

COZIGOU ^{LE} MAG

LE MAGAZINE DU CHR DANS L'OUEST

N°46 | GRATUIT | JAN | FEV | 2026



P.5

NOUVEAUTÉS

**Kombucha
& spiritueux
sans alcool**

P.6

SOFT DRINK

**Nos marques
coup de cœur**

P.8

CONSEIL

**Nos recettes
de cocktails**

P.23

SAINT-VALENTIN

**Notre sélection
de vins**

CLIENT.COZIGOU.COM

 DEPUIS 1960
cozigou



Aujourd'hui, nos pensées et notre cœur sont tournés vers notre fondateur, Raymond Cozigou, qui nous a quittés le 22 novembre dernier.

C'est avec une profonde gratitude et une immense émotion que nous saluons l'homme qui a été l'âme et le moteur de la société Cozigou. En 1960, il a écrit la première page de notre histoire, transformant un simple camion de livraison à Guingamp en un pilier de la distribution.

Raymond Cozigou était l'incarnation de nos valeurs : un esprit d'indépendance chevillé au corps, une proximité sincère avec ses clients et une exigence de qualité pour ses équipes.

Son héritage est partout dans nos entrepôts, dans nos camions, et surtout dans l'engagement quotidien de nos équipes. Son esprit continuera de nous guider, perpétuant cette passion pour la boisson qu'il nous a transmise.

Merci, Raymond Cozigou, pour tout ce que vous avez bâti.

Sommaire

- P.3** > **Le Shaker**
Toutes nos formations
- P.4** > **Team Cozigou**
Mylène et Agathe
- P.5** > **Nouveautés**
Little Joy Kombucha & JNPR
- P.6** > **Nos marques Coup de Cœur**
Nos marques de softs et sirops
- P.8** > **Conseil**
Cocktails et Mocktails
- P.10** > **Animation bière**
Nos becs tournants
- P.12** > **Les promotions en JANVIER**
- P.22** > **Les promotions en FÉVRIER**
- P.23** > **Saint Valentin**
Notre sélection de vins et Champagne
- P.30** > **Offres d'emploi**



formation@cozigou.com
Tel : 02.22.28.13.24
Portable : 06.50.71.98.09

Vous souhaitez assister à nos ateliers ?

Rien de plus simple ! Il vous suffit simplement de flasher le QR Code ci-dessus, de vous inscrire sur notre site internet www.cozigou.com, rubrique « Les formations » ou bien de demander à votre interlocuteur Cozigou.



Le Shaker, un cocktail d'expertises au service de vos pratiques. Chaque mois, retrouvez un savant mélange de formations qui vous facilitent le quotidien et enrichissent l'expérience de vos clients !



FORMATION MIXOLOGIE

COCKTAILS NO ALCOOL & LOW ALCOOL, de 0% à moins de 9% éclatez-vous avec sobriété ! Pas ou peu d'alcool = pas de problème, dédramatisons le Mocktail sous toutes ses formes pour nos clients tout en les surprenant.

MARDI 13 JANVIER
RennesDe 9h30 à 12h

MERCREDI 14 JANVIER
PlouisyDe 9h30 à 12h

JEUDI 15 JANVIER
BrestDe 9h30 à 12h

VENDREDI 16 JANVIER
LorientDe 9h30 à 12h



FORMATION BIÈRE

NIVEAU 1

Venez découvrir les fondamentaux de la bière. Les ingrédients, le processus de fabrication, les styles et la maîtrise du service de la pression.

MERCREDI 14 JANVIER
Plumelin.....De 9h à 11h30

MARDI 20 JANVIER
BrestDe 9h à 11h30

JEUDI 29 JANVIER
Plouisy.....De 9h à 11h30

LUNDI 2 FÉVRIER
RennesDe 9h à 11h30

MARDI 3 FÉVRIER
QuimperDe 9h à 11h30

MARDI 10 FÉVRIER
DinanDe 9h à 11h30

NIVEAU 2

Explorez l'art des accords bières et mets pour enrichir vos propositions et surprendre vos clients.

MARDI 27 JANVIER
PlumelinDe 9h à 11h30

JEUDI 12 FÉVRIER
RennesDe 9h à 11h30



FORMATION CAFÉ

NIVEAU 1

Introduction aux fondamentaux du café.

MARDI 13 JANVIER
DinanDe 9h30 à 12h

MARDI 20 JANVIER
RennesDe 9h30 à 12h

JEUDI 22 JANVIER
PlouisyDe 9h30 à 12h

LUNDI 26 JANVIER
QuimperDe 9h30 à 12h

MERCREDI 28 JANVIER
BrestDe 9h30 à 12h

VENDREDI 30 JANVIER
ArzalDe 9h30 à 12h

NIVEAU 2

Alliez rentabilité et excellence caféinée : formez vos baristas à maîtriser le latte art avec précision technique et efficacité des coûts.

