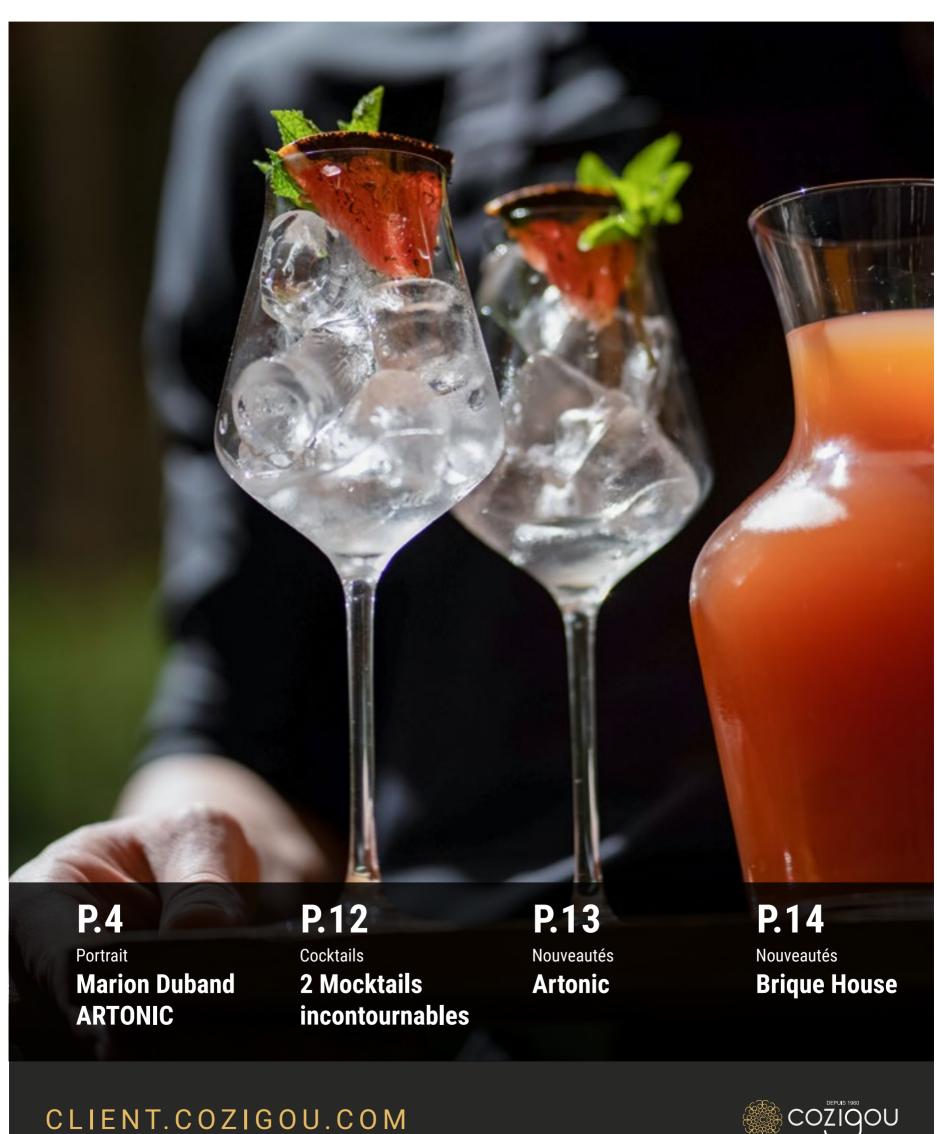
COZIGOUMAG

LE MAGAZINE DU CHR DANS L'OUEST N°34 I GRATUIT I JAN I FÉV I 2024



CLIENT.COZIGOU.COM

LE BILLET DU MAG

Commençons l'année du bon pied!

Chères Clientes, Chers Clients,

Et voilà que nous sommes déjà en 2024! Les fêtes sont à présent derrière nous et il est grand temps de se lancer dans les projets de cette nouvelle année. Nous vous la souhaitons d'ailleurs excellente, porteuse de succès et de bonheur.

Elle sera forcément placée sous le signe du sport (en particulier pour les Franciliens!), avec l'événement international tant attendu : la tenue des Jeux Olympiques d'été de 2024. Depuis le temps que le projet se prépare, l'enthousiasme est forcément à son comble!



Anne Charlotte Collet Responsable Communication

Pour se mettre en condition et commencer l'année du bon pied, plaçons le mois de janvier sous le signe du désormais traditionnel « Dry January ». Défi né en Angleterre, il se démocratise petit à petit jusqu'à séduire aujourd'hui un grand nombre de consommateurs, soucieux de récupérer des excès des derniers jours de décembre.

