

L'OFFRE CRÊPERIE



DEPUIS 1960

cozigou



CONSULTEZ TOUS LES
PRODUITS DE L'OFFRE
CRÊPERIE DIRECTEMENT
SUR
CLIENT.COZIGOU.COM
RUBRIQUE **CATALOGUE**

04 BIÈRE

10 CIDRE

14 JUS

18 SPIRITUEUX

23 VIN

25 EAU

26 CHAUD

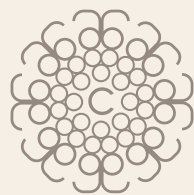
27 ACCOMPAGNEMENT



IMPRIMEUR :
Cloître Imprimeurs
ZA Croas-ar-Nezic
CS 50934
29419 LANDERNEAU CEDEX

2023-V01

SA Cozigou - Le Lannec, 22200 Plouisy 02 96 43 71 81 - contact@cozigou-sa.com **DROITS IMAGES** : DR - Services & Co - Adobe Stock - Unsplash | **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.



Kouign-amann, crêpe, galette, caramel au beurre salé, fraises de Plougastel, andouille de Guéméné... Des spécialités culinaires bretonnes, il en existe pléthore. Elles sont déjà très certainement à la carte de vos crêperies. Mais quelles **boissons** proposez-vous pour les sublimer ?

Pour vous aider à faire votre choix, nous vous avons préparé une **sélection originale et savoureuse**, autour de références garanties **100% locales**.



BIÈRE

La Bretagne a du talent... y compris pour brasser de bonnes bières locales ! Découvrez notre sélection spéciale, issue de petites et grandes brasseries régionales.





ARMORIA

Armoria, une bière de partage par excellence ! Jamais élitiste mais toujours rassembleuse, la brasserie bretonne propose une gamme aux saveurs aussi conviviales que faciles à déguster. À proposer à chaque moment de dégustation.



UNCLE

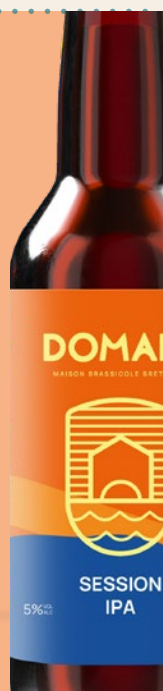
UNCLE

Explorer et partir à la rencontre de saveurs nouvelles, développer des concepts brassicoles inédits... La micro-brasserie d'Étables-sur-mer s'inspire d'idées puisées ici et ailleurs, au fil des voyages de ses fondateurs, pour produire des bières bretonnes de fermentation haute. Résultat : un goût fruité, des arômes d'agrumes, de pins et une certaine amertume.



DOMANI

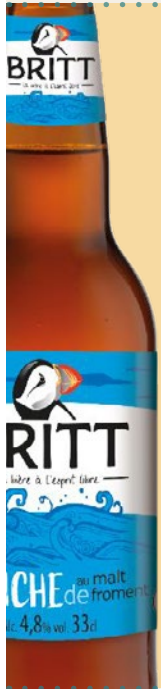
Un moulin du XVIIème siècle niché au cœur d'un écrin de verdure de 4 hectares... C'est dans ce cadre bucolique, chargé d'Histoire, que la micro-brasserie morbihannaise a installé son laboratoire ainsi que sa propre houblonnière. Elle y élabore des bières 100% bio et bretonnes (lager, session IPA, style abbaye...).





PHILOMENN

LA bière du Trégor. Entre gamme permanente « classique » et créations éphémères exigeantes, les fondamentaux restent les mêmes : des matières premières choisies avec soin, locales dès que possible, des houblonnages en cuve de cuivre et des bières non filtrées.



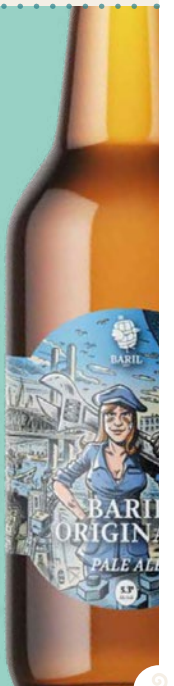
BRASSERIE DE BRETAGNE

Née à Concarneau, la brasserie est devenue un incontournable de la tradition brassicole bretonne au travers de ses 4 marques : Britt, Saint Erwann, Dremmwel et Ar-Men. Brassins de qualité, produits locaux, savoir-faire inspiré des techniques artisanales... Tels sont les ingrédients qui font le caractère (et le succès !) de ces bières.