LUNDI 26 JANVIER
RennesDe 9h30 à 12h

MERCREDI 28 JANVIER
DinanDe 9h30 à 12h

LUNDI 2 FÉVRIER
LorientDe 9h30 à 12h

MERCREDI 4 FÉVRIER
PlouisyDe 9h30 à 12h

LUNDI 9 FÉVRIER
BrestDe 9h30 à 12h

MERCREDI 11 FÉVRIER
QuimperDe 9h30 à 12h



FORMATION ŒNOLOGIE

MODULE 1 DÉCOUVREZ LE VIN SOUS TOUTES SES FACETTES

- Découverte de la France Viticole
- Explication de la vinification
- Expérimentation d'un assemblage

MARDI 6 JANVIER
QuimperDe 9h30 à 12h

LUNDI 19 JANVIER
St PolDe 9h30 à 11h30

LUNDI 19 JANVIER
PlumelinDe 9h30 à 11h30

LUNDI 26 JANVIER
BrestDe 9h30 à 11h30

MODULE 2 LE VIN DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

- L'offre idéale en CHR
- Les accords Mets et Vin
- La vente au verre
- Créer une carte des vins

MARDI 20 JANVIER
QuimperDe 9h à 11h30

LUNDI 2 FÉVRIER
ArzalDe 9h à 11h30

LUNDI 9 FÉVRIER
St-PolDe 9h30 à 11h30

LA TEAM COZIGOU

Mylène MAINGUY

Directrice des Ressources Humaines

Brettonne de cœur et d'origine, née à Paimpol (mes parents vivaient à Brest à l'époque, j'aurais pu être finistérienne !). Après des études à Nantes et plusieurs années dans le Sud-Ouest puis à Paris, nous avons choisi, il y a trois ans de revenir vivre au bord de la mer dans les Côtes d'Armor.

Imaginez un chef d'orchestre... mais sans baguette : un téléphone dans une main et un café (Bréo, évidemment) dans l'autre. Avec mon équipe – Agathe (RRH), Elise et Enora (Assistants RH) – nous jouons la partition des Ressources Humaines pour que chacun ait les bonnes conditions pour travailler, évoluer et se sentir bien dans l'entreprise.

Concrètement, ça veut dire :

- Accompagner les salariés et managers de toutes les activités : écouter, conseiller, trouver des solutions simples ensemble.
- Garantir la conformité : contrats, paie, obligations légales...

- Développer le collectif et la cohésion, même en cas de divergence (un point qui me tient particulièrement à cœur).
- Anticiper et gérer les imprévus : recrutements urgents, situations délicates... ou le fameux « Tu as 5 minutes ? » qui en dure 45.

Bref, je jongle entre stratégie, humain et imprévus... et c'est ce qui rend ce métier passionnant !

Mes passions ?

Le sport collectif avant tout : J'ai pratiqué longtemps volley-ball et football féminin, aujourd'hui aviron de mer en 4 barré et aquajogging en eaux profondes (oui, ça existe !). J'écoute aussi beaucoup de podcasts sur des faits de société et sur l'économie.

Mon plaisir coupable ?

Le chocolat, évidemment ! Et j'ai un faible pour les gros chiens (plus de 30 kg). Mon rêve ? Venir travailler avec un Old English Mastiff géant ou, pour un format plus raisonnable, un Labrador chocolat.



Agathe COCHENNEC

Responsable Ressources Humaines

Je m'appelle Agathe, 34 ans. Bretonne pure souche ! Je suis née à Lannion, originaire de Ploubezre. Mariée et fière maman de deux têtes blondes : Eléanore et Roméo.

Nous avons un quotidien varié au sein du service RH avec l'équipe Mylène, Elise et Enora : accompagnement et conseils auprès des sites sur différents sujets : recrutement (annonce, sourcing, entretien, intégration), administration du personnel, formation, communication RH, reporting, gestion du quotidien.

Il n'y a pas vraiment de journée type car aucune journée ne se ressemble. Nos journées sont remplies de beaucoup d'échanges et nous nous adaptons en fonction des priorités du jour.

Mes passions ?

J'adore les moments simples : les balades en forêt le dimanche, la lecture, un petit café en terrasse et côté sportif : le tennis et le running.

Mon plaisir coupable ?

Un grand café viennois avec une bonne dose de chantilly !



NOUVEAUTÉS

LITTLE JOY
KOMBUCHA



88083
Little Joy
Kombucha
Citron Menthe
33cl x 12 VP



88774
Little Joy
Kombucha
Gingembre
Hibiscus
33cl x 12 VP

PANACHAGE POSSIBLE
6+1

Qui sommes nous ?

Nous, c'est Lucas et Romain, deux amis chevronnés de fermentation qui brassons notre kombucha au bord du Golfe du Morbihan. Naturel, biologique et respectueux de l'environnement : notre kombucha est une alternative pétillante et joyeuse aux sodas industriels.