Pour vous permettre de répondre au mieux à ces clients en quête d'alternatives peu, voire non-alcoolisées, nous vous proposons des idées recettes de mocktails, originales et pleines de saveurs. Idéales pour égayer votre carte de softs et sortir des sentiers battus! Parlez-en à votre interlocuteur.rice commercial.e et découvrez toutes les clés d'un parfait mois sans alcool.

Enfin, qui dit début d'année dit bientôt les Ventes Privées! Bloquez la date sur vos agendas: retrouvez-nous les 24 et 25 mars prochains au stade de Roudourou, à Guingamp. Comme chaque année, nous vous préparons une sélection de promotions exclusives, le tout dans une ambiance encore une fois très immersive. Nous avons déjà hâte de vous y revoir.

Excellent début d'année à tous, et à très bientôt!

Sommaire

P.3 > Portrait breton
Mathieu Ledour

P.4 > Portrait de producteur Marion Duband - Artonic

P.5 > Ecozigou Fontaine à eau / verre perdu

P.6 & 7 > Animation bières pression Zoom sur la Débauche

P.8 à 11 > Exclusivités Cozigou Tous nos produits

P.12 > Cocktails
Les Mocktails

P.13 & 14 > Nouveautés
Artonic
Brique House

P.15 > Institut Cozigou
Tous nos ateliers

P. 16 > Les promotions en JANVIER

P. 25 > Les promotions en FÉVRIER

P. 33 > VAE sur janvier et février

P 34 > Offres d'emploi

P.35 > Jeux & Contacts







Mathieu Ledour

Directeur du site de Pluguffan

Raconte-nous ton parcours chez Cozigou:

J'ai rejoint Cozigou en 2007 lors du rachat d'Elidis. Loïc Cozigou m'a fait confiance et m'a accompagné pour prendre la direction du dépôt de Quimper alors que je n'avais que 27 ans. Depuis l'histoire s'enrichit et continue.

Ton portrait breton

Une chanson:

L'homme pressé de Noir Désir. Je fais partie de la génération rock! J'ai assisté à des concerts mémorables notamment aux Vieilles Charrues, moments inoubliables!

Un proverbe:

« Gentil c'est pas un métier ». Un peu dur à entendre mais si on veut être toujours devant, il faut l'appliquer.

Une activité:

Le Gouren. C'est de la lutte bretonne, sport qui m'a amené au plus haut niveau personnel et permis de rencontrer mes amis les plus proches.

Un lieu breton:

Le Kreizh Breizh. Savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va.

Une boisson:

Un Côte-Rotie partagé entre amis, à n'importe quel moment du jour ou de la nuit.

Un mot pour résumer Cozigou

Valeurs : qu'elles soient familiales, amicales, professionnelles. Le groupe grandit en les conservant



PORTRAIT DE PRODUCTEUR

Marion Duband Directrice Générale ARTONIC

Depuis quand êtes-vous partenaire de Cozigou?

Nous sommes partenaires de Cozigou depuis le lancement de la marque en 2019 sur le marché français! Une relation de confiance s'est tout de suite installée entre nous.

Racontez-nous l'histoire de votre entreprise.

ARTONIC est né en plein cœur de la Spirit Valley dans la région de Cognac au travers d'une belle gamme de 6 mixers premium certifiés bio (tonics, sodas et Gingers), il y a environ 5 ans. Après un bel essor en France et ses premiers pas à l'international, la marque a été rachetée par le groupe ROUTIN (connu pour ses sirops 1883) en 2022. De nouveaux horizons s'ouvrent à la marque dans la tendance cocktail, et toujours dédiée au CHR.

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

Plein de projets sont en cours d'étude ! Côté mixers, nous allons lancer l'Indian Tonic et le Ginger Beer en bouteille Litre en 2024, et une nouvelle référence tonic va bientôt être révélée! D'autre part, nous avons fait évoluer l'offre ARTO-NIC pour répondre aux attentes des professionnels concernant les No/Low: nous proposons également toute une gamme de Sans Alcool, aussi bien des bases créatives prêtes à mixer en cocktail/mocktail (les Aromatics Blends) qu'un Bitter 0%, ingrédient phare du bar, et aussi du Verjus (source d'acidité à base de raisin vert, substitut du citron). ARTONIC devient donc une marque d'ingrédients sans alcool à destination de l'univers cocktail.

