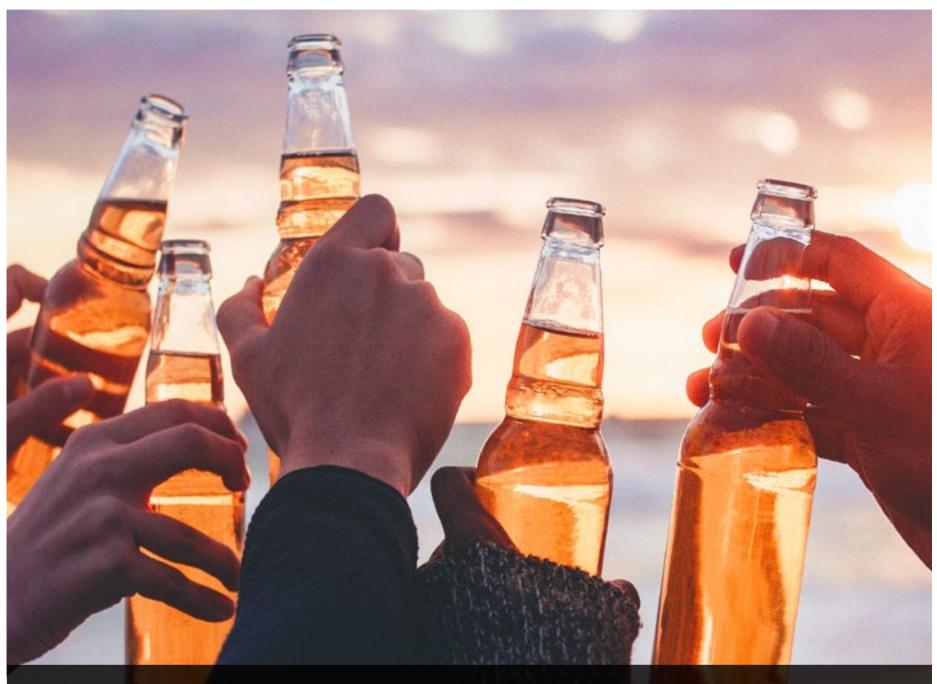
COZIGOUMAG

LE MAGAZINE DU CHR EN BRETAGNE N°25 I GRATUIT I JUILLET I AOÛT I 2022



P.4 Portrait Ty Jaune

P.6 Bières pour l'été Notre sélection pour Juillet / Août

P.11 **Ecozigou** Le Philtre

P.21 **Portrait Vin** Estandon

RUPTURES ET AUGMENTATIONS - ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

Vous l'avez très certainement remarqué ces dernières semaines, les ruptures sont de plus en plus courantes, quelle que soit la typologie de produit. Parce que la situation risque de s'installer sur les mois à venir, nous tenions à faire le point, en toute transparence.

Tout d'abord, la plupart de nos partenaires fournisseurs nous font part d'une hausse de consommation de leurs produits. Certains d'entre eux font état de progression dépassant les +10% sur leurs références. Ce phénomène peut notamment s'expliquer par une météo particulièrement clémente depuis le mois de mars, ayant entraîné une augmentation de la consommation de boissons.

Ce boom, couplé à des approvisionnements globaux (matières sèches, contenants, étiquettes, etc.) rendus plus difficiles par le contexte géopolitique du moment, provoque d'importantes tensions de production. Les produits devenant de plus en plus rares, ils sont également de plus en plus chers. Ce qui engendre inévitablement et semaine après semaine des augmentations tarifaires de la part de nos fournisseurs. Nous sommes bien conscients des dif-

ficultés auxquelles vous êtes actuellement confrontés car nous les subissons également...

Mais comme vous le savez, vous pouvez compter sur notre accompagnement et soutien pour traverser cette période troublée. Nous y mettons toute notre énergie. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés des prochaines évolutions

Nous vous remercions de votre fidélité.



LE BILLET DU MAG

L'été du grand retour des festivals!

Chères clientes, chers clients,

Nous y sommes! Le soleil brille, les températures grimpent, les plages se remplissent, tout comme les terrasses... Tous les indices sont réunis : l'été est bel et bien lancé! Nous vous le disions dans la précédente édition du Mag, nous sommes ravis d'être à vos côtés pour une nouvelle saison, et pas n'importe laquelle!

Celle d'un retour à une certaine normalité, avec (entre autres!) la reprise tant



Anne Charlotte Collet Responsable Communication

attendue de l'ensemble des festivités. Manifestations culturelles et sportives, festivals... Tous les événements qui rythmaient les beaux jours d'avant covid reviennent enfin. Et surtout sans contraintes sanitaires! Une excellente nouvelle pour tous les acteurs du secteur qui avaient dû faire preuve de créativité pour se réinventer lors des deux derniers étés.

Nous sommes d'ailleurs partenaires de nombreux rendez-vous estivaux à travers toute la Bretagne. Nous les attendons avec impatience et leur souhaitons bea<mark>uc</mark>oup de succès. Nous espérons que le public répondra présent pour ces grandes retrouvailles si longtemp<mark>s espé</mark>rées.

Bon été, bonne reprise des festivités!