BARIL

Dès sa création en 2015, Baril s'est donné pour mission de redonner à Brest tout son savoir-faire brassicole. Le résultat ? Des bières biologiques, artisanales et locales, « follement houblonnées », aux arômes subtils et délicats. En somme, la promesse de bières qui ont vraiment du goût !





LANCELOT

Authenticité et caractère : c'est ainsi que se définit la brasserie morbihannaise. Inspirées par l'Histoire bretonne et les légendes celtes, les bières de spécialité sont brassées artisanalement, dans le plus grand respect de la tradition. Rousse, blonde, rouge ou blanche... la marque répond aux goûts de tous les amateurs.



Brasserie
de l'hermine

BRASSERIE DE L'HERMINE

Cette brasserie est née de l'amitié et de la passion commune entre un brasseur belge et un entrepreneur breton en quête de saveurs originales et nouvelles à travers des produits naturels. Une large gamme de bières de caractère aux goûts singuliers, entre Blonde, Brune, Rousse, Triple...vous trouverez indéniablement votre bonheur !



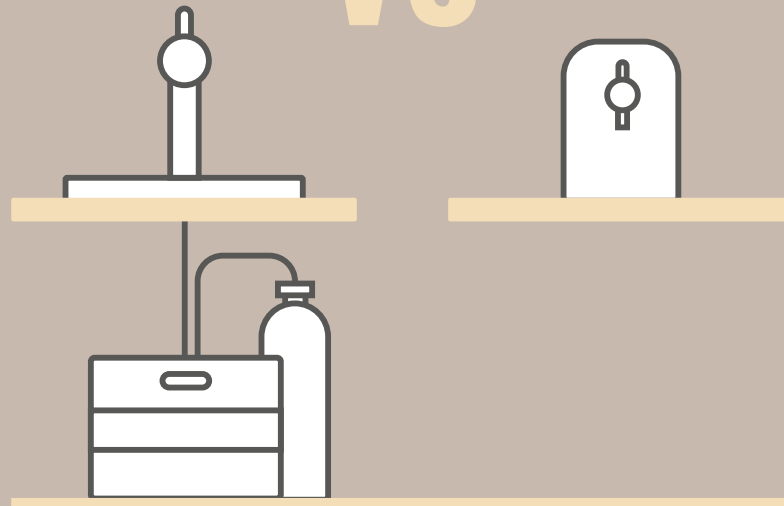
VOUS NE DISPOSEZ PAS DE TIRAGES PRESSION ?

Optez pour la solution des mini fûts,
compatibles avec les tireuses compactes
type **PerfectDraft** ou **Blade**.

TIRAGE CLASSIQUE

VS

TIRAGE COMPACT



ABInBev



PERFECTDRAFT

HEINEKEN



BLADE

HEINEKEN



HEINEKEN
LAGER



AFFLIGEM
BLONDE



GALLIA CHAMP LIBRE
BLONDE NON FILTRÉE

ABInBev



LEFFE
BLONDE



HOOGAARDEN
BLANCHE



JUPILER
BLONDE

ET BIEN D'AUTRES RÉFÉRENCES À RETROUVER SUR LE PORTAIL CLIENT

CIDRE

Nous ne vous l'apprenons pas : le cidre, symbole de la gastronomie bretonne, est un incontournable des crêperies. Alors nous avons composé rien que pour vous une offre autour de jolies marques à découvrir ou redécouvrir !



Brut, doux, traditionnel ou encore demi-sec, tant d'appellations concernant notre cultissime boisson bretonne. Faisons la différence !

LE CIDRE DOUX

Léger, sucré et fruité. Il se mariera à merveille avec crêpes et pâtisseries. Le degré d'alcool est inférieur à 3 degrés.

LE CIDRE BRUT

Peu sucré et légèrement pétillant, son degré d'alcool se situe autour de 5 degrés. Il sera parfait pour accompagner poissons, fromages forts et desserts chocolatés.

LE CIDRE DEMI-SEC

Légèrement sucré et très équilibré en bouche. Son goût harmonieux s'associera très bien à une charcuterie, une viande blanche ou encore des coquillages. Le degré d'alcool oscille entre 3 et 5 degrés.