88775
Little Joy
Kombucha
IPA Zéro
Pamplemousse
33cl x 12 VP



88776
Little Joy
Kombucha
Myrtille
Bergamote
33cl x 12 VP

JNPR



REMISE AU COL
1,50€
HT
EN JANVIER

JNPR, c'est l'apéritif réinventé. Des spiritueux sans alcool pour des cocktails festifs, pas ou peu sucrés qui ne vont ni frustrer, ni lasser et surtout permettre de partager de bons moments avec ses proches, qu'importe le contenu du verre, tant que le goût est là.

- 89474 JNPR N°1 Baies de Genièvre & Botaniques Sans alcool
- 89470 JNPR N°2 Gingembre, Poivre & Piment Sans alcool
- 89469 JNPR N°3 Verveine & Baies de Genièvre Sans alcool
- 89472 JNPR BTTR N°1 Orange Amère, Gentiane & Épices Sans alcool
- 89471 JNPR RHHM N°1 Mélasse, Cacao & Vanille Sans alcool
- 89475 JNPR SPRZ N°1 Orange Douce, Orange Amère & Mandarine Sans alcool
- 89473 JNPR VRMH N°1 Raisin, Plantes & Épices Sans alcool
70cl



NOS SOFTS COUPS DE CŒUR



EN PROMO P25

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. Respectueuse de l'environnement, Houl favorise les conditionnements 100% réutilisables comme les bouteilles consignées ou les fûts en inox.

COLA

COLA SANS SUCRE

THÉ GLACÉ

LIMONADE



89394
Houl Cola
20 L

88682
Houl Cola
33cl x12 VC ♻️

89645
Houl Cola
33cl x12 BTE



88683
Houl Cola
Sans Sucres
33cl x12 VC ♻️

89647
Houl Cola
Sans Sucres
33cl x12 BTE



88684
Houl Tea
33cl x12 VC ♻️



88571
Houl Limonade
33cl x12 VC ♻️

89646
Houl Limonade
33cl x12 BTE



C'est aussi la marque qui soutient les associations œuvrant pour les milieux marins (prévention, préservation, nettoyage, sécurité...) en reversant 1% de son chiffre d'affaires généré aux acteurs engagés !

recolt



Bon, bio et breton. Nous sélectionnons minutieusement nos matières premières pour vous garantir des boissons de qualité. Nous travaillons en purs jus, sans sucre ajouté, sans colorant ni conservateur. Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique. Nous sommes certifiés par un organisme local et indépendant. Notre atelier est basé à La Mézière, au Nord de Rennes. Nous nous approvisionnons au maximum au plus près : des matières premières aux fournisseurs.

JUS RECOLT BIO GAMME 25CL

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 85589 Ananas | 85588 Abricot |
| 85585 Pomme Fraise | 85583 Tomate |
| 85582 Pomme Nature | 85587 Pomme Rhubarbe |
| 85586 Pomme Vanille | 89116 Pamplemousse |
| 85584 Orange | |
| 85590 ACE | 25cl x12 VP |

JUS RECOLT BIO GAMME 1L

- 86786 Pomme
86787 Pomme Fraise
86788 Orange
86789 Ananas
86790 Ace
89115 Pamplemousse

100cl x6 VP



EN PROMO P15



Les Sirops de Capucine vous propose 15 parfums de sirops en bouteille d'un litre. Parfaits pour proposer à vos clients de délicieux diabolos ou des cocktails gourmands et hauts en couleurs.



GAMME 100CL | 15 PARFUMS

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 87566 Menthe Verte | 87574 Grenadine |
| 87567 Orange | 87575 Violette |
| 87568 Pêche | 87576 Sucre De Canne |
| 87569 Cassis | 88669 Framboise |
| 87570 Cerise | 88670 Kiwi |
| 87571 Citron Jaune | 88671 Orgeat |
| 87572 Citron Acide | 89648 Vanille |
| 87573 Fraise | |

CONSEIL

Frais, doux, pétillants ou envoûtants, découvrez nos 4 cocktails : 2 créations sans alcool pour un Dry January inspirant, et 2 recettes irrésistibles pour célébrer la Saint-Valentin.

SUCROSITÉ

3/6

DIFFICULTÉ

2/6

jpp n°1

Une gorgée de fraîcheur moderne : l'aromatique du JNPR RHHM, la vivacité du citron et du yuzu, et la profondeur d'un thé noir bien frais. Final éclatant, souligné d'un zeste de citron.

- 4cl de JNPR RHHM
- 1,5cl de jus de citron jaune
- 10cl de thé noir frais
- 1,5cl de sirop citron Yuzu

Garniture : un zeste de citron jaune frais.

Versez tous les ingrédients dans un grand verre highball rempli de glaçons.

Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère à mélange puis ajoutez un grand zeste de citron jaune.

Tips : préparez-le d'avance et conservez-le au frais.

DLUO J+3

SANS ALCOOL

0.0°



SUCROSITÉ

2,5/6

DIFFICULTÉ

1/6

Big Coffiz

- 8cl de café allongé
- 1cl de jus de citron vert
- 10cl de Tonic
- Option : 1cl de sirop de vanille pour les gourmands

Garniture : deux fines tranches de citron vert.