Sommaire

P.3 > Portrait breton **Fantine Le Berre**

P.4 > Portrait de Producteur Ty Jaune

P.5 > Nouveautés

P.6 & 7 > Cozigou vous propose... Les bières pour cet été

P.8 & 9 > Exclusivités Cozigou **Tous nos produits**

> P.10 > Conseil Lexique de la bière

P.11 > Ecozigou Le Philtre

P.12 > Digital Le Portail client cet été

P.13 > Institut Cozigou Tous nos ateliers

P14 > Les promotions en **JUILLET**

P.21 > Portrait vin Estandon

> Les promotions

P29 > Les cocktails de l'été L'Explorateur du Goût

Fantine

PORTRAIT BRETON

Le Berre

Chargée de mission développement digital

e-nous ton parcours

J'ai rejoint Cozigou en février 2021, alors encore étudiante, pour y écrire mon mémoire de fin de d'étude. L'aventure s'est prolongée depuis, et je travaille maintenant pour le développement digital du groupe, c'est-à-dire à la mise en place d'outils dématérialisés pour simplifier le quotidien de nos clients et de nos collaborateurs. Un sujet plus que jamais d'actualité, que Cozigou a choisi de porter au travers de ses engagements. Un projet concret qui a vu le jour il y a moins de deux ans : Notre portail client!

Ton portrait breton

I will survive de Gloria Gaynor – Un classique des années 80 qui continuera de donner la pêche à tous ceux qui l'écouteront!

Mieux vaut boire du rouge que broyer du noir.

Le saut en hauteur dans une autre vie, le handball dans la vraie vie.

Un lieu breton

L'île Molène, au large de Trébeurden, lieu emblématique des locaux du coin pour des pique-niques le dimanche. A ne pas confondre avec l'autre Molène, côte Finistérienne.

tropiques en toutes circonstances.

Un mot pour résumer Coz

Bouillonnant – de projets, de bonne volonté et





PORTRAIT DE PRODUCTEUR



Depuis quand êtes-vous un partenaire de Cozigou?

Nous sommes partenaires de Cozigou depuis juin 2021, soit un peu moins d'un an après le début de notre belle aventure ! Il est vrai que se lancer en plein Covid dans une nouvelle marque de spiritueux n'était pas le meilleur timing! Mais le goût du Ty Jaune plaît beaucoup: déjà plus de 65 000 bouteilles ont été vendues en moins de 2 ans.

Racontez-nous l'histoire de votre entreprise?

Tout est parti d'une boutade, une provocation lancée par mon père : "Tiens, puisque t'es chercheuse, t'as qu'à la trouver la recette du pastis breton !" Pendant plus d'un an, j'ai décortiqué les études bibliographiques sur le pastis pour mettre au point un nouveau procédé de fabri-

cation. J'ai beaucoup testé, rassemblé, raté et recommencé jusqu'à trouver LA recette à l'équilibre parfait associée à la petite touche bretonne qui fait la différence.

Composée d'épices, d'herbes et de graines dont bien entendu la badiane et la réglisse naturelle, la recette est gardée secrète. Aucun sous-traitant n'intervient dans la fabrication de notre spiritueux : production, encapsulage, étiquetage, conditionnement, livraison, tout est fait en local depuis Ploudaniel dans le Finistère.

Quels sont vos projets pour les mois et années à venir?

Nous mettons tout en œuvre pour que tous les bretons puissent découvrir notre produit! Nous organisons d'ailleurs un TY TOUR de Bretagne avec des dégustations gratuites!

En un mot comment définiriez-vous votre gamme de produits?

Ty Jaune permet de proposer aux consommateurs un vraie alternative locale en Pastis qui respecte les attentes gustatives du client et vendue à un prix comparable aux grandes marques. Ty Jaune le pastis Breton des bons copains à prix adorable !!!



NOUVEAUTÉS

BEE ZEN, **ENTRE MIEL ET PLAISIR** Bee Zen, c'est la volonté de proposer une autre vision de Après de nombreuses recherches sur les tisanes, nous avons Les recettes de Bee Zen ont été élaborées dans le Sud de la Bee Zen c'est un sentiment de bien-être, parfois oublié dans un quotidien devenu trop stressant. Bee Zen Pêche BIO Bee Zen pêche, son goût unique est le fruit d'une alliance parfaitement équilibrée entre notes aromatiques fruitées et l'onctuosité du miel. Associée aux vertus du thé vert et de la camomille, notre mixologie vous rendra Zen. 25cl x 24 **Bee Zen Rose BIO**

Bee Zen rose la reine des boissons!

Votre thé vert à la rose en version rafraîchissante et pétillante, composé de plantes naturelles telles que la camomille. Notre subtil cocktail de fleurs et de plantes vous envahira d'une vague de bien-être. Tout cela dans une canette en métal 100% recyclable.



KOMBUCHA KALEN, L'ÉGO A DU BON!

Découvrez le Kombucha qui fait du bien à votre corps et à vos papilles. Son goût incomparable vous transportera instantanément vers votre « moi » intérieur pour allier bien-être et plaisir. Maternez votre corps avec Kälen pour enfin ne penser qu'à vous !







Pétillez ! La force d'une saveur acidulée pour vos papilles.

25cl x 12

Agrumes BIO



Kombucha Kalen **Gingembre Citron BIO**

Surprenez-vous! C'est le goût de l'inat-

25cl x 12





Succombez! Un vent de fraîcheur aux notes gourmandes.