LE CIDRE TRADITIONNEL

Sec, avec du caractère. Accompagnant parfaitement la charcuterie, la viande rouge ou encore les fromages de caractère, son degré d'alcool est supérieur à 5 degrés.



VAL DE RANCE

La coopérative cidricole réunit avant tout des producteurs passionnés. Ils allient tradition et innovation, avec, pour ambition, une démarche de qualité totale et de transmission du patrimoine breton. Le résultat : un large choix de cidres pour toutes les envies et tous les moments de dégustation (de l'apéritif au dessert !)



TI-LO

Du cidre bio, bon et breton : telle est la promesse faite par Ti-Lo. Portée par une équipe de jeunes passionnés, la marque propose des cidres sauvages et exotiques qui laissent de côté les traditions tout en ne reniant jamais leur héritage. Faits avec amour pour être bus avec passion.



CHÂTEAU DE LEZERGUE

Situé à côté de Quimper, le Château Lézergué vous propose un cidre brut pour accompagner vos galettes, et un doux pour les crêpes sucrées.





LOÏC RAISON

Cidrier de caractère, Loïc Raison perpétue la saga familiale. Une histoire de transmission de savoir-faire de père en fils, initiée au début du siècle dernier, qui a donné lieu à la naissance de la « sistronomie ». Un véritable art de vivre qui célèbre la dégustation, le plaisir des sens allié à l'amour de la convivialité.



SORRE

Depuis 1952, la cidrerie familiale sélectionne et récolte ses pommes au cœur des vergers de Saint-Malo. Pressage des fruits, assemblage, mise en bouteille... L'équipe met toute sa passion, son énergie et sa rigueur au service de cuvées riches en saveurs. Contemporaines, traditionnelles ou encore saisonnières, elles s'adaptent et se réinventent.



KERISAC

Avec plus d'un siècle d'existence, la marque tient son savoir-faire des plus pures traditions cidricoles pour assembler des produits qui ont du goût ! La cidrerie, bien ancrée au cœur de la Bretagne historique, sélectionne rigoureusement ses pommes auprès de 38 producteurs locaux. Une démarche engagée qui fait la part belle aux circuits courts.





KERNÉ

La cidrerie artisanale Kerné est la plus ancienne du Finistère. Créée en 1947 à Pouldreuzic, en plein cœur du Pays Bigouden, elle se transmet de génération en génération. Avec pour ligne directrice l'amour des pommes (cultivées au sud du département bien sûr !) et le savoir-faire artisanal au service de cidres harmonieux et constants.



SASSY

SASSY

Exception normande de notre offre, la Maison Sassy conçoit et produit un cidre contemporain, qui s'affranchit des codes et fait souffler un vent de modernité sur les tables à l'heure de l'apéritif. Rafraîchissants et intensément fruités, les produits se veulent 100% locaux : de la sélection des pommes à la mise en bouteille.