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

Un seul mot? Disons trois: équilibre, élégance et complexité! Que ce soit pour les mixers ou notre nouvelle gamme de Sans Alcool, nous avons à cœur de travailler autour de ces 3 piliers pour l'élaboration de nos recettes. Nous espérons que la qualité et l'originalité des produits ARTONIC puissent inspirer les professionnels et soient source de créativité pour le monde du bar.

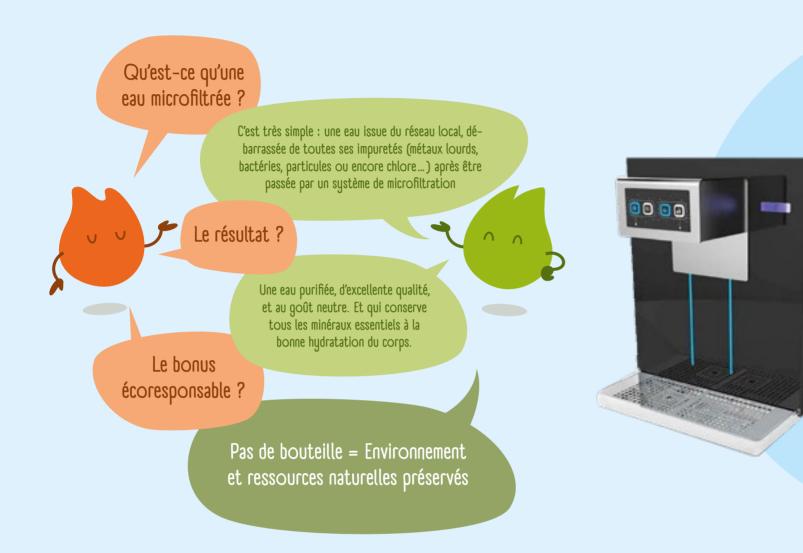


VOIR LES COCKTAILS P.12



ECOZIGOU

Fontaines à eau



Collecte du verre à usage unique

Nous vous proposons un service de collecte et de recyclage de votre verre perdu. En nous confiant vos bouteilles vides (hors consignées), vous vous assurez de la bonne gestion de la fin du cycle de vie de vos emballages, en conformité avec les exigences environnementales.





Une simple caisse glissée sous le comptoir



collectée par notre chauffeur lors des livraisons



et remplacée par une nouvelle caisse, vide

BIÈRES CRAFTS





légère, rafraîchissante et fruitée.



LA DÉBAUCHE

Fût de 30L En bouche, se dégagent des notes de fruits et de levures, typiques du style



LA DÉBAUCHE

Fût de 30L Fruitée et délicatement amère, cette IPA à la belle robe orangée dévoile d'expressives notes de houblons aromatiques



LA DÉBAUCHE

Fût de 30L Cette double dry hopping IPA aux notes de fruits tropicaux délivre un bouquet d'agrumes en bouche, complété par des notes de pin.

LA BRASSERIE LA DEBAUCHE



Créée en juillet 2013, la brasserie La Débauche, située à Angoulême, en Charente, est avant tout l'histoire d'un couple de passionnés de bière et de graphisme. Souhaitant faire leurs preuves dans le monde brassicole, Aurélien Camandone et Églantine Clément, accompagnés de leur équipe, ont travaillé d'arrache-pied afin d'acquérir un savoir-faire aujourd'hui reconnu et donner ainsi à leur brasserie les moyens d'atteindre leurs exigences de qualité. Ce ne sont pas moins de 15 000 hectolitres de bières qui sont brassés chaque année et plus de 250 recettes différentes depuis sa création. Forte d'une gamme de bières étoffée et qualitative, La Débauche mise aussi sur un packaging élaboré, où chaque étiquette est un bijou graphique. Des artistes du monde entier illustrent les étiquettes des bouteilles et des canettes de la brasserie qui exporte ses bières dans une douzaine de pays.



83416 CAPTAIN BARIL IPA 6,5°

BARIL

Fût de 20L

La Captain dévoile toute sa richesse dès la première gorgée. Elle viendra parfumer votre nez dès son service et tapissera votre bouche de notes exotiques (fruit de la passion, mangue) et d'agrumes (pamplemousse, mandarine, citron). Accompagne très bien d'excellentes viandes grillées.



86079 A M'EN DONNÉ 5,2°

HEINEKEN

Fût de 30L

Hazy IPA avec une amertume légère, les houblons apportent une fraicheur et une explosivité aromatique en bouche sublimées par la texture soyeuse de l'avoine. IPA avec des notes prononcées d'agrumes (pamplemousse/Citron) ainsi que des notes de fruits tropicaux avec une finale légèrement résineuse qui rappelle le pin.



