

COZIGOU ^{LE} MAG

LE MAGAZINE DU CHR DANS L'OUEST

N°35 | GRATUIT | MARS | AVRIL | 2024



P.4

Portrait
**Ti-Lõ
Sistr**

P.5

Ecozigou
**Verre consigné
et verre perdu**

P.12

Nouveautés
**Cidres
et softs**

P.24

Portrait
**Brasserie
Gallia**

CLIENT.COZIGOU.COM

 DEPUIS 1960
cozigou

LE BILLET DU MAG

Le printemps arrive !

Chères Clientes, Chers Clients,

Le début de l'année est derrière nous et c'est déjà le printemps qui se profile. Dites au revoir aux doudounes, écharpes et bonnets... Vos clients réinvestissent peu à peu les terrasses et profitent des journées qui s'étirent, de la douceur qui s'installe doucement et des premiers soleils !

Mais ce n'est pas pour autant l'heure du farniente, alors à vos agendas. Les 24 et 25 mars, place à notre grand rendez-vous annuel : les Ventes (follement) Privées. Comme à chaque édition, vous y retrouverez grandes marques et pe-



Anne Charlotte Collet
Responsable Communication

tits producteurs locaux pour des moments d'échanges exclusifs ainsi que des promotions exceptionnelles, pensées et disponibles uniquement lors de l'événement. Et vous commencez à nous connaître ! Nous vous avons aussi concocté de nombreuses surprises... avec plumes et paillettes.

Après ce temps fort, vous serez fin prêt.es à accueillir l'arrivée des beaux jours... Et le temps des grands préparatifs avant le mois de mai et ses innombrables jours fériés, particulièrement propices au partage de bons moments en famille ou entre amis, en terrasse bien sûr ! Nous sommes bien évidemment à vos côtés pour vous aider à imaginer une carte de saison, qui signera forcément le retour en force des boissons fraîches.

Bon début de printemps à très bientôt !

Sommaire

- P.3** > **Portrait breton**
Thierry Gautier
- P.4** > **Portrait de producteur**
Ti-Lö - Sistr
- P.5** > **Ecozigou**
Abeilles, verre consigné & récupération du verre perdu
- P.6 & 7** > **Animation bières pression**
Nos bières du moment
- P.8 à 11** > **Exclusivités Cozigou**
Tous nos produits
- P.12** > **Nouveautés**
Cidres Sistr - Jus Recolt 1L
Softs Houll - Infusions Baronny's
- P.13** > **Institut Cozigou**
Tous nos ateliers
- P.15** > **Les promotions en MARS**
- P.25** > **Les promotions en AVRIL**
- P.34** > **Offres d'emploi**
- P.35** > **Jeux & Contacts**



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



COZIGOU LE MAG - N°35/MARS/AVRIL 2024 | RESPONSABLE DE PUBLICATION : Groupe MATI
- Le Lannec, 22200 Plouisy 02 96 43 71 81 - contact@cozigou-sa.com | RÉDACTION : Services & Co | DROITS IMAGES : DR - Services & Co - Adobe stock | 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 - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES ET SOUS RÉSERVE D'ERREURS OU OMISSIONS. DROITS FACTURÉS SUR LA GRATUITÉ. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

PORTRAIT BRETON

Thierry GAUTIER

Responsable administratif et financier

Raconte-nous ton parcours chez Cozigou :

Mon aventure chez Cozigou a démarré en janvier 2013. D'abord Responsable administratif et comptable sur le site du Morbihan, j'ai évolué vers les services supports en 2016. Depuis, j'ai en charge le suivi des comptes d'exploitations et du contrôle de gestion pour les différents sites de distribution.

Ton portrait breton

Une chanson :

Naturellement, une chanson de Jacques Brel. Pour en choisir une, je dirais « La quête ». Pour l'énergie qu'elle apporte.

Un proverbe :

Tout vient à point à qui sait attendre.

Une activité :

Une activité : la course à pied. Elle permet de décompresser. L'occasion aussi de se retrouver entre amis.

Un lieu breton :

Paimpol et son port. Le plaisir de s'y balader autour.

Une boisson :

Un bon café, pour le moment d'échange et de convivialité qu'il apporte.

Un mot pour résumer Cozigou :

Confiance. Celle qui nous est accordée et réciproquement celle que l'on ressent envers l'entreprise.



PORTRAIT DE PRODUCTEUR

Ti-Lõ

Depuis quand êtes-vous partenaire de Cozigou ?

Nous avons commencé à travailler avec Cozigou dès le lancement de nos craft-cidres Ti-Lõ en juillet 2020. Plus précisément, après une phase « test » sur le dépôt de Dinan au cours de l'été 2020. Nous avons pu valider le modèle, les assemblages et la stratégie commerciale avant un déploiement en collaboration avec l'ensemble du groupe sur toute la Bretagne dès la fin de cette même année.

Racontez-nous l'histoire de votre entreprise.

L'idée qui nous anime chez Ti-Lõ est de réussir à créer des cidres « craft » toujours plus disruptifs, à l'instar de certaines brasseries artisanales innovantes que nous admirons et à destination des consommateurs curieux et exigeants.

Sur un marché du cidre en pleine mutation, nous souhaitons, grâce à la marque Ti-Lõ, proposer des cidres nouvelle génération répondant au mix parfait entre héritage local et nouvelle vision de la catégorie. Catégorie cidre qui devrait laisser apparaître de nouveaux sous-segments sur les prochaines années et nous avons pour ambition d'explorer, en tant que leader, celui du craft.

Ti-Lõ c'est l'histoire de frères jumeaux, installés à Saint-Suliac, amoureux du cidre et de notre Bretagne, avec un esprit tourné vers la créativité, l'innovation et l'envie d'animer. Nous assemblons des craft-cidres biologiques et comme vous pouvez le lire sur nos sous-bocks, nous souhaitons "dépeussier" l'image du cidre en mixant des cidres comme un dj réussirait à mixer du biniou sur un air de disco ».

Nous sommes une équipe de trois passionnés : Envel, Pierre et Simon et nous sommes accompagnés par un beau groupe d'une cinquantaine de Ti-Lers.

Nos produits phares dans la gamme pérenne : le Ti-Lõ IPA - un cidre houblonné avec un équilibre aromatique parfait pour lequel nous avons



eu la médaille d'OR au World Cider Awards (UK). Et aussi, notre Ti-Lõ RHUM POM POM POM - un cidre puissant, assemblé avec du Rhum et créé à l'occasion de la dernière transatlantique Route du Rhum.

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

Concernant les crafts-cidres Ti-Lõ :

Suite au succès de notre dernière micro-cuvée estivale, le Ti-Lõ MAMA FRUITA (Clémentine, Passion, Citron), nous avons fait le choix de l'introduire à la gamme pérenne et de proposer pour la saison 2024 ce produit à la pression (fût inox 20L).