Frais, épicé et délicatement corsé, ce mocktail ravira autant les novices que les experts de café.

Versez tous les ingrédients dans un grand verre highball rempli de glaçons.

Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère à mélange puis ajoutez deux fines tranches de citron vert frais.

SANS ALCOOL

0.0°



C'EST PAR ICI

PUISSANCE

3/6

DIFFICULTÉ

3/6

Une version française du célèbre «Basil Smash», sublimé par ce Calvados fruité offrant une fraîcheur incomparable.

Versez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.

Shakez énergiquement et amplement puis le passer à l'aide d'une passoire fine dans un verre old fashion rempli de glaçons.

Décorez de quelques feuilles de basilic.

Apple Smash

- 4cl de Calvados Avallen
- 1,5cl de citron vert
- 1,5cl de citron jaune
- 2cl de sirop de sucre
- 6 feuilles de Basilic frais

Garniture : Basilic frais.



PUISSANCE

3/6

DIFFICULTÉ

2/6

Délicate, fruitée et discrètement herbacée, cette recette des plus simples à réaliser séduira aussi bien les aficionados de nos Génépis qu'aux explorateurs de nouvelles saveurs.

Versez tous les ingrédients dans un grand verre highball rempli de glaçons.

Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère à mélange puis ajoutez 1/2 tranche de pamplemousse frais.

Ciel Rose

- 4cl de Génépi
- 4cl de jus de pamplemousse
- 8cl d'eau gazeuse
- 1 tombé de grenadine

Garniture : 1/2 tranche de pamplemousse rose.



DRY JANUARY TENDANCE VINS

0%
ALC

Dans notre précédent magazine, nous vous recommandions déjà de mettre en avant les vins sans alcool pour accompagner le Dry January.

Cet événement, né aux États-Unis, s'est progressivement installé en France jusqu'à devenir un véritable mouvement de société, avec près de 4,5 millions de participants en 2024. Comme il s'agit encore d'un marché récent, il n'est pas toujours simple d'anticiper les quantités nécessaires ou de savoir comment

se comportera la demande. Et souvent, la demande se crée par la proposition lorsqu'elle correspond à une vraie tendance de marché. Différenciez vous, soyez créateurs de tendances et profitez de notre sélection d'alternatives sans alcools à nouveau proposée en promotion.



5+1

89337
Bella Lucia, Blanc,
Domaine Gervasoni



5+1

89339
Bella Lucia, Rouge,
Domaine Gervasoni



5+1

89338
Bella Lucia, Rosé,
Domaine Gervasoni



5+1

89340
Bella Lucia,
Fines Bulles,
Domaine Gervasoni



5+1

92074
Zéro by Claouset
Rouge
Domaine Siozard



5+1

92075
Zéro by Claouset
Blanc
Domaine Siozard



5+1

92243
Zéro by Claouset
Bulles
Domaine Siozard

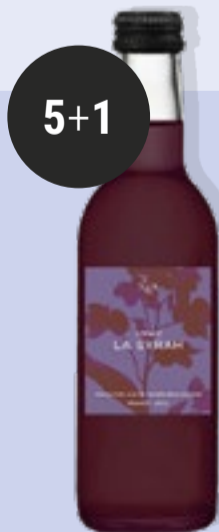
FAMILLE D'EXEA

La Famille d'Exea, vignerons en AOP Corbières et Minervois, a souhaité proposer une alternative sans alcool aux amateurs, avec une approche unique. Plutôt que de se concentrer sur la désalcoolisation, ils ont choisi de valoriser pleinement les cépages en laissant leurs caractéristiques naturelles s'exprimer à travers des jus.

fruitées dans le jus blanc, la Syrah apporte rondeur et structure, et la Grenache offre une fraîcheur rouge cerise, légère et facile à boire, à l'image des vins du Rhône majoritairement issus de ce cépage.

Ce ne sont pas des vins, mais une alternative originale qui célèbre les cépages et leur expression naturelle.

Ainsi, le Chardonnay révèle ses notes gourmandes et



5+1

89396
Cépage, La Syrah,
Famille d'Exea
25cl



5+1

89398
Cépage, Le Chardonnay,
Famille d'Exea
25cl



5+1

89397
Cépage, La Grenache,
Famille d'Exea
25cl

ANIMATIONS BIÈRES PRESSION



83546
CIDRE TI-LÔ IPA
5,0°

TI-LÔ

Fût de 20L

Un cidre hybride, entre la pomme et le houblon. Une odeur de bière IPA, une légère amertume et des notes de litchi, de pomme et de fruits exotiques.