84115 AFFLIGEM AMBRÉE 6,7°

HEINEKEN

Fût de 20L

Affligem Ambrée est une bière belge d'Abbaye, à la délicate amertume, offrant des notes d'épices et de biscuit caramel grâce à l'alliance de ses malts.



CARLSBERG

Fût de 20L

Robe dorée, mousse blanche abondante avec de fines bulles. Caractère malté agréablement doux et équilibré avec un goût houblonné.



86095 RYE RIVER BIG BANGIN IPA 7,1°

WARSTEINER

Fût de 20L

Bière artisanale brassée par Rye River. La Rye River Bangin Ipa est une bière blonde de type IPA, herbacée. Une pure bière made in Irlande!

EXCLUSIVITÉS

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.





85317 Fût Armoria Blanche

86550 Armoria Blanche** 33cl x12



81840 Fût Armoria Blonde 30 L

83548 Armoria Blonde** 33cl x12



85686 Fût Armoria Abaty 20 L

83703 Armoria Abaty** 33cl x12



81842 Fût Armoria Hiver 20 L



83341 Fût Armoria Ambrée 20 L

83547 Armoria Ambrée** 33cl x12



83642 Fût Armoria IPA 20 L

83549 Armoria IPA** 33cl x12



200015

Rousse 6° 33cl X24

Bière 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.



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!







MAISON BRASSICOLE BRETONNE

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...).



AB

84428

33cl X12

86404

33cl X24

Nonne Grata 7%









86054 AOP Côtes du Rhône **Maison Sinnae**



Cépages : Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

« La Maison Sinnae, c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes passionnés, de leurs terres et de leur métier. Des vignerons qui se dévouent corps et âme pour cultiver les meilleurs raisins, ceux qui révèleront tout le caractère de leur région. Des vignerons qui s'engagent en faveur de la biodiversité, d'une production responsable, respectueuse et durable ».



86053 **AOP Côtes de Blaye** Château Puynard

Cépage : 100% Merlot.

« Une petite propriété au cœur d'un village surplombant l'estuaire de la Gironde... Voici l'écrin de ce vin. Produits en agriculture biologique et le plus naturellement possible, les raisins s'épanouissent grâce à un travail manuel quotidien. sans aucun produit chimique. Réutilisation des eaux de pluie et panneaux solaires viennent compléter cette approche à faible empreinte ».

Gamme en verre consigné



86052/86051 **VDF Pinot Noir** & VDF Sauvignon blanc Antoine de la Farge



Cépage Pinot Noir : 100% Pinot Noir. Cépage Sauvignon : 100% Sauvignon.

« Je ne me sens jamais autant à ma place que dans les vignes de mon terroir. J'y éprouve un bien-être, une plénitude, comme connecté à la terre. Ce sol et la vigne qui y est ancrée, je les travaille avec respect, délicatesse afin qu'ils conservent l'équilibre fragile qui les lie et qu'ils nous offrent les meilleurs raisins, millésime après millésime ».



Cépages: 50% Chardonnay,

IGP Chardonnay Viognier

Grégoire Buiatti

50% Viognier.

86050

Estandon

IGP Méditerranée

86055

« Respecter le terroir, sans intervention excessive de l'homme. C'est ainsi que la vigne trouve son équilibre et stimule ses défenses naturelles. C'est ce savoir-faire que Grégoire Buiatti perpétue depuis de nombreuses années, en produisant des vins bio, authentiques, frais et équilibrés ».



86049 **AOP Corbières Domaine Sainte Marie des Crozes**



Cépages: 40% Vieux Carignan, 40% Syrah, 20% Grenache.

« Je fais du vin moderne et en même temps du vin terroir. Chez moi tout est BIO, j'aime que les vignes soient pleines de vie et les vins dynamiques. Je suis fière de mon village, de mes Corbières et de mon terroir de l'Alaric. Alors, attendez-vous à déguster un vin avec de l'accent, des rires et des senteurs de garrigue, un rayon de soleil pourrait même vous toucher ».



Cépages principaux : Cinsault, Grenache, Syrah.

« L'union fait la force chez Estandon! Une coopérative de vignerons, hommes et femmes, qui ont décidé d'unir leurs savoirfaire et connaissances des terroirs provençaux pour élaborer des vins qui invitent à la convivialité et au partage. Issu d'une agriculture en harmonie avec son environnement. ce vin rosé bio est aussi élégant que fruité ».