Après une demande croissante, vous allez voir apparaître dans les prochaines semaines de nouveaux formats qui accompagneront nos petites bouteilles 33cl : un format 75cl sur l'ensemble de la gamme (existante et nouvelle).

Nous sommes heureux de vous annoncer également le lancement d'un fût inox 30L sur le cidre brut à destination des crêperies, brasseries et restaurants.

Et enfin, nous suivons de très près la tendance « no/low alcohol »... la suite au prochain épisode ! Teasing ;)

Concernant la société Ti-Lõ, nous sommes à un tournant de notre jeune projet entrepreneu-



rial. En fin d'année 2023, nous avons remporté un appel à projet publié par la mairie de Dinan (22) concernant la réhabilitation d'une ancienne Halle à Marchandises SNCF. Notre idée, créer un Tiers-Lieu Ti-Lõ. C'est à dire que nous produirons les craft-cidres Ti-Lõ sur notre nouvel espace de brassage, nous créerons une taproom accolée à la production et nous mettrons à disposition un espace ouvert où des individus de 7 à 77 ans et des organisations pourront se réunir pour créer, exposer, travailler, échanger, partager, se rencontrer, prendre un verre et faire la fête. Ouverture programmée pour fin 2024 ! Yec'hed Mat.

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

CRÉATIVE ! Et on ne va pas s'arrêter en si bon chemin.



VOIR P.12

ECOZIGOU

Le réemploi du verre, c'est aussi valable pour le vin



Avec nos gammes **Caprice d'un jour** et **La Consignature**, retrouvez nos marques « coups de cœur » **embouteillées dans des contenants réemployables**. Remplies et nettoyées dans les Côtes d'Armor, nos bouteilles peuvent être réutilisées jusqu'à plus de 20 fois.



Après les moutons, les abeilles...

Après l'éco-pâturage, le site de Plumelin poursuit ses actions en faveur de l'environnement. Il accueille depuis quelques temps déjà des ruches et leurs abeilles !

Actrices essentielles à la biodiversité, elles occupent un rôle majeur dans la préservation de la flore locale. Et les salariés du dépôt ont même pu participer à la première collecte du miel.

Récupération du verre à usage unique



Nous avons à cœur de vous aider à correctement recycler vos bouteilles en verre (hors consigne). C'est pourquoi nous vous proposons un service de collecte de votre verre perdu. Nous le récupérons lors de nos livraisons pour le réintégrer à la filière adéquate. Nous nous assurons ainsi qu'il pourra être revalorisé et transformé en un nouveau contenant.

Via la jauge ci-dessous, vous pourrez suivre l'évolution de notre engagement en faveur du recyclage du verre !

100 tonnes
 (10% de l'objectif)



JAN-FÉV

MARS-AVRIL

MAI-JUIN

JUIL-AOÛT

SEP-OCT

NOV-DÉC

OBJECTIF 2024
1 000 t
 collectées

BIÈRES CRAFTS

Dans la limite des stocks disponibles



83642
ARMORIA IPA
5,9°

ARMORIA

Fût de 20L

Mousse fine. Robe dorée. Nez herbacé avec des notes d'agrumes. Attaque franche. Notes d'agrumes et d'épices. Finale bien houblonnée. Notes de pamplemousse et touches végétales.



84408
DREG'S TER
7,5°

PHILOMENN

Fût de 20L

IPA forte, puissante et "à grosse buvabilité" ! Robe cuivrée, palette aromatique complexe avec une amertume prononcée. Notes de fruits mûrs, agrumes, résine et amertume herbacée.



84426
NOCE TROPICALE BLANCHE IPA
5°

DOMANI

Fût de 20L

Robe voilée. Arômes subtilement fruités aux notes d'agrumes. Amertume délicatement florale et fruitée.



83960
BARIL TROPICAL BLISS
5°

BARIL

Fût de 20L

Bière blonde massivement houblonnée. Tropical Bliss, c'est le soleil, l'amour et la sensualité de la chaleur mêlés à l'humidité des tropiques.



86255
TRIPLE CHUC
8°

BRIQUE HOUSE

Fût de 20L

Une triple brassée à la vergeoise du Ch'Nord. Les bouches à chuques n'ont qu'à bien se tenir. Une belle triple made in Brique House ronde et chaleureuse.



86102
LA DEBAUCHE CINDY BUNNY
8,5°

LA DÉBAUCHE

Fût de 30L

En bouche, se dégagent des notes de fruits et de levures, typiques du style Triple.



85380

SAINTE CRU ORANGE MECANIQUE

7°

SAINTE CRU

Fût de 20L

« Belgian Honey Ale » fine et chaleureuse. L'alliance parfaite du sucre candi et du miel d'Alsace avec des houblons Columbus et Amarillo révèle des arômes suaves et fruités, équilibrés par la douceur du malt. La levure typée belge souligne ce doux mélange par une note épicée, tout en préservant quelques sucres pour une touche finale en rondeur.



77671/77668

LEFFE DE PRINTEMPS

6,6°

AB INBEV

Fût de 30L/Fût 6L

La Leffe de Printemps est une bière blonde douce, brassée avec de la fleur de sureau. Marquée par une amertume franche mais équilibrée, et livrant un bouquet fruité doté de parfums épicés de girofle et de coriandre, elle est idéalement combinée aux notes d'agrumes. Produite dans la tradition de l'abbaye de Leffe, elle porte une robe blonde élégante et reste légèrement sucrée et acidulée.



79057/84442

AFFLIGEM PRINTEMPS

6,7°

HEINEKEN

Fût de 30L/Fût 8L

L'Affligem de printemps a la particularité d'être parfumée à la fleur de sureau et brassée avec un houblon plus floral, ce qui lui confère une amertume plus modérée que sa cousine l'Affligem « Blonde ».



85288

PELICAN BLONDE

7,5°

HEINEKEN

Fût de 20L

Pélican blonde est une bière du Nord de fermentation haute non filtrée pour plus de caractère et de goût.



85290

PELICAN ROUGE

7,5°

HEINEKEN

Fût de 20L

Pélican rouge est une bière du Nord de fermentation haute saveur cerise-griotte non filtrée. Une bière pleine de gourmandise et de caractère.



77660

GRIMBERGEN DE PRINTEMPS

5,5°

CARLSBERG

Fût de 20L

Robe rosée à l'aspect trouble. Intense parfum de pomme et d'épices. Cette bière rafraîchissante accompagnera parfaitement la cuisine légère de printemps.



ARMORIA

BIÈRE DE PARTAGE

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
20 L

86604
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



83341
Fût Armoria Ambrée
20 L

83547
Armoria Ambrée**
33cl x12



83642
Fût Armoria IPA
20 L

83549
Armoria IPA**
33cl x12



« 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.