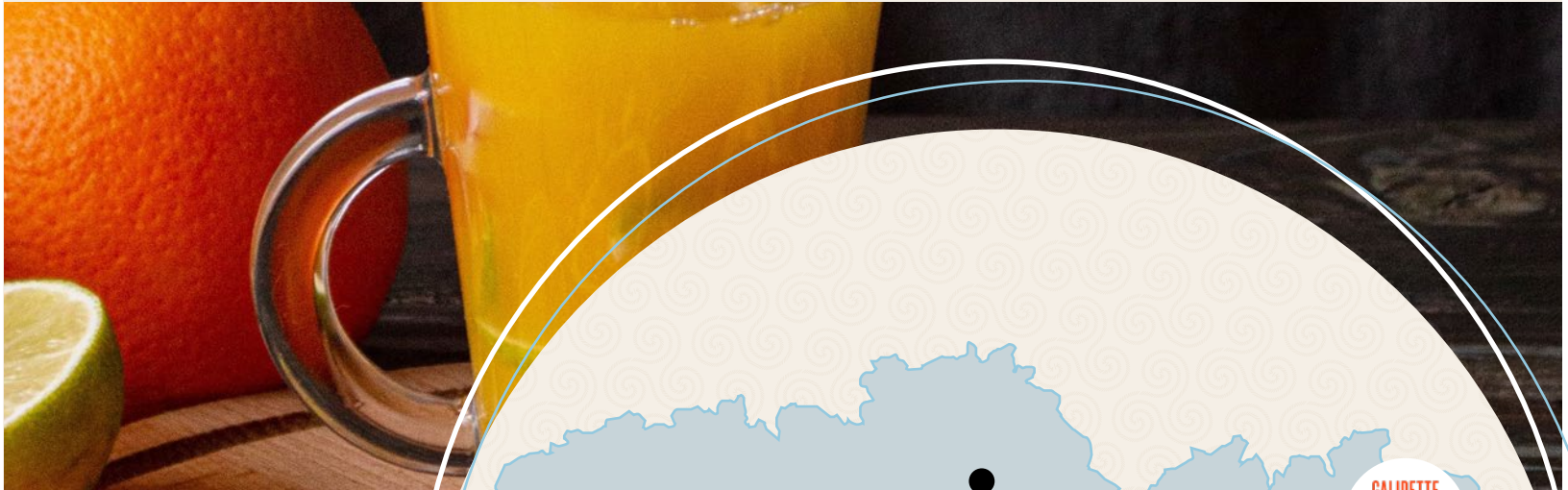


SÉHÉDIC

Séhédic exploite près de 20 hectares de vergers dans le sud Finistère et valorise des pommes de variétés anciennes, emblématiques du terroir breton et plus particulièrement de la région de Fouesnant. Ses cidres sont à effervescence naturelle et sont tous travaillés selon les principes de l'agriculture biologique, la cidrerie étant d'ailleurs certifiée.

JUS

Que serait une crêperie sans un bon jus de pommes à sa carte ? Nous vous proposons les meilleures références de jus de pommes 100% bretons.



recolt



RÉCOLT DE TY JUS

Le coup de cœur de l'équipe Cozigou ! Créé par un jeune entrepreneur breton en 2017, Ty-Jus ce sont des jus frais élaborés à partir de pommes bio bretonnes. De la conception à la confection, c'est à Rennes que tout se passe. Résultat : des recettes savoureuses pour les petits et grands gourmands.





LE JUS DE POMMES PAR LOÏC RAISON

Entreprise familiale bretonne, Loïc Raison est fière de ses origines, empreintes d'histoire et de traditions bretonnes. Son jus de pommes est à partager sans modération !



LE JUS DE POMMES PAR SORRE

Des jus de pommes malouins, concoctés dans le pur respect de l'artisanat par des passionnés. Testés et validés par leurs propres enfants, les saveurs et la fraîcheur se donnent rendez-vous à votre table.



JUS DE POMMES "SOUS LE POMMIER" DE VAL DE RANCE

Sous le Pommier, c'est le tout premier jus de pommes sans traitement qui s'appuie sur le savoir-faire expert des producteurs, engagés dans une agriculture raisonnée ou biologique.



GALIPETTE

JUS DE POMMES "GALIPETTE" DE VAL DE RANCE

La gourmandise de la pomme associée à la vivacité de fines bulles... C'est ce que propose Val de Rance avec sa réinterprétation du cidre garantie sans alcool. Un plaisir à déguster sans modération !



LE JUS DE POMMES PAR KERNÉ

Bigouden par nature, le jus de pommes Kerné sera idéal pour accompagner vos galettes et crêpes. Il se caractérise par un léger trouble naturel ainsi que par un goût très intense de pommes fraîchement récoltées.



JUS DE POMMES BULLES D'ARMORIQUE

Du cidre, du cidre, du cidre... Envie d'ajouter une alternative sans alcool à la carte de votre crêperie ? Bulles d'Armorique, jus de pommes délicatement gazéifié, est là pour vous.





**GAMME
100%
BIO**

*la Passion
du Verger*
BIO

JUS DE POMMES "LA PASSION DU VERGER"

Des saveurs riches, intenses et authentiques, c'est ce qui caractérise le jus de pommes La Passion du Verger.



LE JUS DE POMMES TROUBLE PAR SEHEDIC

Ce jus de pommes est élaboré à partir d'un mélange de 8 variétés de pommes, pas plus pas moins ! Sa texture pulpeuse, sa couleur vive, sa douceur et sa richesse aromatique vous séduiront à coup sûr.



SPIRITUEUX

Avec les spiritueux, il y en a pour tous les goûts. Du rhum au gin, en passant par la crème au Lambig breton, à cuisiner dans une délicieuse crêpe flambée, en cocktail ou encore en digestif, vous trouverez forcément le spiritueux fait pour vous (et vos clients).