TOUTE LA GAMME EN PROMO SUR JANVIER ET FÉVRIER VOIR P.24





83029 Côtes de Gascogne IGP, **Colombard Sauvignon** Nova 75 cl



83031 Côtes de Gascogne IGP, **Merlot Cabernet Sauvignon** Nova 75 cl











84669 **Sucre** morceaux 2x2g x1000



4g x1000



3g x1000



84805 **Gavottes Mini Palet Pur Beurre Cozigou** 5g x 200



77875 **Speculoos** Cozigou x 300



78212 Napolitain carrés Cozigou x 200 | 800g



78211 **Amandes** Cozigou x 200 | 600g





83199 Café Breo BIO Grain 1kg

81494 Café Breo Grain 1kg

81493 Café Breo Moulu 1kg





83521 Saeco Royal Black



82734 Café Breo Déca Moulu 250g























Des cocktails créatifs sans alcool qui ont le vent en poupe!

Le cocktail, indispensable des cartes de boissons, n'est pas hermétique au phénomène du sans alcool. Au contraire, le mocktail, comme il est surnommé, s'est installé dans les CHR pour répondre à une demande de plus en plus importante.

Pour commencer l'année en beauté, nous vous suggérons 2 recettes de délicieux mocktails sans alcool, mais tout aussi savoureuses et qui sauront satisfaire vos papilles!

TONKA TWIST

4 cl de Peppy Spice ARTONIC

12 cl de Cucumber Tonic ARTONIC

Prenez un verre Collins, ajoutez-y de beaux glaçons, puis le Peppy Spice.

Terminez en allongeant le tout avec le tonic.

Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère.

Garnissez d'une tranche de concombre.



DOUCE ÉVASTON

4cl de Bitter ARTONIC

1cl de Verjus ARTONIC

4cl de Jus Ananas

5cl de Indian Tonic ARTONIC

0,5cl de Sirop de Sucre de Canne 1883

Incorporez l'ensemble des ingrédients dans un verre à mélange, remuez à l'aide d'une cuillère à cocktail.

Versez la préparation dans un verre à cocktail et rallongez avec le tonic.

Ajoutez des zestes de citron et de la lavande en décoration.

NOUVEAUTÉS

ARTONIC

FRANCE

BOISSONS SANS ALCOOL À DILUER

PROMOS SUR JANVIER ET FÉVRIER

VOIR P.22









86406

ARTONIC FRESH BLOOM

AU DISTILLAT BOTANIQUE FABRIQUÉ DANS UN ALAMBIC EN CUIVRE

70cl

Une palette aromatique qui donne à ressentir la fraîcheur d'un matin de printemps à travers le double éclat de la menthe et du concombre, conjugué au vif mélange de la baie de genièvre.

Nez: notes vertes, menthe douce et concombre, notes florales de lavande en touche, fraîcheur.

Bouche: notes vertes, herbacées: menthe douce, baies de genièvre, et fraîcheur apportée par le concombre dominant.

Fin de bouche : herbal.pamplemousse typique du poivre timut.

86409

ARTONIC BITTER

UNE MACÉRATION ARTISANALE DE PLANTES, ÉCORCES ET RACINES RÉALI-SÉE AU CHAUDRON EN CUIVRE

70cl

Une composition aromatique ouvrant la voie à une interprétation duale : derrière la douceur fruitée des agrumes transparaît l'amertume des racines de gentiane et du quassia amara

Nez : agrumes, orange amère puis épicée, notes légères de cannelle.

Bouche: attaque douce et fruitée aux notes agrumes et rhubarbe, puis épicée cannelle, pour finir sur le côté racine avec l'amertume de la gentiane et du quassia amara.

Fin de bouche : amertume.

86407

ARTONIC GLOWING SWINGAU DISTILLAT BOTANIQUE FABRIQUÉ

DANS UN ALAMBIC EN CUIVRE

70cl

Une exécution rayonnante, pleine de vie, autour de dominantes acidulées et fruitées portées par les agrumes, avant un final épicé, où le poivre timut impose sa vivifiante signature.

Nez : fruité, floral et épicé, notes d'agrumes et de mandarine.

Bouche: fruitée et acidulée, des notes agrumes zestés, mandarine, puis épicée, les notes de timut sont dominantes.

Fin de bouche : légère amertume rappelant le pamplemousse typique du poivre timut.

86408

ARTONIC PEPPY SPICE AU DISTILLAT BOTANIQUE FABRIQUÉ

DANS UN ALAMBIC EN CUIVRE

70cl

Une composition stimulante où la douceur de la poire et la rondeur de la fève tonka rencontrent la passion du piment pour une expérience saisissante!