25cl x 12







pur beurre

5g x 200



COZIGOU VOUS PROPOSE POUR CET ÉTÉ



AB INBEV

Fût de 20L

La Ginette Bio Fruit est une bière bio qui saura rafraîchir les palais les plus desséchés. Elle possède une robe rouge et brumeuse surmontée d'une mousse rosée. Au nez, elle dégage des arômes de grenade, de framboise, de cassis et de malt. Rafraîchissante et sucrée à la fois, elle nous mène vers une bouche fruitée avec des notes de fruits des bois et de fruits rouges comme la fraise, la framboise



SILVER

Fût de 30L Cette bière blonde de fermentation basse offre une parfaite harmonie des saveurs, une fine pétillance et une texture soyeuse et légère en bouche. Outre la période de garde à -1°C, Heineken Silver se distingue de la version originale par son plus faible degré d'alcool et une moindre amertume, ce qui en fait une bière particulièrement agréable à déguster en toutes occasions.





BEER FACTORY

Fût de 20L Cette Session IPA à la robe claire est

épicée. Au nez, des arômes houblonnées persistants. En bouche, cette bière est d'une légèreté remarquable avec un côté fruit gorgé d'eau, un corps léger et une faible carbonatation. Une belle longueur en bouche qui tapisse le palais. L'amertume est légère mais persistante avec des notes de fruits tropicaux, litchi et agrumes.





82488 5,5°

OUSE OF BEER

À l'oeil, une robe dorée aux reflets jaunes à la mousse onctueuse couleur crème. Au nez, Grimbergen Pale Ale dévoile une dominance d'agrumes, de citron vert et de fruits tropicaux avec des notes de fruits mûrs et d'épices alliées à celles de houblons floraux.

En bouche, un bel équilibre entre douceur et fine amertume, une dominance d'agrumes, de citrons verts et de fruits tropicaux, enveloppé par des





8,5°

Fût de 20L

Ce "cidre des marins" élaboré à partir de cidre brut Ti-Lõ et du rhum ambré Damoiseau est un cidre pur jus de pommes issues du pays malouin. Sa couleur se rapproche des couchers de soleil sur l'Atlantique. Des notes subtiles de fruits secs et de pommes. En bouche, il est délicat en entrée, se développe sur des notes d'agrumes, de pommes et d'épices.



Weissbier



gustation en toute simplicité.

Fût de 20L

Konig Ludwig Weissbier Hell est une bière blanche allemande légère et désaltérante qui titre à 5,5% d'alcool. Elle possède une robe jaune brumeuse avec une épaisse mousse blanche duveteuse, pour des arômes de banane, de vanille, de citron, de levure

arômes ! Elle offre au nez des arômes de malts et de citron et des saveurs assez similaires. Une légère amertume se développe sur et d'épices. En bouche, elle est la fin de bouche. très désaltérante pour une dé-



116 4,5°

AB INBEV

35,5CL x 24 VP 35,5CL x 24 VP Cette Session IPA à la robe Très rafraîchissante, elle se savoure couronnée d'un claire est épicée. Au nez, des arômes houblonnés perquartier de citron vert pour relever naturellement ses

sistants. En bouche, cette bière est d'une légèreté remarquable avec un côté fruit gorgé d'eau, un corps léger et une faible carbonatation. Une belle longueur en bouche qui tapisse le palais. L'amertume est légère mais persistante avec des notes de fruits tropicaux, litchi et

83118



84547

BEER FACTORY HEINEKEN

33CL x 24 VP Cette bière blonde de fermentation basse offre une parfaite harmonie des saveurs, une fine pétillance et une texture soyeuse et légère en bouche. Outre la période de garde à -1°C, Heineken Silver se distingue de la version originale par son plus faible degré

d'alcool et une moindre amertume, ce qui en fait une bière particulièrement agréable à déguster en toutes occasions.



Fût de 20L La Britt Session IPA est une bière blanche, légère, équilibrée et aromatique. De fermentation haute à la robe jaune pâle, elle est élaborée à base de malt d'orge, de seigle et d'avoine. Les houblons apportent des notes rafraîchissantes d'agrumes et de céréales. Au nez, elle dégage des notes fruitées.





83632 8,5°

Fût de 30L Un après-midi dans un jardin, voilà une bonne définition de notre HAZY RED. Le subtil mélange d'une bière trouble et puissante avec une généreuse quantité de fruits rouges rehaussée de sureaux. Mettant l'accent sur les fraises et les cerises, elle surprend par ses notes de pommes vertes. À la fois étonnante et fougueuse.





Fût de 30L

Notes rafraîchissantes d'ananas et résineuses. Fraîche, juteuse, avec une douce amertume. Un ajout généreux d'avoine dans le dépôt de grain donne une sensation en bouche luxueuse et un récipient robuste pour que les houblons El Dorado, Ekuanot et Simcoe brillent à travers.





83783 3,6°

Fût de 20L

A l'œil, une robe dorée et trouble provenant de la bière blanche avec un important col de mousse. Au nez, des arômes de pêche et de fruit de la passion. En bouche, le goût principal est celui de la pêche.



6,66°

83661

Fût de 20L

666 une combinanison diabolique. Laissez-vous entraîner par la danse des Diables du houblon, inspirée des arômes fruités des houblons et d'un zeste d'orange. Profitez du goût frais de cette Duvel blonde refermentée naturellement, et au trouble léger et envoûtant.



