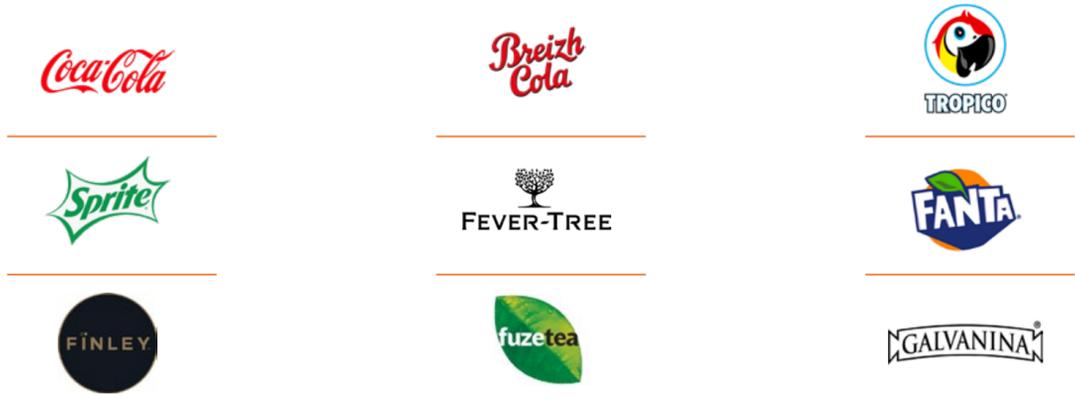
EAUX



FOOD ET ACCOMPAGNEMENTS



SOFT

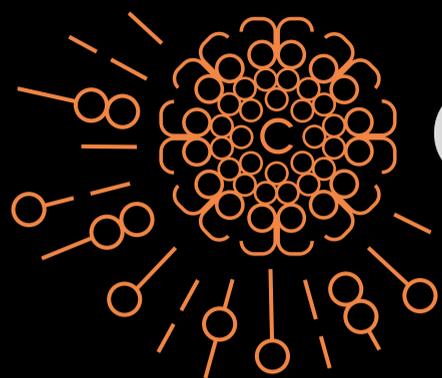


VIN



SPIRITUEUX





COZIGOU
1960 | 2020
60 ANS

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS EN BRETAGNE



COZIGOU
Le Lannec
22200 Plouisy

02 96 43 71 81

WWW.COZIGOU.COM