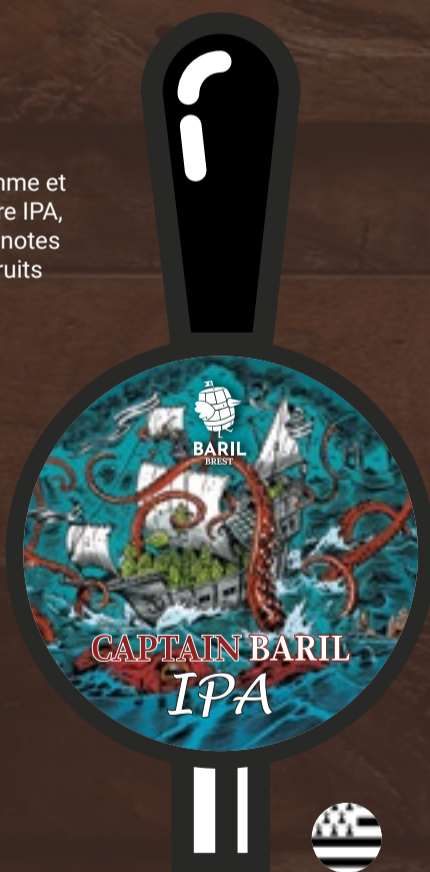


83341
DANA AMBRÉE
5°

BRO

Fût de 20L

Mousse fine, robe cuivrée lumineuse. Un nez parfumé aux arômes de céréales torréfiées et de subtiles notes herbacées. En bouche, sa pétillance révèle des saveurs de céréales grillées, relevées par de délicates touches de fruits rouges et d'agrumes. Une bière équilibrée et généreuse, qui allie caractère et gourmandise.



84011
CAPTAIN BARIL IPA
6,5°

BARIL

Fût de 30L

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.



84408
DREG'STER
7,5°

PHILOMENN

Fût de 20L

Une DIPA forte, puissante et "à grosse buvabilité" ! Sur la base de la SPOUM et de ses saveurs suaves, la DREG' se distingue par une vraie fraîcheur grâce à l'expression des houblons. Fruits mûrs, agrumes, résine et amertume herbacée se marient pour un équilibre qui ne fait pas dans la dentelle.



89257
CHAPELLE BLONDE
6,5°

3 MONTS

Fût de 20L

Un nez expressif aux arômes de malt, de cacahuète, d'épices douces et de fruits confits invite à la dégustation. En bouche, une générosité équilibrée se révèle, sublimée par une touche de salinité rafraîchissante.



86102
CINDY BUNNY
8,5°

LA DÉBAUCHE

Fût de 30L

Une bière triple à la robe dorée surmontée d'une mousse généreuse. À la dégustation, elle présente les notes typiques d'une Triple belge : banane, caramel et épices au nez, complétées par des saveurs de fruits confits et une sucrosité à la dégustation. La finale est tout en équilibre et en longueur.



88524
POULE MOUILLÉ
6,5°

TANDEM

Fût de 20L

La Poule Mouillée est une India Pale Ale, une bière blonde bien houblonnée à la robe cuivrée. On peut y retrouver des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) avec une subtile amertume.



84604
LA BAGARRE
7,7°

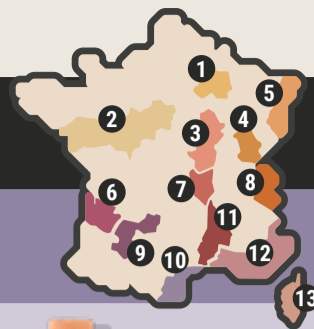
BRIQUE HOUSE

Fût de 20L

Une double IPA, blonde et légèrement trouble avec une robe onctueuse. À la dégustation, attendez-vous à une explosion de fruits exotiques bien désaltérante.

EN JANVIER

- 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



5+1



77142
AOP Bordeaux, Grand Humeau



5+1



84164
IGP Cévennes, Le Petit Maurice, Chardonnay



5+1



84394
IGP Cévennes, Le Petit Maurice, Viognier



5+1



82121
IGP Méditerranée, Insolence Rosé



5+1



88149
AOP Costières de Nimes, Bouquet de Fruits, Château d'Or et de Gueules



5+1



88151
AOP Costières de Nimes, Bouquet de Fruits, Château d'Or et de Gueules



11+1



82120
AOP Macon, les Classiques, les Vignerons de Mancey



11+1



82919
AOP Macon, les Classiques, les Vignerons de Mancey



11+1



79769
AOP Montagne Saint-Emilion, Haut Gardat



5+1



78977
AOP Brouilly, Maison Louis Tête



5+1



85153
AOP Hautes Côtes de Beaune, Cerco, Nuiton Beaunoy



4+1



86663
AOP Bordeaux, la Croix de Gaillan



4+1



86664
AOP Bordeaux, la Croix de Gaillan



COUP DE CŒUR

5+1



91811
VDF, El Chardo,
Les Eclaireurs

El Chardo est un vin pour les accros du Chardonnay, cépage blanc très précoce. Le vin or pâle nuancé de reflets paille révèle une belle intensité aromatique, et offre une palette de fruits blancs (pêche, mangue), de noisettes et d'amandes, qui se marient à une touche briochée. La fin de bouche se prolonge sur des notes gourmandes de gâteau, agrémentées d'une pointe de fraîcheur. Un vin pur à forte personnalité, hors des sentiers battus.