33CL x 24 VP

Cette bière aux reflets dorés délivre des notes d'écorce de citron, de pamplemousse frais et de houblon. En bouche, cette Session IPA se distingue par ses arômes subtils d'agrumes, de pamplemousse, de pêche, de houblon, de malt et d'herbes. Son amertume tirée du houblon citra et son arrière-goût citronné en font une bière India Pale Ale apaisante et rafraîchissante.



82578 3,6°

33CL x 24 VC A l'œil, une robe dorée

et trouble provenant de la bière blanche avec un important col de mousse. Au nez, des arômes de pêche et de fruit de la passion. En bouche, le goût principal est celui de la pêche.

EXCLUSIVITÉS





84419 **Armoria Smash*** 5,4° Fût de 20L

Smash, Single Malt and Single Hop est la nouvelle bière faite d'un seul malt et d'une seule variété de houblon, l'Equinox. Cette style American Pale Ale très aromatique dévoile des arômes d'agrumes, de fruits tropicaux, des notes herbacées ainsi que de douces saveurs poivrées.



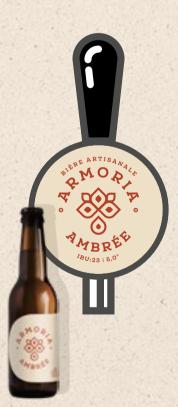
81840 **Fût Armoria Blonde** 30 L

83548 **Armoria Blonde**** 33cl x12



81841 **Fût Armoria Abaty** 20 L

83703 **Armoria Abaty**** 33cl x12



83341 Fût Armoria Ambrée 20 L

83547 Armoria Ambrée** 33cl x12



83642 **Fût Armoria Pale Ale** 20 L

83549 **Armoria Pale Ale**** 33cl x12

**Dans la limite des stocks disponibles



83199 Café Breo BIO 1kg 22,60 € нт



81494 Café Breo Grain 1kg 19,59 € нт

81493 Café Breo Moulu 1kg 19,59 € нт



Café Breo Grain 500g 9,90 € нт



Café Breo Bio Grain 500g

11,50 € нт



250g 4,90 € нт



83521 Saeco Royal Black 699,00 € нт





83556 **AOP** Montagne **Saint Emilion** 75 cl TG: 10,99 € HT



AOP Côtes du Rhône 75 cl TG: 7,05 € HT



83553 **IGP** Méditérrannée 75 cl TG: 8,02 € HT



IGP d'Oc Chardonnay Viognier 75 cl TG: 6,17 € HT



AOP Ventoux 75 cl TG: 7,39 € HT

AOP

75 cl

Faugères

TG: 8,10 € HT



Tarifs sous réserve d'augmentation du fournisseur dans la période impartie.

Tarifs sous réserve d'augmentation du fournisseur dans la période impartie.

83029 Côtes de Gascogne IGP, **Colombard Sauvignon Nova** 75 cl та: 4,38 € нт



83030 Côtes de Gascogne IGP, **Gros Manseng Nova** 75 cl тс: 6,44 € нт



83031 Côtes de Gascogne IGP, **Merlot Cabernet Sauvignon Nova** 75 cl та: 4,38 € нт



Sauvignon Nova 75 cl та: 4,38 € нт











82715 Ouestis Bio 45° 70 cl TG: 15,29 € HT HD DROIT : 5,68€ 20,97 € нт



Gin Octopus 40° 70 cl TG: 18,39 € HT HD DROIT : 5,05€ 23,44 € нт



Spiced Rhum Botana 35° 70 cl TG : 30,82 € HT HD DROIT : 4,42€ 35,24 € нт

*Bière éphémère dans la limite des stocks disponibles

CONSEIL

Pour fabriquer **L** de bière : litres d'eau > 90% de la composition grammes de houblon > 200 variétés différentes

Lexique de la bière

IBU

Le houblon, aromatisant et/ou amérisant... L'International Bitterness Unit est un indice permettant de mesurer le taux d'amertume d'une bière. Globalement, plus l'IBU est élevé, plus la bière possède un goût amer prononcé. Celui-ci se situe sur une échelle entre 0 et 150.

Lager

C'est la bière blonde classique, de fermentation basse, légère, titrant de 4 à 5% vol. Elle développe le plus souvent des notes florales et une amertume légère. Sa déclinaison la plus éminente est la Pils aux saveurs fines de malt et de houblon.

Bière De Garde

Ce style typique du Nord de la France indique que la bière a été « gardée », autrefois en fûts, aujourd'hui en cuves avant d'être embouteillée, ce qui permet de parfaire ses arômes et son goût. Ces bières de garde peuvent être consommées plusieurs mois, voire années après la mise en bouteille. La plupart sont assez douces, avec des notes céréalières et de caramel pour les plus foncées. Elles peuvent être de fermentation haute ou basse.

Bière D'abbaye

Le plus souvent blonde ou ambrée, sa recette doit s'appuyer sur une production historique de bière dans une abbaye, les moines étant autrefois des brasseurs reconnus. La bière d'abbaye est ronde en bouche, peu amère et riche en malt.