Nez : fruité poire, épicé, avec une note de vanille boisée apportée par la fève tonka.

Bouche: poire fruitée, cardamome en touche, rondeur de la fève tonka, puis piquant du piment dominant.

Fin de bouche : piquant.



INSTITUT







Les cocktails Translucide / Clear Cocktail ou comment clarifier vos cocktails

Surprendre vos clients en leur proposant une Piña Colada qui ressemble à un verre d'eau, un Bloody Mary à une grenadine... Découvrez le principe de la clarification des cocktails à travers diverses recettes classiques et créations à préparer d'avance pour augmenter votre marge.

MA	DDI	-	VD.	IFD
IVI A	KIJI	n	 VK	IFK
1417		•	 	

Rennes De 9h à 11h30

MARDI 6 FÉVRIER

Dinan De 14h30 à 17h

MERCREDI 7 FÉVRIER

Plouisy De 9h à 11h30

MERCREDI 7 FÉVRIER

Brest De 14h30 à 17h

JEUDI 8 FÉVRIER

Quimper De 9h à 11h30

JEUDI 8 FÉVRIER

LorientDe 14h30 à 17h





Formation café

Barista:

Initiation à l'environnement café

HIN	D.	-	rέν	/D	IED

Brest De 9h30 à 12h

LUNDI 12 FÉVRIER

Rennes De 9h30 à 12h

LUNDI 19 FÉVRIER

Quimper De 9h30 à 12h



Atelier vin | module 1

Venez découvrir le vin sous toutes ses coutures, comprendre où il pousse et comment il est fait. Une introduction au monde du vin et à la géographie de la France viticole. Nous reprenons à zéro toutes les informations essentielles pour comprendre le vin et se sentir à l'aise avec le produit.

MARDI 16 JANVIER

Brest	De 9h à 11h30
Plouisy	De 9h30 à 12h
Quimper	De 9h à 11h30

LUNDI 5 FÉVRIER

Dinan De 9h à 11h30

MERCREDI 7 FÉVRIER

Rennes De 9h à 11h30

LUNDI 12 FÉVRIER

PlumelinDe 14h30 à 17h





Planches Apéros

Plus qu'une formation... Un accompagnement personnalisé pour la mise en place des planches Apéros dans mon établissement...

LUNDI 22 JANVIER

Rennes De 9h30 à 12h

MARDI 23 JANVIER

Dinan De 9h30 à 12h

MERCREDI 24 JANVIER

Plouisy De 9h30 à 12h

MERCREDI 24 JANVIER

Brest De 14h30 à 17h

JEUDI 25 JANVIER

QuimperDe 9h30 à 12 h

VENDREDI 26 JANVIER

Lorient De 14h30 à 17h



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 Cozigou.



formation@cozigou.com Tel: 02.22.28.13.24 Portable: 06.50.71.98.09

COZIGOU LE MAG > N°34 JAN | FÉV 2024 P.16

EN JANVIER

- 2 Vallée de la Loire 5 Alsace
 3 Bourgogne 6 Revi
 - **6** Bordeaux
- Beaujolais 8 Savoie 9 Sud-Ouest
- 10 Languedoc Roussillon 1 Vallée du Rhône

3

(B) Corse

12 Provence



VINS | LES BONNES AFFAIRES







6 79737 **AOP Côtes de Bourg, Château Govain**



82116 **VDF, Chardonnay, Heritage du Conseiller** Bouchard



82117 **VDF**, Pinot Noir, Heritage du Conseiller Bouchard

3

VINS EN 5+1



82365 **IGP** Mediterranée, **Insolence Rouge**, **Estandon**



82366 IGPMediterranée,, Insolence Blanc, **Estandon**



82121 IGP Mediterranée,, Insolence Rosé, **Estandon**



81335 **AOP** Corbières, Les Pipelettes Rouges, **Sainte Marie des Crozes**



85077 **AOP Corbières,** La 4éme Génération, **Sainte Marie des Crozes**



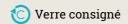












BIÈRES









GANS ALCOO **0.**0° 84476 **Desperados** Virgin 33cl x 24 VP 🗐

2 FÛTS **ACHETÉS** 1 offert 1 kit





82464 Heineken 00

84339 Kit







84116 **Brooklyn Special Effect IPA** 0.4° 33cl x 24 VP 👄





83806 Brooklyn **Special Effect Hoppy Lager** 0.4 33cl x 24 VP 👄

3+1





33cl x 12 VP 👄













EAUX



50cl x 20 VC 💿

100cl x 12 VC 💿





50cl x20 VC 💿

100cl x12 VC 💿

THÉS







75886 / 75876 / 75873 **Infusion Baronny's Verveine menthe Diamant Thé Baronny's Ceylan Supérieur Diamant** Thé Baronny's Earl Grey Diamant