200015
**Bière Philomenn
Rousse 6°**
33cl X24



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 !

200325
**Bière Blanche
Baril White 4.9%**
33cl X24



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...).


84428
Nonne Grata 7%
33cl X12

86404
33cl X24




84427
**Grand Bain
Blonde 5%**
33cl X12

86402
33cl X24



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 vigneronnes qui se dévouent corps et âme pour cultiver les meilleurs raisins, ceux qui révéleront tout le caractère de leur région. Des vigneronnes 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 ».



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 ».



86055
IGP Chardonnay Viognier
Grégoire Buiatti



Cépages : 50% Chardonnay, 50% Viognier.

« 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 ».



86050
IGP Méditerranée
Estandon



Cépages principaux : Cinsault, Grenache, Syrah.

« L'union fait la force chez Estandon ! Une coopérative de vigneronnes, hommes et femmes, qui ont décidé d'unir leurs savoir-faire 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 ».



83029
Côtes de Gascogne IGP,
Colombard Sauvignon
Nova
75 cl



83030
Côtes de Gascogne IGP,
Gros Manseng
Nova
75 cl



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



83032
Côtes de Gascogne IGP,
Merlot Cabernet
Sauvignon
Nova
75 cl



Gamme en verre consigné



84669
Sucre
morceaux
2x2g x1000



84668
Sucre
bûchette
4g x1000



84244
Sucre de canne
bûchette bio
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

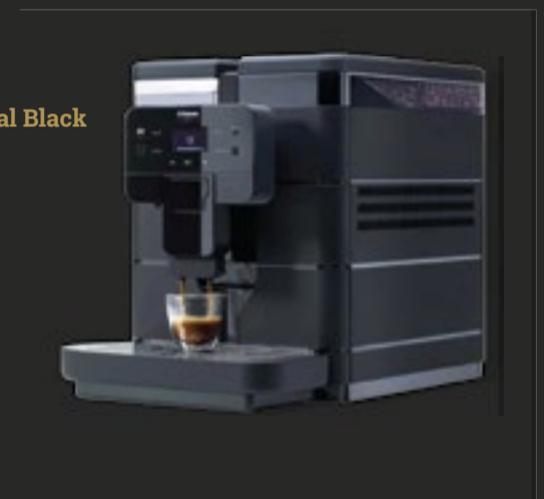


81494
Café Breo
Grain
1kg

81493
Café Breo
Moulu
1kg



82734
Café Breo Déca
Moulu
250g



83521
Saeco Royal Black



EPIC SPIRITS



82715
Ouestis
Bio 45°
70 cl



84899
Gin Octopus
Bio 40°
70 cl



85939
Rum Botana
Bio 35°
70 cl



85162
Liqueur de café Bio
par les Cafés Coïc
20°
70 cl

NOUVEAUTÉS

SISTR

LES CUVÉES SŒURS DES CIDRES TI-LÖ

Ces cuvées sont notre manière de faire vivre une tradition bretonne héritée de ceux qui nous ont précédés, nos grands-parents. Ils s'appellent Claudine, Annick, Claude et Michel. Ils nous ont transmis leur amour pour le patrimoine, la terre et les pommes. SISTR est un hommage à cet héritage, une célébration de notre passé puisqu'en chaque bouteille, résonne l'écho de leurs histoires.

"Cuvée Manon" de SISTR est un cidre BRUT généreux et rafraîchissant. Il se caractérise par sa pointe tannique mêlée à une touche d'amertume. Il laisse échapper des arômes de fruits mûrs avec des notes végétales et d'épices.

"Cuvée Elise" de SISTR est un cidre DOUX onctueux et riche en bouche, souligné par des arômes compotés et d'une note de fruits frais. Il se caractérise par sa douceur, sa légèreté et sa délicatesse bretonne.

86805
CIDRE BRUT cuvée Manon
75 cl VC

86806
CIDRE DOUX cuvée Elise
75 cl VC

86807
CIDRE BRUT
30 L fût inox



HOUL

HOUL, ce n'est vraiment pas la mer à boire... Mais une nouvelle gamme de softs aux accents marins, à siroter aussi frais que les embruns.

86768
Houl Cola
33cl x24 VC

86770
Houl Tea
33cl x24 VC

86769
Houl Cola Ss Sucres
33cl x24 VC

86771
Houl Limonade
33cl x24 VC



RECOLT 1 LITRE



Retrouvez désormais Recolt en format 1 litre. Idéal pour accompagner vos clients à tout moment de la journée et ce, en réduisant vos déchets !

86790
Jus bio Recolt ACE
100cl x 6

86787
Jus bio Recolt Fraise
100cl x 6

86789
Jus bio Recolt Ananas
100cl x 6

86786
Jus bio Recolt Pomme Nature
100cl x 6

86788
Jus bio Recolt Orange
100cl x 6

THÉS GLACÉS BARONNY'S

Les thés Baronny's s'invitent à vos tables, en version glacée et déjà infusée. Quand la douceur rencontre la fraîcheur... et sans sucre ajouté.

86814
Thé Glacé Baronny's Citron Frisson
25cl x12 VC

86812
Thé Glacé Baronny's Pêche fraîche
25cl x12 VC

86813
Thé Glacé Baronny's Frimas Grenat
25cl x12 VC



INSTITUT

Vous souhaitez assister à nos ateliers ? Rien de plus simple ! Il vous suffit simplement de flasher le QR Code ci-dessous, de vous inscrire sur notre site Internet www.cozigou.com, rubrique Institut ou bien de demander à votre interlocuteur Cozigou.



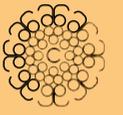
formation@cozigou.com
Tel : 02.22.28.13.24
Portable : 06.50.71.98.09



Formation Bistronomie

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

- LUNDI 15 AVRIL**
RennesDe 9h30 à 12h
- MARDI 16 AVRIL**
DinanDe 9h30 à 12h
- MERCREDI 17 AVRIL**
PlouisyDe 9h30 à 12h
- MERCREDI 17 AVRIL**
BrestDe 14h30 à 17h
- JEUDI 18 AVRIL**
QuimperDe 9h30 à 12h
- VENDREDI 19 AVRIL**
Plumelin.....De 9h30 à 12h



Les prébatchs - Comment préparer et conserver des cocktails en avance

Gagnez du temps lors du service, réduisez vos pertes, assurez une constance de goût quelle que soit la fréquentation de votre établissement. Apprenez à prébatcher vos recettes les plus vendues sans altérer ni le goût, ni la marge.