COUP DE CŒUR

5+1



91812
VDF, El Pinot,
Les Eclaireurs

El Pinot est un vin pour les accros du Pinot Noir sous son expression la plus pure. La couleur bien extraite et les tanins affirmés apportent un réel soutien à ce type de vin. De couleur rouge rubis aux éclats grenats, il dévoile un nez de violette, de sous bois et de fruits noirs. La bouche dynamique et portée par des notes gourmandes de mûre et de cassis se poursuit sur une touche légèrement vanillée.



EN JANVIER

FOOD



79486
Petites Galettes
Nature
x400 1,4kg



PRIX CHOC
21,60 € HT LA BOÎTE,
soit 0,054 € HT
la pièce



85415
Mix Crackers
et Brezel Croco
750g x4

PRIX CHOC
4,10 € HT
LE SACHET

EAUX



4+1

76018
Evian
33cl x 20 VP



3+1

75955
Badoit Rouge
33cl x 20 VP



4+1

81577
Vals
75cl x 12 VP



4+1

76408
Thonon
75cl x 12 VP

SOFTS



NOUVEAU

PANACHAGE POSSIBLE
6+1



88083
Little Joy
Kombucha
Citron Menthe
33cl x 12 VP



88774
Little Joy
Kombucha
Gingembre Hibiscus
33cl x 12 VP



88775
Little Joy
Kombucha
IPA Zéro
Pampleousse
33cl x 12 VP



88776
Little Joy
Kombucha
Myrtille Bergamote
33cl x 12 VP

**LE GOÛT
QUI DONNE
LA PÊCHE**

88450
Lipton
Ice Tea
Pêche
25cl x 24 VC

**JANVIER/FÉVRIER 2026
POUR TOUTE COMMANDE**

2+1

**CAISSE
OFFERTE**

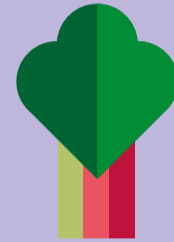
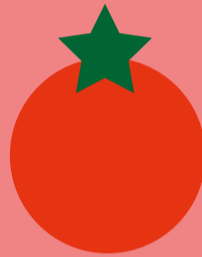
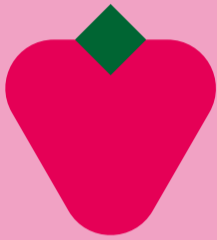
LIPTON ICE TEA PÊCHE 25CL**
CAISSE DE 24

**THÉ GLACÉ **GRATUITÉ

EN JANVIER

JUS

pur jus bio recolt



Pur Jus Recolt Bio gamme 25cl x12

- | | |
|--------------------|----------------------|
| 85588 Abricot | 85583 Tomate |
| 85590 ACE | 85584 Orange |
| 85589 Ananas | 89116 Pamplemousse |
| 85585 Pomme Fraise | 85587 Pomme Rhubarbe |
| 85582 Pomme Nature | 85586 Pomme Vanille |



GRATUITÉ AU CHOIX
PUR JUS ABRICOT
PUR JUS PAMPLEMOUSSE
PUR JUS POMME RHUBARBE

Pur Jus Recolt Bio gamme 100cl x6

- | | |
|--------------|--------------------|
| 86790 ACE | 89115 Pamplemousse |
| 86789 Ananas | 86787 Pomme Fraise |
| 86788 Orange | 86786 Pomme |