EPIC SPIRITS



Gamme entièrement certifiée agriculture biologique, elle regroupe un gin (Octopus), un spiced rhum (Botana) et un anisé (Ouestis). À chacun sa particularité qui fait toute la différence.



OUESTIS

Un pastis artisanal, élaboré à partir de 3 plantes qui apportent une certaine complexité : des notes anisées (anis étoilé / étoile de Badiane, fenouil et anis vert, très fruité), mais aussi 6 herbes de Provence (thym, romarin...), de la cannelle, de la fève Tonka, ainsi que différents poivres et épices (poivre de Timut et du Sichuan, baies roses, carvi noir...).



OCTOPUS

Octopus est un London Dry Gin contenant 10 botaniques dont 2 plantes des côtes bretonnes : la criste marine et la bruyère qui lui apportent fraîcheur, profondeur et complexité.



BOTANA

Botana est un rhum épicé, d'origine paraguayenne, qui marie harmonieusement 8 plantes, épices et fruits BIO : cardamome, cannelle, zestes de citron, zestes d'orange amère, fève de Tonka, banane, café et poivre de Timut.



TY JAUNE

Pourquoi le pastis serait-il forcément marseillais ? C'est le défi que s'est lancé Sylvaine. Le Ty-Jaune est un pastis breton, concocté avec pas moins de 45 ingrédients. Dont des sucres marins (à la place du sucre classique), eux-mêmes élaborés à partir d'algues, pour un indice glycémique réduit.



WARENGHEM

Fondée à Lannion à la fin du XIX^{ème} siècle, la distillerie Warenghem est une entreprise familiale indépendante. Ils sont la toute première distillerie française à recevoir le label Entreprise du Patrimoine Vivant qui récompense les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Whiskies bretons, pommeaux, liqueurs, chouchens, gins et même bières, vous serez forcément conquis !



MELMOR

C'est l'une des boissons les plus emblématiques de Bretagne ! Le chouchen Melmor est le fruit d'un savant mélange d'eau, de miel 100% français et de levures, lentement fermenté. Un breuvage de caractère à savourer bien frais en apéritif.



MALOUIN'S - Gin Breton -



MALOUIN'S

Malouin's est un gin artisanal et local, enraciné dans le terroir breton. Il allie finesse, simplicité et léger parfum iodé. Provenant de l'alliance entre un couple de restaurateurs et un maître distillateur breton, ce gin est l'association de baies de genévrier, de zestes de citron, de yuzu, de coriandre et d'orange. Ce qui lui confère sa touche bretonne inimitable ? Tout simplement, l'ajout d'extraits d'algues récoltées sur la Côte d'Emeraude.

DISTILLERIE DU PLESSIS

Distillerie
Artisanale du Plessis



Située à Quimper, la Distillerie du Plessis produit, toujours dans le respect des traditions, le Kremmig, qui n'est autre qu'une crème au Lambig. Né du mariage entre l'onctuosité de la crème et le caractère du Lambig de Bretagne, cet alcool armoricain sera parfait pour accompagner une glace vanille ou encore une crêpe flambée.




DISTILLERIE
DES MENHIRS



DISTILLERIE DES MENHIRS

Tenue par la même famille depuis 5 générations, la Distillerie des Menhirs est située dans le Finistère, à côté de Quimper. Pendant 10 ans, leur activité s'est concentrée autour de la pomme avec la production de Lambigs et de Pommeaux. Puis en 1999, ils créent le tout premier whisky à base de blé noir.

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

GIFFARD

Giffard est le spécialiste par excellence de la Menthe-Pastille, depuis 1885. Un savoir-faire traditionnel qui respecte le goût de l'authentique, mélangé à une recherche perpétuelle d'innovation. La liqueur Menthe-Pastille, réalisée à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée, donnera une note aromatique à vos cocktails ou à vos digestifs.



MARIE BRIZARD

MARIE BRIZARD

Créée en 1755, à Bordeaux, Marie Brizard produit dans un premier temps uniquement de l'anisette, mais se diversifie très vite avec une large gamme de saveurs en termes de liqueurs ou encore de crèmes. Elles seront idéales pour accompagner vos recettes de cocktails.