- MARDI 9 AVRIL**
RennesDe 9h30 à 12h
- MARDI 9 AVRIL**
DinanDe 14h30 à 17h
- MERCREDI 10 AVRIL**
PlouisyDe 9h30 à 12h
- MERCREDI 10 AVRIL**
BrestDe 14h30 à 17h
- JEUDI 11 AVRIL**
QuimperDe 9h30 à 12h
- JEUDI 11 AVRIL**
PlumelinDe 14h30 à 17h



Formation café

Barista : Initiation à l'environnement café

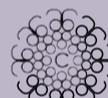
- LUNDI 18 MARS**
Dinan De 9h30 à 12h
- LUNDI 8 AVRIL**
Plouisy De 9h30 à 12h



Formation café

- L'extraction parfaite de l'Espresso
- Les recettes lactées de la cafeteria Classica
- Cocktails d'été au café

- VENDREDI 12 AVRIL**
Lorient De 9h à 11h30



Atelier vin | module 2

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 12 MARS**
Lorient De 9h à 11h30
- MERCREDI 13 MARS**
Dinan De 9h à 11h30
- MARDI 9 AVRIL**
Quimper De 9h à 11h30



Formation 1883

Plongez au coeur de l'été avec notre master-class 1883/ARTONIC dédiée aux tendances boissons été 2024. Explorez les dernières tendances et adoptez des recettes simples, estivales et différenciantes pour valoriser votre offre.

- MARDI 16 AVRIL**
BrestDe 9h à 11h15
- MARDI 16 AVRIL**
Plouisy De 14h30 à 16h45
- MERCREDI 17 AVRIL**
DinanDe 9h à 11h15
- MERCREDI 17 AVRIL**
Rennes De 14h30 à 16h45
- JEUDI 18 AVRIL**
ArzalDe 9h à 11h15

24 MARS
DIM 10H-19H

25 MARS
VEN 10H-17H

LES VENTES
follement
PRIVÉES

STADE DE ROUDOUROU



DES OFFRES
EXCEPTIONNELLES



DE NOUVEAUX
FOURNISSEURS



DES
ANIMATIONS



LA ROUE
DE LA CHANCE

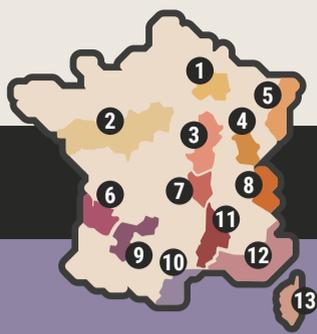


VISITE
DU STADE

Confirmez votre venue

en scannant ce QRcode





VINS | LES BONNES AFFAIRES

NOUVEAU



86722 **11**
AOP Côtes du Rhône,
Cuvée Géoran VP
 TG 3,99 € HT
 Prix promo
3,33 € HT



77142 **6**
AOP Bordeaux Rouge,
Grand Humeau
 TG 4,23 € HT
 Prix promo
3,53 € HT



81470 **10**
IGP St Guilhem le
Désert, Saute Rocher
Rouge, Castelbarry
 TG 5,09 € HT
 Prix promo
4,24 € HT



81472 **10**
IGP St Guilhem le
Désert, Saute Rocher
Rosé, Castelbarry
 TG 5,09 € HT
 Prix promo
4,24 € HT



81471 **10**
IGP St Guilhem le
Désert, Saute Rocher
Blanc, Castelbarry
 TG 5,09 € HT
 Prix promo
4,24 € HT

VINS EN 5+1



80092 **6**
AOP Côtes de Bordeaux Blanc,
Chateau La Bretonniere
 TG 6,10 € HT
 Prix promo
5,09 € HT



75295 **6**
AOP Côtes de Bourg,
Chateau Tour de Guiet
 TG 6,79 € HT
 Prix promo
5,66 € HT



91241 **10**
VDF,
Une et Mille Nuits Blanc,
Canet Valette
 TG 10,90 € HT
 Prix promo
9,08 € HT



75337 **2**
AOP Menetou Salon
Blanc, Gilbon
 TG 9,60 € HT
 Prix promo
8,00 € HT



75868 **2**
AOP Menetou Salon
Rouge, Gilbon
 TG 9,60 € HT
 Prix promo
8,00 € HT



77755 **2**
AOP Coteaux
du Giennois,
La Perrière
 TG 9,52 € HT
 Prix promo
7,93 € HT



81447 **2**
AOP Blanc
Fumé de Pouilly,
La Perrière
 TG 14,57 € HT
 Prix promo
12,14 € HT



79749 **6**
AOP St Estephe,
Château Martin
 TG 14,87 € HT
 Prix promo
12,39 € HT



86665 **6**
AOP Saint-Emilion
Grand Cru,
Château Bouquey
 TG 12,15 € HT
 Prix promo
10,13 € HT