GRATUITÉ AU CHOIX
PUR JUS PAMPLEMOUSSE
PUR JUS POMME




FR-BIO-13
Agriculture UE/non-UE

WWW.RECOLT.FR



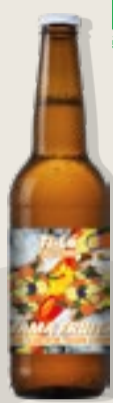
EN JANVIER

CIDRES




5+1


APANACHAGE POSSIBLE




85733
**Cidre Ti-Lö
Mama Fruita 2,5°**
33cl X12 VP




83344
**Cidre Ti-Lö
IPA 5,1°**
33cl X12 VP



88121
**Jus Pomme
Tonic Pétillant
Potion Bio**
33cl X12 VP



83343
**Cidre Ti-Lö
Brut Bio
4,5°**
33cl X12 VP



84841
**Cidre Rhum
Pompompom
Ti-Lö 8°**
33cl X12 VP



3+1

APANACHAGE POSSIBLE



86895
**Cidre Galipette
Rosé VDR 4°**
33cl x 24 VP



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



81303
**Cidre Galipette
Brut VDR 4,5°**
33cl x 24 VP

3+1

APANACHAGE POSSIBLE



5267
**Cidre brut
Cru Breton
VDR 4,5°**
75cl x 12 VC



5266
**Cidre doux
Cru Breton
VDR 2°**
75cl x 12 VC

3+1

APANACHAGE POSSIBLE



5673
**Cidre Doux
VDR 2°**
33cl x 24 VC



5669
**Cidre Brut
VDR 5,5°**
33cl x 24 VC



4+1

APANACHAGE POSSIBLE



5113
**Cidre Doux Bolée
Armorique 2,5°**
75cl x 12 VC



5112
**Cidre Brut Bolée
Armorique 5°**
75cl x 12 VC

4+1



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



79343
**Cidre Doux Bolée
Armorique 2,5°**
27,5cl x 18 VP


4+1

APANACHAGE POSSIBLE




79346
**Cidre Brut Bolée
Armorique 4,5°**
27,5cl x 18 VP

BIÈRES



3+1

SANS ALCOOL
0.0°



84566
**1664
0,0°**
33cl x 12 VP

3+1


SANS ALCOOL
0.4°



83806
**Brooklyn
Special Effect
Hoppy Lager 0,4°**
33cl x 24 VP

3+1

SANS ALCOOL
0.0°



84638
**Tourtel Twist
Citron**
27,5cl x 12 VP

EN JANVIER

BIÈRES

Duvel

SANS ALCOOL
0.4°

3+1


85287
La Chouffe
Sans Alcool
0,4°
33cl x 24 VC



SANS ALCOOL
0.0°

3+1

83716
Liefmans
Fruitesse 0,0°
25cl x 24 VC



BREWDOG

SANS ALCOOL
0.5°

3+1

84176
Brewdog Punk
IPA Alcool free
0,49%
33cl x 12 VP




KASTEEL Brouwerij

SANS ALCOOL
0.0°

3+1

87727
Kasteel Rouge
Sans alcool
33cl x 24 VC



ABInBev

PANACHAGE POSSIBLE
3+1

SANS ALCOOL
0.0°

85632
Corona Cero
0,0°
33cl x 24 VP



SANS ALCOOL
0.0°

82825
Lefse Blonde
0,0°
33cl x 24 VC



PANACHAGE POSSIBLE
2+1

REMISE AU FÛT
4,00€ HT

SANS ALCOOL
0.0°

89352
Stella Artois
0,0°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€ HT

SANS ALCOOL
0.0°

88570
Corona Cero
0,0°
Fût 6L



Promotion 2+1 non cumulable avec la remise au fût



Corona Cero

NATURELLEMENT RAFRAÎCHISSANTE*

*Brassée avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle, gaz carbonique ajouté après brassage

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

EN JANVIER

SPIRITUEUX

  <p>SANS ALCOOL 0.5°</p> <p>Italie</p> <p>83393 Martini Floreale 0,5° 75cl</p> <p>PANACHAGE POSSIBLE 5+1</p>	 <p>SANS ALCOOL 0.45°</p> <p>Italie</p> <p>83394 Martini Vibrante 0,45° 75cl</p>	  <p>SANS ALCOOL 0.0°</p> <p>Italie</p> <p>86056 Crodino Biondo Sans alcool 17,5cl x 24</p> <p>BOUTEILLES ACHETÉES 18+6</p>	
  <p>SANS ALCOOL 0.0°</p> <p>Italie</p> <p>84654 Spritz Venezia Sans alcool 20cl x 24</p> <p>20+4</p>	 <p>Canada</p> <p>80884 Liqueur Fireball 33° 70cl</p> <p>3+1</p>	 <p>France</p> <p>75664 Rhum Agricole Negrita 40° 100cl</p> <p>5+1</p>	  <p>France</p> <p>80693 Gin Citadelle 44° 70cl</p> <p>5+1</p>
  <p>Ecosse</p> <p>23325 Whisky J.Walker Red Label 40° 70cl</p> <p>3+1</p>	 <p>BOÎTES ACHETÉES 21+3</p> <p>Pologne</p> <p>88772 Vodka Smirnoff Ice 4° 25cl x24</p>	  <p>France</p> <p>85532 Suze Tonic 0° 25cl x 24</p> <p>SANS ALCOOL 0.0°</p> <p>BOUTEILLES ACHETÉES 18+6</p>	
 <p>Ecosse</p> <p>22708 Whisky J.Walker Black Label 12 ans 40° 70cl</p> <p>REMISE AU COL 2,60€ HT</p>	 <p>Jamaïque</p> <p>83241 Rhum Captain Morgan Black 40° 70cl</p> <p>REMISE AU COL 2,00€ HT</p>	 <p>Italie</p> <p>88804 Cinzano Spritz Sans alcool 25cl x 12</p> <p>SANS ALCOOL 0.0°</p> <p>BOUTEILLES ACHETÉES 9+3</p>	

EN JANVIER

SPIRITUEUX



Tanqueray

**L'ART DU COCKTAIL À L'ANGLAISE,
AVEC OU SANS ALCOOL.**

3

BOUTEILLES
ACHETÉES

=1

BOUTEILLES
OFFERTE

PANACHAGE
POSSIBLE



Tanqueray Tonic

1 dose de Tanqueray
ou Tanqueray 00

3 doses de tonic

Des glaçons et une
rondelle de citron



Ecosse

79426
Gin Tanqueray
43,1°
70cl

87939
Gin Tanqueray
Sans alcool
70cl

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

EN JANVIER

SPIRITUEUX



REMISE AU COL
1,00€
HT



86923
**Ska Kiyoko
Yuzu**
10°
70cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