Damoiseau

RHUM DAMOISEAU

De père en fils, depuis 1942, Damoiseau est la seule et unique distillerie présente sur Grande-Terre, en Guadeloupe. Elle profite de solides atouts, comme le microclimat ensoleillé et le sol calcaire de l'île, qui favorisent des récoltes à pleine maturité. Le rhum blanc possède une texture souple, avec en bouche des saveurs florales et épicées. Tandis que le rhum gold offre une texture plus sèche avec des parfums tirant plutôt vers les agrumes, les fruits secs et les épices.



VIN

Parce qu'il n'y a pas que le cidre pour sublimer les spécialités bretonnes, nous avons fait le choix de vous proposer une sélection resserrée de références qui ne manqueront pas de créer la préférence !



La Consignature, c'est un concept vertueux, une expérience éco-responsable unique dans l'univers du vin qui repose sur trois piliers majeurs : une production raisonnée, des bouteilles consignées et des matériaux biodégradables (étiquette, bouchon...). Le tout au service de vins biologiques issus de petites exploitations viticoles, respectueuses des terroirs.



EAU | CHAUD | ACCOMPAGNEMENTS



EAU

Toutes les régions n'ont pas leur eau... Mais la Bretagne a la sienne, minérale et naturelle. Et elle n'en est pas peu fière !



PLANCOËT

De l'eau, certes, mais pas n'importe laquelle ! Une eau minérale naturelle, légère et équilibrée, provenant tout droit des Côtes d'Armor, filtrée pendant plus de 20 ans, à plus de 110 mètres de profondeur. En bref, qu'elle soit pétillante ou plate, elle se fera forcément une place de choix à votre table !



CHAUD



BREO

En grains ou moulu, le café Bréo est assemblé et torréfié à partir d'un savoir-faire traditionnel et minutieux. Il sera parfait pour clôturer vos services en beauté.



Finir le repas sur une bonne note ne tient pas forcément qu'au dessert. En effet, les boissons chaudes qui peuvent l'accompagner ne sont pas à négliger. Thé ou café, chacun son camp ! Mais une chose est sûre, vous trouverez forcément votre préférence parmi nos références.



BARONNY'S

Thés de grandes origines, bio, parfumés aux saveurs celtiques, rooibos, tisanes bien-être... La gamme Baronny's comble tous les palais, même ceux en quête d'une touche de Bretagne dans leur boisson chaude.



**VOUS MANQUEZ DE PLACE
POUR UNE MACHINE À CAFÉ ?**

**OPTEZ POUR LA SOLUTION COMPACTE !
SAECO ROYAL BLACK**

EN VENTE CHEZ COZIGOU !



ACCOMPAGNEMENTS

Apportez votre petite touche en plus au moment de l'apéritif ou du dessert grâce à notre épicerie sucrée / salée !

GROIX & NATURE

GROIX ET NATURE

Située sur l'Île de Groix (Morbihan), cette conserverie artisanale et familiale propose des recettes raffinées, issues de produits de la mer rigoureusement sélectionnés et provenant de la pêche locale. Menée par une équipe de passionnés, la marque s'inspire d'une tradition culinaire insulaire, pleine de caractère.



GAVOTTES

C'est en 1886 que la célèbre crêpe dentelle a vu le jour dans une crêperie quiméroise, à la suite d'un oubli involontaire sur le bilig. Aujourd'hui produites à Dinan, les Gavottes, stars des biscuits bretons, sont sans colorants, sans conservateurs, sans huile de palme, sans OGM... Mais toujours garanties croustillantes !



MAISON LOSTE

Un véritable savoir-faire artisanal, depuis plus de 150 ans, qui offrira à vos clients de merveilleux instants de partage. Dans la famille, l'art du saucisson a été transmis de génération en génération. Du mini-stick nature au mini-stick piment en passant par les mini-snacks roquefort ou le saucisson aux poivres, il y en a pour tous les goûts ! Et une chose est sûre, vous aurez de quoi réaliser de superbes planches apéritives !



FORMULAIRE
CONTACT MAISON
LOSTE





DEPUIS 1960

cozigou

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 St-Pol-de-Léon

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

11 Quimperlé

2 rue du Beaubois
29300 Quimperlé
02 98 96 02 06

12 Lorient

Atelier de formation Cozigou
15 boulevard Svob à Lorient.

13 Arzal

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