86693 
IGT Terre Siciliane,
Pinot Grigio,
Mannara Blanc
 TG 7,42 € HT
 Prix promo
6,18 € HT



86687 
DOC Montepulciano
d'Abruzzo, Itinera
Prima Classe
 TG 8,25 € HT
 Prix promo
6,88 € HT

EN MARS

VINS EN 5+1

COUP DE CŒUR


J. MOURAT
LOIRE MERIDIONALE



91452 

Rouquin de Jardin,
J. Mourat
TG 7,26 € HT
Prix promo

6,05 € HT



91451 

Chenin de Jardin,
J. Mourat
TG 7,47 € HT
Prix promo

6,23 € HT



91453 

Rosé de Jardin,
J. Mourat
TG 8,47 € HT
Prix promo

7,06 € HT

NEW BEERS

L'ALLIANCE COMMERCIALE DES BRASSERIES ARTISANALES


Mélysine



Page
24



PARISIS

EN MARS

THÉS



PRIX CHOC
4,10 € HT LA BOÎTE,
 soit 0,16 € HT
 le sachet



75914
 Blue Diamant Infusion Baronny's
 Tisane Du Montagnard
 X25 sachets

FOOD



82569
 Petites Galettes
 Caramel
 X400 1,4KG



79486
 Petites Galettes
 Nature
 X400 1,4KG

PRIX CHOC
21,50 € HT LA BOÎTE,
 soit 0,05 € HT
 le pièce

EAUX



4+1

75955
 Badoit Rouge
 33cl x 20 VP



PANACHAGE POSSIBLE
3+1



85850
 Plancoët
 33cl x20 VC



85851
 Plancoët
 Intense
 33cl x20 VC

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



80761
 Plancoët CRISTAL
 75cl x 12 VP

3+1



2298
 Plancoët
 50cl x20 VC



3+1

76419
 Plancoët Gazeuse
 50cl x20 VC

Offre limitée à 15 caisses + 5 caisses offertes

3+1



2305
 Plancoët
 100cl x12 VC



3+1

76418
 Plancoët Gazeuse
 100cl x12 VC



80762
 Plancoët Fine Bulle
 75cl x 12 VP

Offre limitée à 15 caisses + 5 caisses offertes

EN MARS

SOFTS



3+1



4046
Lipton Ice Tea Pêche
25cl x 24 VP

PANACHAGE POSSIBLE

4+1



78043
Pepsi Cola
33cl x 24 VC



86263
Pepsi Zero Sucres
33cl x 24 VC



78045
Seven Up
33cl x 24 VC

CIDRES



3+1



80905
Hard cider
La Mordue
27,5cl x 18 VP



PANACHAGE POSSIBLE

5+1



83344
Cidre Bio IPA
33cl x 12 VP



83343
Cidre Brut Bio
33cl x 12 VP



84841
Cidre Rhum 8°
33cl x 12 VP



85733
Mama Fruita
33cl x 12 VP

JUS



5+1



- 76224 Granini Abc Pomme
- 76226 Granini Nectar Abricot
- 76230 Granini Nectar Ace
- 75986 Granini Nectar Ananas
- 76228 Granini Nectar Banane
- 76231 Granini Nectar Fraise
- 76229 Granini Nectar Litchi
- 76520 Granini Nectar Mangue
- 76521 Granini Nectar Multifruits
- 76227 Granini Nectar Pamplemousse
- 75988 Granini Pj Tomate



- 82307 Granini Pj Tomate Bio
- 80875 Granini Nectar Pomme Bio
- 81456 Granini Nectar Multifruits Bio
- 84531 Granini Nectar Abricot Raisin Bio
- 83072 Granini Nectar Ananas Bio

25cl x 12 VP

BIÈRES

ABInBev

PANACHAGE POSSIBLE

5+1



85795
Camden Pale Ale 4°
Fût 6L



82460
Goose Ipa 5.9°
Fût 6L

À DÉCOUVRIR ! NOUVELLE SOLUTION PRESSION DRAUGHTMASTER EXTRA 10

FÛT 10L RECYCLABLE / FROID PROFESSIONNEL / APPLICATION DIGITALE / PLUG & PLAY



BK RCS SAVERNE 775.614.308



EN MARS

BIÈRES



PACKAGING POSSIBLE
3+1



83148
Gallia East IPA
6°
33cl x 24 VP ☺



83151
Gallia Nouveau Western
6°
33cl x 24 VP ☺



83149
Gallia Sans Concession
4,3°
33cl x 24 VP ☺



84179
Gallia Weiss Versa
4°
33cl x 12 VP ☺



83885
Gallia Follamour
5,5° BIO
33cl x 12 VP ☺



83146
Heineken 5°
33cl x 24 VP ☺



84547
Heineken Silver 4°
33cl x 24 VP ☺



80901
Heineken 00 0°
33cl x 24 VP ☺

SANS ALCOOL
0.0%



82
Heineken 5°
25cl x 24 VC ☺



80397
Heineken Fobo 5°
33cl x 24 VC ☺



83760
Edelweiss 5°
33cl x 24 VP ☺



80908
Lagunitas Ipa 6.2°
35.5cl x 24 VP ☺



53
Desperados 5,9°
33cl x 24 VC ☺



81114
Desperados 5,9°
33cl x 24 VP ☺



84476
Desperados Virgin
33cl x 24 VP ☺

SANS ALCOOL
0.0%



158
Desperados Red 5,9°
33cl x 24 VP ☺



81692
Mort Subite Witte 5.5°
33cl x 12 VP ☺



84696
Mort Subite Kriek 4,5°
33cl x 12 VP ☺



84
Pelforth Brune 6,5°
33cl x 24 VC ☺



84477
Abbaye Affligem Blonde 6.7°
33cl x 24 VC ☺

3 ACHETÉS
=
1 FÛT +
1 KIT OFFERT



84442
Fût Affligem Printemps 6.7°
Blade 8L

80046
KIT 2024

EN MARS

SPIRITUEUX | OFFRES DE REMBOURSEMENTS DIFFÉRÉS

Pour tout achat, des produits présentés sur ces pages, facturés entre le 1er et le 31 mars 2024, vous recevrez un chèque du montant correspondant au(x) produit(s) acheté(s) dans la limite de 6 unités minimum et de 800 unités maximum pendant la période de l'opération, pour un point de vente unique.



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
3,00€
TTC

23102
Baileys 17°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
3,50€
TTC

22708
**Whisky J. Walker
Black Label**
40°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
2,00€
TTC

23448
**Whisky
Jameson 40°**
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
1,80€
TTC

22773
Gin Beefeater
40°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
2,00€
TTC

80718
**Vodka Ciroc
Ultra Premium**
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
4,00€
TTC

81549
**Gin Gvine
Floraison 40°**
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
2,40€
TTC

22282
Ricard 45°
1,5L



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
2,00€
TTC

22855
**Whisky Bushmills
Original 40°**
70cl

EN MARS

SPIRITUEUX | OFFRES DE REMBOURSEMENTS DIFFÉRÉS

Pour tout achat, des produits présentés sur ces pages, facturés entre le 1er et le 31 mars 2024, vous recevrez un chèque du montant correspondant au(x) produit(s) acheté(s) dans la limite de 6 unités minimum et de 800 unités maximum pendant la période de l'opération, pour un point de vente unique.



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
2,50€
TTC

76577
Rhum Dillon
Blanc 50°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
2,00€
TTC

22395
Whisky Paddy
40°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
4,50€
TTC

80693
Gin Citadelle
44°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
3,00€
TTC

204589
Rhum Secha
De La Silva 40°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
4,50€
TTC

84827
Whisky
Glenfiddich 12 ans
Triple Oak 40°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
3,00€
TTC

76195
Whisky
Monkey
Shoulder 40°
70cl



REMBOURSEMENT PAR BOUTEILLE
6,50€
TTC

76917
Whisky Redbreast
12 ans
40°
70cl

SPIRITUEUX | REMISES SUR FACTURES



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

202962
Gin Ornabrak Single
Malt Irish
43°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

83957
Whisky Hyde N°8
Stout Finish
43°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

83600
Whisky Hyde N°4
Single Malt
46°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

85336
Gin Lind & Lime
Maritime Bio 44°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

83605
Rhum Nusa Cana
37,5°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

86140
Rhum
Duppy Share Xo
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

86410
Rhum
Duppy White Rhum
40°
70cl

VENTES À EMPORTER



3+1



2630
Pet Badoit Verte
50cl x30



2+1

2463
PET Plancoet
50cl x4 x6



2+1

2658
PET Plancoet
150cl x6



2+1

83819
PET Plancoet
Fines Bulles
50cl x24



2+1

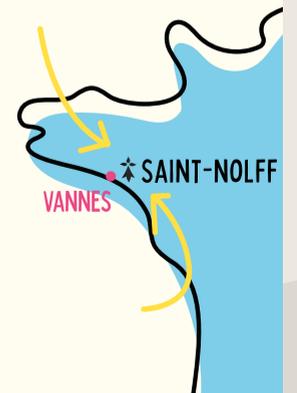
83042
PET Plancoet
Intense
100cl x6



NOUVEAUTÉ 2024 !