Pale Ale

Signifie en anglais « bière pâle ». Blonde également, elle est obtenue par fermentation haute, et est élaborée à base de malts spéciaux, d'où ses notes de bis-

India Pale Ale

Dans son utilisation actuelle, cette ale se distingue par une forte amertume et des arômes intenses d'agrumes. Redécouverte par les brasseurs artisanaux américains dans les années 80, la recette initiale a été mise au point par les Britanniques au XIXème siècle pour permettre à leurs bières de mieux voyager par bateau jusqu'aux Indes, en augmentant la quantité de vation de la bière jusqu'à destination.

Session IPA

Se sont des "mini IPA" plus légères en alcool (situées entre 3% et 5%) et avec une amertume présente mais moins forte qu'une IPA classique.

Triple

Bière plus aromatique et ronde en bouche, de fermentation haute, elle est produite avec des levures particulières qui lui confèrent des saveurs de fruits mûrs, ainsi que des notes épicées de clou de girofle

Stout

Cette ale de tradition anglaise se distingue des autres bières brunes par un goût de grillé persistant, grâce à des malts très torréfiés au goût de café, voire de cacao. Sa couleur foncée n'a pas d'incidence sur le degré alcoolique, puisque la plupart titre entre 4 et 6% vol. Bière quasi « plate ».

Blanche

Une forte proportion de blé apporte acidité et fraîcheur à ces bières très effervescentes, qui ne sont pas forcément blanches, mais souvent troubles car non filtrées. Les styles allemands comme la Wiezenbier présentent un léger parfum de banane. Les Witbier, de tradition belge, plus courantes en France, sont agrémentées de graines de coriandre et d'écorces d'agrumes.

Saison

Encore confidentielle, la Saison est une bière originaire des fermes brassicoles du nord de la France et de Belgique. Fraîche et fruitée, elle est brassée avec une levure particulière et des houblons belges ou anglais qui lui confèrent des saveurs herbacées.

Sour

Acide en anglais, sont des bières de tradition belge dont l'acidité est due à l'action des lactobacilles dont la maîtrise relève d'un vrai savoir-faire. La fermentation s'opère avec des levures sauvages qui se déposent naturellement dans les lambics laissés à l'air libre. Elle se prête ensuite à différentes recettes : rajout de fruits, vieillissement en tonneaux pour donner naissance à la

Vieillie En Fût

Certaines bières se prêtent à des vieillissements en fûts de chêne ayant contenu des vins ou des liqueurs. Pendant une durée de 3 à 18 mois, la bière s'approprie les arômes du bois mais aussi ceux laissés par les boissons vieillies auparavant. Ces bières de dégustahoublon dans leur brassage afin d'améliorer la consertion sont prisées par la restauration pour la richesse de leurs saveurs.

ECOZIGOU



Créée par l'écrivain Frédéric Beigbeder, son frère Charles et leur ami d'enfance Guillaume Rappeneau, Le Philtre est une vodka **française**,



UNE VODKA DE HAUTE QUALITÉ

Pour sa production et distribution, Le Philtre a choisi Maison Villevert. Située à Cognac, l'entreprise est reconnue pour son savoir-faire et ses actions en faveur de l'environnement.

Cette vodka de haute qualité est réalisée à partir de matières premières sourcées selon des critères d'exigence naturelle.

Blé d'hiver biologique

Eau de source de Gensac réputée pour sa grande pureté

Pas de sucre ajouté

Le nom Le Philtre est le plus vieux mot de la langue française. Il évoque l'idee d'un élixir d'amour de la légende de Tristan et Yseult.

UN FLACON QUI RÉINVENTE LES CODES DES SPIRITUEUX

LE TRIO EST PARVENU À SURMONTER LE DÉFI JAMAIS RELEVÉ D'UN FLACON 100% ISSU DE MATIÈRES RECYCLÉES.

- Bouteille réalisée à partir de déchets de verre récupérés puis recyclés. C'est ce qui explique la diversité de ses teintes.
- Des bouchons en rebut de chêne issus de forêts françaises gérées durablement.
- Même si les consommateurs réutilisent déjà les bouteilles en objets décoratifs (carafe, vase, etc.), Le Philtre envisage de les rendre bientôt rechargeables et consignables.
- Ce flacon éco-conçu aux formes imparfaites et généreuses est un progrès écologique considérable dans l'univers des spiritueux



"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, il n'a pas besoin de l'être aussi pour la planète."



UN ÉTAT D'ESPRIT

Le Philtre ne s'arrête pas à l'éco-responsabilité de son produit. Une collaboration avec les fondations Surfrider et No More Plastic a été lancée pour contribuer à la préservation des espaces naturels.

Ces valeurs partagées font naître une communauté de consommateurs pour qui, le plaisir de consommer passe aussi par la protection de l'environnement.

DIGITAL

Cet été, profitez de nos outils pour vous offrir la saison que vous méritez!

Connectez-vous à notre Portail Client et :



Passez commande en quelques clics



Et retrouvez même bientôt vos factures sur votre espace!

On vous explique tout juste ici



Alors n'attendez plus, parlez-en avec votre commercial Cozigou. www.client.cozigou.com

INSTITUT Dis-le moi et je l'oublierai. Enseigne-le moi et je m'en souviendrai.

Implique moi et j'apprendrai.