X25 sachets

FOOD



X400 1,4KG

CIDRES













5113 **Cidre Doux Bolée** Armorique 75cl x 12 VC 💿



5112 **Cidre Brut Bolée Armorique** 75cl x 12 VC 💿



81789 **Cidre Doux Bolée Armorique** 75cl x 6 VP 👄



81788 **Cidre Brut Bolée Armorique** 75cl x 6 VP 🗐



79343 **Cidre Doux Bolée** Armorique 27,5cl x 18 VP 👄



79346 **Cidre Brut Bolée** Armorique 27,5cl x 18 VP 👄



SOFT







4046 Lipton Ice Tea Pêche 25cl x 24 VP ⊜







SUR TOUTE LA GAMME GRATUITÉ UNIQUEMENT SUR

> LIMONADE ORIGINALE 33cl x 12

> > OU

THE VERT L'IDYLLIQUE BIO 33cl x 12

82873 Schorle Citron Fringant Gingembre

82869 Schorle Cassis Truculent

84611 Schorle Citron Menthe

85201 Schorle Groseille Chatoyante

83870 Schorle Orange Affriolante

82867 Schorle Pomme Piquante

82868 Schorle Pomme Tonique

82870 Schorle Rhubarbe Pimpante

84613 Schorle The Chai L'extravagant

85202 Schorle The Rooibos Ensorcelant

84612 Schorle The Vert L'idyllique

85593 Schorle Limonade Mystique

85600 Schorle Limonade Originale

33cl x 12 VP 😊































































COCKORICO

COCKTAIL PREMIUM



SEX ON THE BEACH / 12.6% – 1L (85928) VODKA - JUS ANANAS CRANBERRY - LIQUEUR DE FRUITS ROUGES VANILLÉE

GARDEN SMASH / 16.5 % – 1L (85932) GIN - CORDIAL D'AGRUMES - EXTRAIT DE BASILIC - ÉLIXIR VÉGÉTAL DE CHARTREUSE

MOSCOW MULE / 15.3% - 1L (85929) VODKA - CORDIAL DE GINGEMBRE CITRONNÉ PORNSTAR MARTINI / 15.2% - 1L (85933) VODKA - CORDIAL JUS DE FRUIT DE LA PASSION VANILLÉ

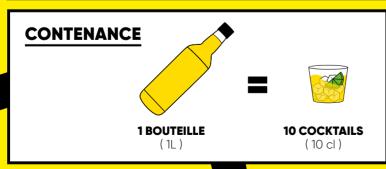
MOJITO / 15.7% - 1L (85930) RHUM - CORDIAL AROMATISÉ MENTHE ET CITRON VERT

SOUTH BEACH / 14.5% – 1L (85934) RHUM - JUS D'ORANGE ET FRUIT DE LA PASSION - CORDIAL DE GINGEMBRE VANILLÉ

COSMOPOLITAN / 15.9% - 1L (85931) VODKA - LIQUEUR D'ORANGE - JUS DE CRANBERRY CITRONNÉ

- Panachage possible -





Après de nombreuses années passées à créer les bars à cocktails les plus reconnus de Lyon - dont l'Antiquaire - qui se classe toujours dans les meilleurs bars à cocktails d'Europe, après avoir été consultant pour des exploitants multi-propriétaires mais aussi pionnier du Batching en France, Marc Bonneton a voulu rendre les cocktails accessibles à tous! C'est ainsi qu'est née la solution COCKORICO.







RAPIDITÉ RI

RENTABILITÉ

QUALITÉ

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





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.