**LA DILETTANTE REJOINT
LE CATALOGUE COZIGOU
AVEC UNE GAMME PERMANENTE
DE 6 BIÈRES CERTIFIÉES BIO**

la **DILETTANTE**



Retrouvez toutes nos permanentes
en bouteilles 33cl et en fûts 20L

BRASSERIE GALLIA

La brasserie Gallia®, c'est d'abord une aventure humaine qui a débuté à Paris en 1890. Plus de 130 ans d'histoire et une succession d'entrepreneurs, passionnés de bières et pleins de créativité, ont contribué, chacun à leur tour, à faire de cette marque une brasserie incontournable.

Aujourd'hui, Gallia® démocratise le craft moderne et bouscule les codes en insufflant un vent nouveau à l'univers de la bière. La brasserie participe au renouveau brassicole français en explorant toutes les directions pour imaginer des bières de caractère, accessibles, en accordant toujours plus de place à l'expérience, à la découverte, à la naturalité et à la richesse des terroirs.

HISTOIRE

CHAPITRE 1 1890, l'origine

1890, l'alsacien Jean-Jacques Wohlhüther, négociant en houblon, décide avec quelques amis de reprendre une petite



brasserie parisienne située dans le 14e arrondissement. Il crée la Grande Brasserie La Nouvelle Gallia® dont les différentes bières rencontrent un immense succès auprès des parisiens et obtiennent même la Médaille d'or à la Grande Exposition Universelle de 1900, la plus haute récompense, qu'aucune autre brasserie n'a obtenue.

Les années 1960, ne pouvant faire face à la concurrence déferlante des bières étrangères, la brasserie Gallia® cesse son activité. Beaucoup d'autres brasseries parisiennes feront de même. Ces disparitions coïncideront avec le développement d'une industrie brassicole européenne concentrée sur quelques marques.

En 1919, alors que l'entreprise compte plus d'une quinzaine de salariés, dynamiques et motivés pour défendre le bon goût de la bière craft, le groupe HEINEKEN acquiert quelques parts chez Gallia®.

CHAPITRE 2 La renaissance

120 ans après sa création, des passionnés ont décidé de faire renaître la bière Gallia® de tradition parisienne : Jacques Ferté et Guillaume Roy rachète la brasserie aux descendants de Jean-Jacques Wohlhüter. Gallia® renaît enfin presque 50 ans après sa disparition ! Rencontrés sur les bancs de l'école, c'est au cours de leurs études que Guillaume et Jacques se passionnent pour la bière, avec l'envie de créer leur propre brasserie ; l'idée germe alors d'en monter une à Paris, une des seules capitales à ne pas avoir sa propre bière !

Fin 2009, Jacques Ferté et Guillaume Roy relancent Gallia®, en accord avec l'un des descendants de la marque. Une rencontre avec Simon Hicher, le premier brasseur de la renaissance Gallia®, va lancer officiellement la brasserie et

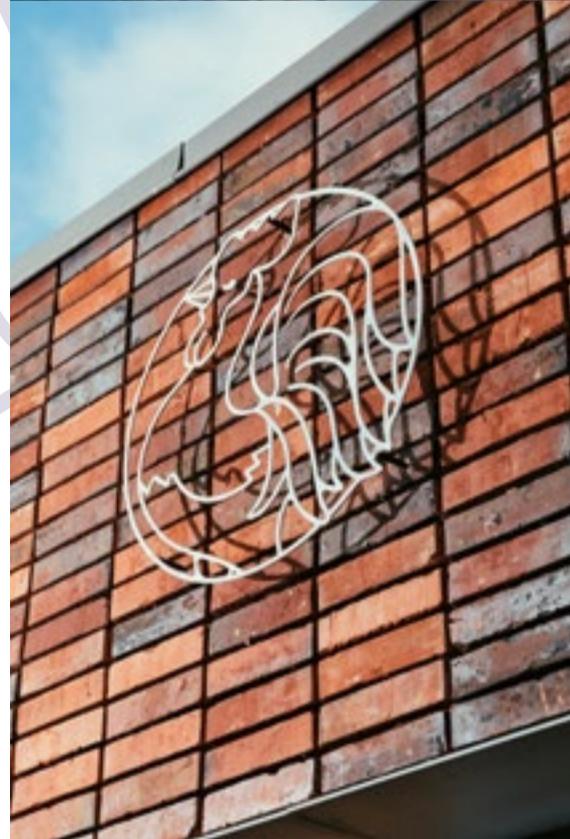
dessiner les contours de ce que sera le style Gallia®. Simon intègre donc la société pour ré-inventer le patrimoine brassicole parisien avec les deux fondateurs.

2016, nouveau tournant pour Gallia® qui recrute Rémy Maurin ;

ce brasseur autodidacte va apporter beaucoup de créativité aux bières et susciter la curiosité des amateurs. Alors que les recettes gagnent progressivement en finesse et en renommée, l'équipe se dédouble en 2017 avec l'ouverture du bar Gallia® ; le lieu devient un emblème du nouveau dynamisme pantinois.

CHAPITRE 3 Une destinée nationale

En 2021, la brasserie est rachetée à 100% par HEINEKEN mais garde tout de même une grande autonomie. L'objectif du groupe étant de préserver au maximum les ingrédients qui ont contribué au succès de Gallia®. La brasserie de Pantin reste le centre névralgique et le laboratoire expérimental où toutes les vières et les créations éphémères sont élaborées ; Sucy-en-Brie, quant à elle, produit les bières destinées au CHR et à la grande distribution.



Le premier ingrédient chez Gallia® ?

La créativité !

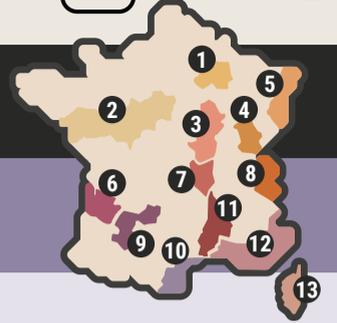
Parce que créer, inventer, casser les codes, repousser les limites de l'imagination, c'est un défi au quotidien, mais c'est aussi ça qui fait avancer les équipes Gallia® ! Produire de la bière c'est bien, imaginer des accords, des associations de saveurs, jouer avec ce que la nature est capable d'offrir, c'est encore mieux. Gallia® met sa créativité à disposition du renouveau brassicole pour créer des recettes toujours plus surprenantes, réalisées à partir d'ingrédients 100% naturels. Une offre qui se décline en trois gammes :

- Une gamme de références permanentes
- Une gamme des bières éphémères
- Une gamme de boissons hybrides, des créations atypiques dont les vières sont le fer de lance.