Benjamin Franklin

Notre institut de formation propose des ateliers ouverts à tous. Nos modules, élaborés par des professionnels vous permettront de vous différencier sur des produits stratégiques mais aussi de vous adapter continuellement à l'évolution du

Vous souhaitez assister à nos ateliers ? Rien de plus simple! Il vous suffit simplement de flasher le QR Code cidessous, de vous inscrire sur notre site



Internet www.cozigou.com, rubrique Institut ou bien de demander à votre interlocuteur

Vous avez des idées de thèmes ou des demandes de formation particulière? N'hésitez pas à nous contacter via l'adresse :

formation@cozigou.com

06.64.97.16.70



2 Modules Café:



1 Module Vin:

2 Modules Spiritueux :

Près de clients formés sur

> les **6** premiers mois 2022



1 Module Cocktail:



1 Module Food:

Atelier Bistronomie et l'art de grignoter dans le partage











1 Module Digital: La mise en avant de votre établissement sur les différents réseaux sociaux et l'utilisation de nos outils internes















L'occasion ici de remercier nos fournisseurs partenaires qui

COZIGOU P.15

EN JUILLET

EN JUILLET

d'Anjou Rosé, Rock'M'Roll,

La Mulonnière

TG 4,93€ HT

4,11 € нт

Prix promo

75402

LANDEREAU

AOP, Entre deux mers,

Château Landereau

TG 5,86€ HT

4,88 € нт

Prix promo

VINS



VINS | 5 + 1 OFFERTE













IGP d'Oc, Pinot Noir

Cour des Dames,

Badet Clément

TG 5,88€ HT

4,90 € нт



BIÈRE











COZIGOU P.17

EN JUILLET

EN JUILLET



Duvel















84803 Duvel Triple Hop Cashmere 9,5 % 33cl x 24



5+1











CIDRE









Cidre Bouché Brut 75cl x 12 VC

SOFT





EAU









SIROP

Nestle







FOOD









Pastis

70cl

Ty Jaune 45°

EN JUILLET EN JUILLET









EN JUILLET

VENTE À EMPORTER







100cl x 6 TG 0.71€ HT Prix promo 0,53 € нт







PET Lipton Ice Tea 150cl x6 TG 2.04€ HT HD Droit 0,094€ Prix promo

1,63 € нт но





80125

33cl x 24



0,40 € HT HD

TG 0.50€ HT HD

Droit 0,024€



76551 **BTE Monster Energy** TG 0.95€ HT HD Droit 0,034€

0.71 € HT HD



82290 **BTE Slim Tropico** Exotique Original 33cl x 24 TG 0.56€ HT HD Droit 0,048€ Prix promo

3+1

0,42 € нт нр







BTE Slim Fuzetea Harmony Mangue TG 0.58€ HT HD Droit 0,017€



0,44 € нт но







83734 Maid Pomme 33cl x 24

BTE Slim Minute TG 0.76€ HT HD



83733 **BTE Slim Minute Maid Orange** 33cl x 24 TG 0.76€ HT HD



BTE Slim Minute Maid Multifruit 33cl x 24 TG 0.76€ HT HD Droit 0,019€

0,63 € нт нр





BTE Slim Coca Cola 33cl x 24 TG 0.54€ HT HD Droit 0,055€ Prix promo

0,48 € нт но



80074 **BTE Slim Coca Cola Sans Sucres** 33cl x 24 TG 0.59€ HT HD Droit 0,012€ Prix promo

TG 0.64€ HT HD Droit 0,012€ 0,51 € нт но 0,56 € нт но

80073

33cl x 24

BTE Slim Coca Cola



80126 **BTE Slim Coca Cola** Cherry 33cl x 24 TG 0.69€ HT HD Droit 0,055€ Prix promo

0,61 € нт но

PORTRAIT VIN



UN ESTANDON NE VIENT

JAMAIS SEUL

Depuis quand êtes-vous partenaire de Cozigou?

Nous développons un étroit partenariat avec les Etablissements Cozigou depuis plus de 10 ans avec nos plus belles cuvées Estandon.

Racontez-nous l'histoire de votre entreprise.

« ESTANDON Coopérative en Provence » réunit 300 vignerons de particulières dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône et commercialise sous la marque ESTANDON des vins qui portent leurs convictions : celles du collectif et de l'environnement. Les vins ESTANDON sont distribués en France, dans les circuits traditionnels, la Grande Distribution et à l'export, dans plus de 40 pays.

Quels sont vos projets pour

les mois à venir? Les vins Estandon reflètent l'en-

gagement des vignerons pour l'environnement, ce qui permet à ESTANDON d'être, avec 30% de sa récolte certifiée, le 1er producteur

En 2022, la marque propose une nouvelle gamme de 6 cuvées certifiées en Agriculture biologique. Une démarche environnementale est en action depuis quelques années et Estandon soutient les travaux d'agro-écologie auprès de ses vignerons comme l'agro-foresterie, la Haute Valeur Environnementale et l'étude expérimentale des sols vivants.

En quelques mots, comment définiriez-vous votre gamme de vin?

La mise en commun des savoir-faire permet à ESTANDON de proposer chaque année des vins premiums, au packaging soigné sité des terroirs provençaux et méditerranéens ; à chacun son Estandon!