- 1 Champagne 4 Jura
 2 Vallée de la Loire 5 Alsace
 3 Bourgogne 6 Bordeaux
- Beaujolais
- 10 Languedoc Roussillon 8 Savoie 11 Vallée du Rhône 9 Sud-Ouest 12 Provence





VINS | LES BONNES AFFAIRES



80097 **IGP Oc Chardonnay,** Les Chais du Comté



80880 IGP Pays d'Herault, **Pont Neuf Rouge**



80881 IGP Pays d'Herault, **Pont Neuf Blanc**



80882 IGP Pays d'Herault, **Pont Neuf Rosé**

VINS EN 5+1



79736 **AOP Côtes de Bourg,** Ô de Macô



79406 **AOP Chinon Rouge,** Reserve, Baudry **Dutour**



79405 **AOP Chinon Blanc,** 3 Coteaux, Baudry **Dutour**



79161 **AOP Alsace, Pinot** Noir Princes Abbés, **Schlumberger**



79014 **AOP St Amour, Domaine Louis Tête**



75970 **AOP Alsace** Gewurztraminer, **Schlumberger**



84087 **AOP Viré Clessé, Epinet, Domaine des Tourterelles**



79773 **Champagne Brut** 1er Cru, **Charles Mignon**





91053 **AOP Givry, Domaine Chofflet, Heritage**



79867 **Champagne Brut** 1er Cru, Rosé, **Charles Mignon**





76642 Champagne **Mercier Brut**

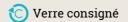


DE CŒUR

Champagne Bollinger Special Cuvée

11+1







THÉS







75886 / 75876 / 75873

Infusion Baronny's Verveine menthe Diamant Thé Baronny's Ceylan Supérieur Diamant Thé Baronny's Earl Grey Diamant

X25 sachets

FOOD



79415 Petites Galettes Pépites x400 - 1,4KG





BIÈRES









SOFTS



JUS







76926 **Pago Nectar Abricot** 20cl X 12 VP 😑



76928 **Pago Cocktail Tropical Abc** 20cl X 12 VP 📵



76445 **Pago Citron-Citron Vert** 20cl X 12 VP 😊



76932 **Pago Boisson ACE** 20cl X 12 VP 😑



76446 **Pago Nectar Banane** 20cl X 12 VP (



76929 **Pago Boisson** Fraise 20cl X 12 VP 👄



76930 **Pago Nectar** Mango 20cl X 12 VP (



85130 **Pago Nectar** Ananas 20cl X 12 VP 😊



83220 **Pago Nectar Pamplemousse** Rose 20cl X 12 VP 😑



85406 Pago **Fruit Du Dragon** Goyave 20cl X 12 VP (a)



76936 **Pago Tomate** 20cl X 12 VP 😑



76933 **Pago Nectar** Pêche 20cl X 12 VP (



76927 **Pago Ananas** 20cl X 12 VP (



76934 **Pago Nectar** Poire 20cl X 12 VP (



76935 **Pago Pommes Pressées** 20cl X 12 VP 😊

CIDRES







81303 **Cidre Galipette Brut VDR 4.5°** 33cl x 24 VP 👄





81304 **Cidre Galipette** Bio VDR 4° 33cl x 24 VP 😊

EAUX





72321 **Perrier** fines bulles 50cl x20 VC 💿













85851 **Plancoët** Intense 33cl x20 VC 😊



2298 **Plancoët** 50cl x20 VC 💿





76419 **Plancoët Gazeuse** 50cl x20 VC 💿



2305 **Plancoët** 100cl x12 VC 💿





76418 **Plancoët Gazeuse** 100cl x12 VC 💿











84511 **Speakeasy Mentha** X Piperita 24°







84508 **Gin Speakeasy** Western 43° 70cl





84510 **Rhum Speakeasy Indian Ocean 43°**





82195 Gin Seizh 47° 70cl





84509 **Rhum Speakeasy** West Indies 41.2°





82669 **Gin Seizh Pink 47°** 70cl









80884 **Liqueur Fireball Wh&Cinnamon 33°** 70cl































































































EN JANVIER ET FÉVRIER

VAE EN JANVIER

















• Chauffeur livreur PL H/F CDI



• Technicien SAV H/F CDI

OU POSTULER:

cozigou.com > espace carrière > rubrique "Nos offres" Le détail des offres est disponible via le "+" présent pour chacune des offres. Candidature directement transmise à l'adresse mail : recrutement@cozigou.com (Adresse également utilisée pour toutes candidatures spontanées).

Coordonnées RH: contact@cozigou.com ou 02.96.43.71.81

JEUX

Les 7 différences







Contacts

Guingamp

Le Lannec 22200 Plouisy 02 96 43 71 81

Dinan

6 Boulevard de Préval 22100 Dinan 02 96 39 27 84

Lannion

Route du Rusquet, 22300 Lannion 02 96 48 87 41

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 29300 Quimperlé 02 98 96 02 06

Lorient

Atelier de formation Cozigou 15 boulevard Svob 56100 Lorient

Arzal

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



24 & 25 MARS 2024

STADE DU ROUDOUROU | GUINGAMP