EN AVRIL

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



VINS | LES BONNES AFFAIRES



79075 **IGP Méditerranée, Pinedes, Estandon**
 TG 3,59 € HT
 Prix promo
2,99 € HT



17974 **AOP St Mont Tradition Rouge, Plaimont**
 TG 4,96 € HT
 Prix promo
4,13 € HT



80979 **AOP St Mont Tradition Blanc, Plaimont**
 TG 4,96 € HT
 Prix promo
4,13 € HT



80978 **AOP St Mont Tradition Rosé, Plaimont**
 TG 4,96 € HT
 Prix promo
4,13 € HT

VINS EN 5+1



91245 **AOP Beaujolais Blanc, Memoria, Louis Tête**
 TG 10,39 € HT
 Prix promo
8,66 € HT



82896 **AOP Terrasses du Larzac, Le Salut de la Terre**
 TG 9,02 € HT
 Prix promo
7,52 € HT



79398 **AOP Muscadet S/M Sur Lie, Le Fleuron, Chéreau Carré**
 TG 5,03 € HT
 Prix promo
4,19 € HT



84889 **AOP Saumur, Brézé, Domaine de Bois Mozé**
 TG 6,51 €
 Prix promo
5,43 € HT



78145 VDF La Java des Grandes Espérances, Sauvignon Blanc
 TG 7,24 € HT
 Prix promo
6,04 € HT



78150 VDF La Java des Grandes Espérances, Cabernet Franc - Gamay
 TG 7,24 € HT
 Prix promo
6,04 € HT



79074 **AOP Côtes de Provence rosé, Terres Nobles, Estandon**
 TG 6,36 € HT
 Prix promo
5,30 € HT



79747 **AOP Medoc, Château Lalande d'Auvion**
 TG 9,13 € HT
 Prix promo
7,61 € HT



79382 **AOP Saint Véran, Les Charmones, Lucien Thomas**
 TG 13,46 € HT
 Prix promo
11,22 € HT



COUP DE CŒUR

75297 AOP Lalande de Pomerol, Château Castel Viaud
 TG 11,43 € HT
 Prix promo
9,53 € HT

EN AVRIL

BIÈRES



PANACHAGE POSSIBLE
4+1

	83703 Armoria Abaty 6,6° 33cl x12 VP ☺		83549 Armoria IPA 5,9° 33cl x12 VP ☺
	83547 Armoria Ambrée 5° 33cl x12 VP ☺		83548 Armoria Blonde 4,6° 33cl x12 VP ☺
			86604 Armoria Blanche 4,8° 33cl x12 VP ☺



PANACHAGE POSSIBLE
3+1

	85813 Brooklyn Lager 5,2° 33cl x 12 VP ☺		83805 Brooklyn Defender IPA 5,5° 33cl x 24 VP ☺
---	---	---	--



PANACHAGE POSSIBLE
5+1

	76168 Fût Leffe Ruby 5% Fût 6L		77068 Hoegaarden Rosee 3° Fût 6L		85013 Fût Kwak Rouge 8° Fût 6L
---	---	---	---	---	---



PANACHAGE POSSIBLE
3+1

	76848 Grimbergen Blonde 6,7° 33cl x 24 VP ☺		76849 Grimbergen Blanche 6° 33cl x 24 VP ☺		76850 Grimbergen Ambrée 6,5° 33cl x 24 VP ☺		83840 Grimbergen Rouge 5,5° 33cl x 24 VP ☺
---	--	---	---	--	--	---	---