79073

AOP Côtes de Provence, Héritage, Estandon TG 7,08€ HT Prix promo 5,90 € нт

EN AOÛT EN AOÛT

VINS

VINS | 5 + 1 OFFERTE

BONNES AFFAIRES



Bib 10L Pays d'Oc IGP, **Cinsault Caprice** TG 2,86€ HT Prix promo 2,39 €* HT/L

Bib 10L Pays d'Oc IGP, **Merlot Caprice** TG 2,86€ HT

2,39 €* HT/L



76961 **Bib 10L Comté Tolosan** IGP, Sauvigon Caprice TG 3,80€ HT

3,17 **€*** HT/L

*Offre valable pour un minimum de 6 bibs achetés Panachage Possible



IGP Méditerranée, Pinèdes Estandon TG 3,30€ HT 2,75 € нт



76963 IGP D'Oc, **Cinsault Caprice** TG 3,66€ HT

3,05 € нт



IGP D'Oc, **Merlot Caprice** TG 3,66€ HT 3,05 € нт



Comté Tolosan IGP, Sauvigon Caprice TG 3,92€ HT Prix promo

3,27 € нт



81361 **IGP D'Oc, Inwinectus** Rosé Syrah TG 4,62€ HT Prix promo

3,85 € нт





79618

IGP Faugères,

TG 7,17€ HT

5,97 € нт

Clos des Murettes BIO











Tarifs sous réserve d'augmentation du fournisseur dans la période impartie.

COZIOU P.25

EN AOÛT

EN AOÛT

BIÈRE

























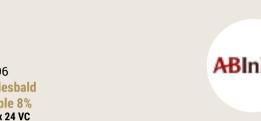


Gallia Nouveau **Western West IPA 6 %**



Gallia Sans Concession

Session IPA 4,3 %















LAGUNITAS IPA



82580

Blonde 6,5% 33cl x 24 VC







AB

83885





Bonne Maman

5g x 280





EN AOÛT

EN AOÛT

SPIRITUEUX





Ôdevie





80694 **Gin Generous 44°**

SPIRITUEUX























EN AOÛT

SPIRITUEUX





Marie Brizard 25%



75715 **Liqueur Triple Sec Marie Brizard 39%**



Liqueur **Curacao Bleu Marie Brizard 23%**



Liqueur Amaretto Marie Brizard 23%



Liqueur Fraise Marie Brizard 20%



78950 Liqueur **Curacao Orange Marie Brizard 30%**



Vanille Madagascar **Marie Brizard 18%**



Liqueur **Crème Cacao Brun** Marie Brizard 20%



Liqueur Crème Mûres **Marie Brizard 16%**



84147 Liqueur Framboise Marie Brizard 15%



Liqueur **Crème Pêche Verger** Marie Brizard 15%

LES COCKTAILS DE L'ÉTÉ

$\texttt{L} \, ' \, \texttt{E} \, \, \texttt{X} \, \, \texttt{P} \, \, \texttt{L} \, \circledast \, \, \texttt{R} \, \, \texttt{A} \, \texttt{T} \, \texttt{E} \, \texttt{U} \, \texttt{R}$ DU GOÛT



GÉNÉPI COLLINS

FRAIS PÉTILLANT ET ACIDULÉ

4cl de Génépi Meunier Altitude Jus d'un demi citron Eau pétillante Glace + 1 quartier de citron vert



CIEL ROSE

FRUITÉ ET PÉTILLANT

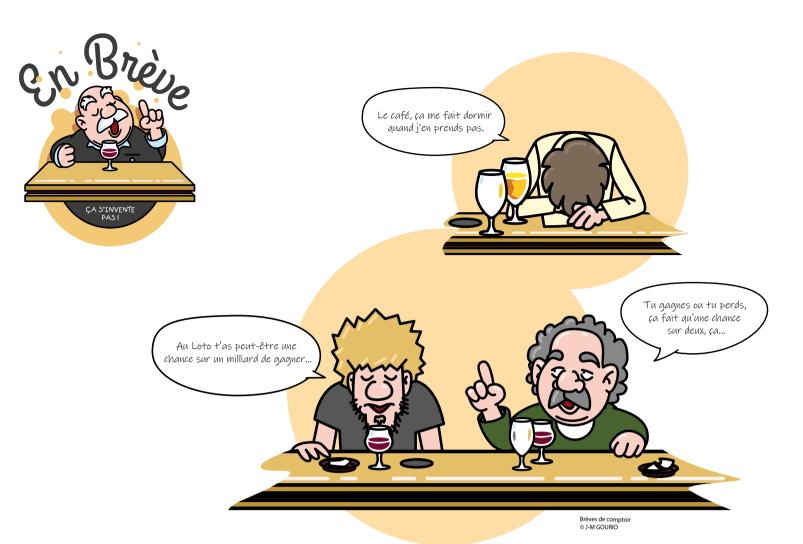
4cl de Génépi Meunier Altitude 4cl de jus de pamplemousse Eau pétillante ½ cuillère à café de sirop de grenadine Glace + quartiers de pamplemousse rose.