2+1

	23 1664 Blanc 5° 33cl x 24 VP ☺
---	--

PANACHAGE POSSIBLE
3+1

	78320 La Bête 8° 33cl x 12 VP ☺		81009 La Bête Blanche 5,2° 33cl x 12 VP ☺
---	--	---	--

3+1

	4 1664 Diva 5,5° 33cl x 24 VC ☺
---	--

3+1

	3 1664 Diva 5,5° 25cl x 24 VC ☺
---	--

EN AVRIL

EAUX



PANACHAGE POSSIBLE
3+1



85850
Plancoët
33cl x 20 VC



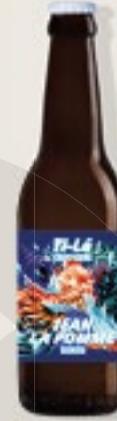
85851
Plancoët Intense
33cl x 20 VC



PANACHAGE POSSIBLE
5+1



83344
Cidre Bio IPA
33cl x 12 VP



83343
Cidre Brut Bio
33cl x 12 VP



84841
Cidre Rhum 8°
33cl x 12 VP



85733
Mama Fruita
33cl x 12 VP

SOFTS



PANACHAGE POSSIBLE
4+1



2340
Badoit Verte
50cl x 20 VC



2339
Badoit Verte
100cl x 12 VC



3+1



84651
Fuzetea
Pêche Intense
25cl x 24 VC

3 CAISSES DE COCA COLA ACHETÉES = 1 CAISSE DE SPRITE OU FANTA OFFERTE
PAS DE GRATUITES SUR LA GAMME COCA

PAS DE GRATUITÉ



3836
Coca Cola
33cl x 24 VC

PAS DE GRATUITÉ



74218
Coca Cola Sans Sucres
33cl x 24 VC

PANACHAGE POSSIBLE
4+1



2355
Evian
50cl x 20 VC



2338
Evian
100cl x 12 VC



85065
Fanta Orange
25cl x 24 VC



85064
Sprite
25cl x 24 VC

EN AVRIL

SPIRITUEUX



2+1



83350
Whisky Cutty
Sark 40°
70cl

5+1



81279
Gin Gibson's
37.5°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE

3+1



79650
Marie Brizard
Fleur de Sureau
20°
70cl



84067
Marie Brizard
Cacao Brun
20°
70cl



23094
Marie Brizard
Anisette
25°
70cl



84147
Marie Brizard
Framboise
15°
70cl



83831
Marie Brizard
Curacao Bleu
23°
70cl



79954
Marie Brizard
Abricot
20.5%
70cl



78950
Marie Brizard
Curacao Orange
30°
70cl



76062
Marie Brizard
Fraise
18°
70cl



84246
Marie Brizard
Mandarine
23°
70cl



83918
Marie Brizard
Pêche
15°
70cl



83933
Marie Brizard
Vanille
18°
70cl



86048
Marie Brizard
Poire Williams
23°
70cl



75715
Marie Brizard
Triple Sec
39°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE

5+1



86372
Liq Rhum Sms Spritz
L'original
15°
70cl



86373
Liq Rhum Sms Spritz
Pamp Gingembre
15°
70cl

SPIRITUEUX



5+1

83709
**Cinzano
Aperitivo**
15%
100cl



3+1

22761
**Whisky
Ballantine's
Finest 40°**
70cl



REMISE AU COL
3,50€
HT

22752
**Whisky Chivas
Regal 12A 40°**
70cl



REMISE AU COL
5,50€
HT

74696
**Whisky
Chivas Regal
18a**
40%
70cl



5+1

83798
**Rhum Havana
Club 3A 37.5°**
70cl



5+1

83809
**Rhum Havana
Club Anejo
Especial 37,5°**
70cl



5+1

22731
**Rhum Havana
Club 7A 40°**
70cl



REMISE AU COL
3,50€
HT

85242
**Liqueur
Italicus**
20%
70cl



11+1

22321
Ricard
45°
100cl



5+1

39964
Suze 15°
100cl



3+1

78946
**Vodka
Wyborowa 37,5°**
70cl



85931
**Cockorico
Cosmopolitain**
15.9°
100cl



85932
**Cockorico
Garden Smash**
16.5°
100cl



85930
Cockorico Mojito
15.7°
100cl



85929
**Cockorico Moscow
Mule 15.3°**
100cl

PANACHAGE POSSIBLE
5+1



85933
**Cockorico Pornstar
Martini 15.2°**
100cl



85928
**Cockorico Sex on
the Beach 12.6°**
100cl



85934
**Cockorico South
Beach 14.5°**
100cl

EN AVRIL

SPIRITUEUX



REMISE SUR FACTURE
2,50€
HT

81925
Whisky
Jack Daniel's
Tennessee RYE
45°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€
HT

79432
Whisky
Gentleman
Jack 40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
4,00€
HT

76859
Whisky Jack
Daniel's
Single Barrel
45°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE
5+1



80172
Rhum
3 Rivières
Blanc 50°
100cl



79677
Rhum
3 Rivières
Blanc Mojito
40°
70cl



78407
Rhum
3 Rivières
Ambré
40°
70cl



3+1
75682
Whisky
Whyte & Mackay
40°
70cl



5+1
80697
Rhum Dictador
12a
40°
70cl



4+2
23061
Whisky
J&B Rare
40°
70cl



3+1
22792
Vodka
Smirnoff
Red
37,5°
70cl



3+1
23473
Gin
Gordon's
37,5°
70cl



5+1
78048
Gin
Hendrick's
41,4°
70cl



3+1
78047
Rhum Sailor
Jerry 40°
70cl

3+1



23325
Whisky J. Walker
Red Label
40°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



77702
Rhum
Captain Morgan
spiced gold 35°
70cl



84513
Rhum
Captain Morgan
Blanc 37,5°
70cl

AU COL
11+1



11686
Champagne Moët
Imperial Brut
75cl

SPIRITUEUX



5+1

25522
**Gin Bombay
Sapphire**
40°
70cl



5+1

80216
**Tequila Patron
Silver 40%**
70cl



SANS ALCOOL
0.3°
REMISE SUR FACTURE
1,00€
HT

83393
**Martini
Floreale**
0,3°
75cl



SANS ALCOOL
0.45°
REMISE SUR FACTURE
1,00€
HT

83394
**Martini
Vibrante**
0,45°
75cl



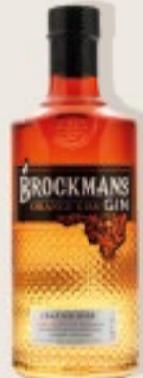
REMISE SUR FACTURE
4,00€
HT

79491
**Liqueur
St Germain**
20°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€
HT

202884
**Gin Brockmans
Angleterre 40°**
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€
HT

86204
**Gin Brockmans
Orange Kiss**
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€
HT

85313
**Whisky Nc'nean
Organic Highland
S.malt 46°**
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

85309
**Whisky Bourbon
Redemption 44°**
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

85337
**Rhum Duppy Share
Spiced 37.5°**
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

85338
**Rhum Duppy Share
Aged 40°**
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT

84043
**Calvados
Avallen**
40°
70cl

11+1



83877
**Artonic Cucumber
Tonic BIO**
20cl x12



83880
**Artonic Ginger
Ale BIO**
20cl x12



83881
**Artonic Ginger
Beer BIO**
20cl x12



83876
**Artonic Indian
Tonic Water BIO**
20cl x12



83878
**Artonic Lavender
Tonic BIO**
20cl x12



83879
**Artonic
Lemongrass
Soda BIO**
20cl x12

EN AVRIL

VENTE À EMPORTER



3+1

72325
PET Perrier
1L x12



3+1

45761
Pet Badoit Rouge
100cl x6



2+1

83042
PET Plancoët Intense
100cl x6



5+1

3771
PET Coca Cola
50cl x24

PANACHAGE POSSIBLE

5+1



80077
PET Coca Cola Sans Sucres
50cl x12



80123
PET Coca Cola Cherry
50cl x12

PANACHAGE POSSIBLE

4+1



80202
PET Sprite
50cl x12



80122
PET Fanta Orange
50cl x12



4+1

81621
PET Fuzetea Pêche Intense
40cl x12

LOUIS TÊTE

Notre gamme
Coup de Tête
évolue
Découvrez notre
première cuvée
éco-responsable

Etiquette
Format optimisé
et encres
alimentaires



Bouchon
100 %
recyclable

Bouteille
Allégée

Papier
Origine française
Composé à 100%
de fibres recyclées

Plus d'infos : <https://agamy.fr/nos-marques-louis-tete/>

Gamay Moelleux
Art. 80757



~~6.47 €~~
5.39 €

**Coteaux du
Lyonnais blanc**
Art. 81327



~~7.35 €~~
6.12 €

**Coteaux du
Lyonnais rouge**
Art. 78978



~~6.81 €~~
5.67 €

OFFRES D'EMPLOI

Guingamp

- Préparateur de commande en CDD

Lannion

- Préparateur de commande en CDD

Rennes

- Chauffeur livreur préparateur encaisseur PL en CDI

Ploudaniel

- Assistant comptable en CDI
- Chauffeur PL en CDD
- Préparateur de commandes /Aide chauffeur Ploudaniel en CDD

Plumelin

- Préparateur de commande en CDD
- Chauffeur livreur PL en CDD

Arzal

- Préparateur de commande en CDD
- Chauffeur livreur PL en CDD

Quimperlé

- Chauffeur VL en CDD
- Préparateur de commandes /Aide chauffeur Ploudaniel en CDD

REJOIGNEZ-NOUS



OÙ 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

Rébus



Labyrinthes



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

Retrouvez-nous en ligne



Site Cozigou.com



Portail Client



BIO | LOCAL | ARTISANAL



FR-BIO-13
Agriculture UE/non-UE



recolt

• DE LA NATURE À VOTRE VERRE •

Simplement du pur jus !



ANANAS

POMME NATURE

POMME VANILLE

POMME FRAISE

TOMATE

POMME RHUBARBE

A.C.E

POMME ABRICOT

ORANGE

hello@jusrecolt.com

WWW.RECOLT.BZH