PISCINE TROPÉZIENNE

BY MÉLINDA

3 cl de Pastis 12/12 2 cl de jus de citron jaune pressé Ginger Beer ARTONIC Glace + Rajouter tête de menthe + tranche de citron vert ou tranche de citron séché



Mots Codés

Décoder la phrase cachée

A L	
LUSP	
EVILILE	
RIEAEBSSR	
U D	
O N E M D	
T I E A T	
N E	
TYEPEG	

Mots Mêlés

Ecozigou

0	Н	I	A	Т	S	P	В	0	T	Α	N	Α	С
L	0	G	P	R	Q	J	С	K	R	V	\mathbf{z}	С	0
0	U	K	I	U	I	P	K	F	\mathbf{E}	M	С	R	N
С	\mathbf{E}	I	E	0	Q	R	0	Η	S	Q	0	Х	S
A	S	\mathbf{E}	D	С	\mathbf{E}	Y	\mathbf{T}	0	P	P	N	Q	Ι
L	T	U	U	T	I	\mathbf{z}	Α	U	0	M	S	F	G
0	I	Q	R	I	G	Η	Ν	W	Ν	Х	I	W	Ν
С	s	I	Α	U	0	Q	Α	F	S	H	G	В	\mathbf{E}
T	Т	G	В	С	L	С	S	K	A	R	N	Х	0
0	U	0	L	R	0	U	I	С	В	С	Α	W	С
P	Т	L	E	I	С	S	T	I	L	S	Т	Q	D
U	L	0	Т	С	E	S	R	Y	\mathbf{E}	Т	U	В	J
S	D	I	0	F	U	U	Α	V	Q	L	R	М	G
Ç	0	В	Y	В	D	Z	В	V	L	Т	E	L	E

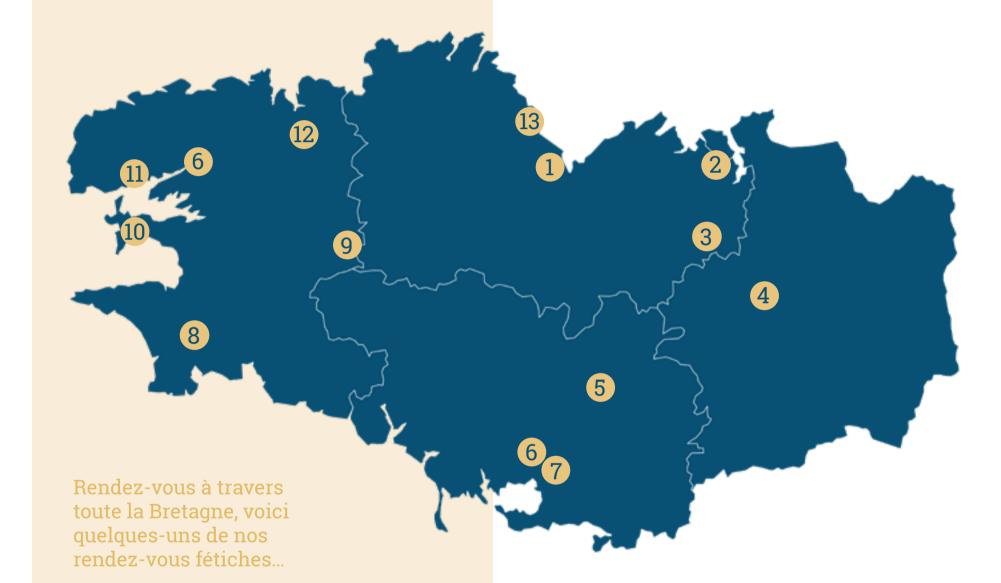
Consigne Local Biologique Responsable Circuitcourt Ecologie Durable Artisanat

Octopus Botana Ouestis Consignature

NOS FESTIVALS PARTENAIRES

LE SENS DU PARTAGE ET L'OPTIMISME SONT AU CŒUR DE L'ADN COZIGOU

Des valeurs que nous avons en commun avec nombre de festivals bretons. Et cette année a (pour eux comme pour nous!) un goût tout particulier... Celui des grandes retrouvailles!



- 1 Art Rock
- 2 Festival du film Britannique
- 3 Bobital l'Armor à Sons
- 4 Big Love
- 5 Au Pont du Rock
- 6 Fête du Bruit
- 7 Motocultor Festival

- 8 Festival de Cornouaille
- 9 Les Vieilles Charrues
- 10 Festival du Bout du Monde
- 11 Astropolis
- 12 Panoramas
- 13 Binic Folks Blues Cathédrale

CONTACTEZ-NOUS



Guingamp
Le Lannec

22200 Plouisy **02 96 43 71 81**

2 Dinan
6 Boulevard de Préval
22100 Dinan
02 96 39 27 84

Lannion Route du Rusquet,

Route du Rusquet, 22300 Lannion **02 96 48 87 41**

4 Carhaix
1 rue Salvador Allende
29270 Carhaix
02 98 93 75 55

Brest

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

Straed an dour ruz 29700 Pluguffan **02 98 90 93 23**

Plumelin

ZA de Keranna, 56500 Plumelin **02 97 69 27 27**

Rennes

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

Fougères

18 Boulevard de la Motelle 35133 Lecousse **02 99 94 46 70** St-Pol-de-Léon

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

Quimperlé 2 rue du Beaubois

2 rue du Beaubois 29300 Quimperlé **02 98 96 02 06**

Lorient

Atelier de formation Cozigou 15 boulevard Svob à Lorient.

Arzal

ZA de la Corne du Cerf 56190 ARZAL **02 97 70 43 28**

RETROUVEZ-NOUS SUR LE NET