85339
**Liqueur De Sureau
Ellenor**
18°
70cl



REMISE AU COL
0,50€
HT



89122
**Vermouth
Gran Torino
Bianco**
14,9°
100cl



REMISE AU COL
0,50€
HT



89121
**Vermouth
Gran Torino
Rosso**
14,9°
100cl



REMISE AU COL
1,50€
HT



86924
**Melonade
Artonic**
12°
70cl



REMISE AU COL
1,50€
HT



86925
**Nectarine
Artonic**
12°
70cl



REMISE AU COL
1,50€
HT



86443
**Verjus
Artonic**
0°
75cl

SANS ALCOOL
0.0°



REMISE AU COL
1,50€
HT



86407
**Glowing Swing
Artonic**
0°
70cl

SANS ALCOOL
0.0°



REMISE AU COL
1,50€
HT



86408
**Peppy Spice
Artonic**
0°
70cl

SANS ALCOOL
0.0°



REMISE AU COL
1,50€
HT



86409
**Bitter
Artonic**
0°
70cl

SANS ALCOOL
0.0°



REMISE AU COL
1,50€
HT



86406
**Fresh Bloom
Artonic**
0°
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

AU COL

11+1



AU CARTON

5+1



- 83877 Artonic Cucumber Tonic Bio
- 83880 Artonic Ginger Ale Bio
- 83881 Artonic Ginger Beer Bio
- 83876 Artonic Indian Tonic Water Bio
- 83878 Artonic Lavender Tonic Bio
- 83879 Artonic Lemongrass Soda Bio
- 86978 Artonic Grapefruit Tonic water Bio

20cl x 12

AU COL

11+1



AU CARTON

5+1



- 84703 Artonic Cucumber Tonic Bio
- 83893 Artonic Ginger Ale Bio
- 83894 Artonic Ginger Beer Bio
- 83892 Artonic Indian Tonic Water Bio
- 84704 Artonic Lavender Tonic Bio
- 84705 Artonic Lemongrass Soda Bio

50cl x 12

EN JANVIER

SPIRITUEUX



REMISE AU COL
1,50€
HT



89474
JNPR N°1
Baies de Genièvre
& Botaniques
Sans alcool
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

NOUVEAU



REMISE AU COL
1,50€
HT



89470
JNPR N°2
Gingembre,
Poivre & Piment
Sans alcool
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

NOUVEAU



REMISE AU COL
1,50€
HT



89469
JNPR N°3
Verveine & Baies
de Genièvre
Sans alcool
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

NOUVEAU



REMISE AU COL
1,50€
HT



89472
JNPR BTTR N°1
Orange Amère,
Gentiane & Épices
Sans alcool
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

NOUVEAU



REMISE AU COL
1,50€
HT



89471
JNPR RHHM N°1
Mélasse, Cacao
& Vanille
Sans alcool
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

NOUVEAU



REMISE AU COL
1,50€
HT



89475
JNPR SPRZ N°1
Orange Douce, Orange
Amère & Mandarine
Sans alcool
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

NOUVEAU



REMISE AU COL
1,50€
HT



89473
JNPR VRMH N°1
Raisin, Plantes
& Épices
Sans alcool
70cl

SANS ALCOOL
0.0°

NOUVEAU

VENTES À EMPORTER



5+1

3771
PET Coca Cola
50cl x24

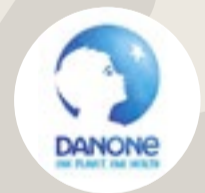


PANACHAGE POSSIBLE
5+1

80077
PET Coca Cola
Sans Sucres
50cl x12



80123
PET Coca Cola
Cherry
50cl x12



PANACHAGE POSSIBLE
4+1

86967
PET Tropico
Tropical
40cl x12



81621
PET Fuzetea
Pêche Intense
40cl x12



PANACHAGE POSSIBLE
4+1

80122
PET Fanta
Orange
50cl x12



80202
PET Sprite
50cl x12

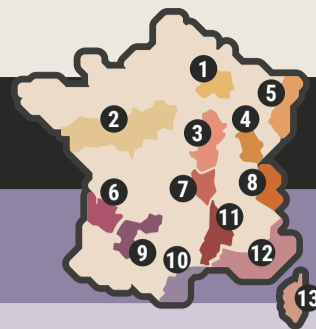


2+1

45761
Pet Badoit
Rouge
100cl x6

EN FÉVRIER

- 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



11+1

12
79077
IGP Île de Beauté,
Tinarellu



5+1

2
85356
AOP Côtes du Rhône,
Les Artistes



5+1

2
85357
AOP Côtes du Rhône,
Les Artistes



5+1

10
81470
IGP Saint-Guilhem-le-
Désert, Saute Rocher



5+1

10
81471
IGP Saint-Guilhem-le-
Désert, Saute Rocher



11+1

10
81335
AOP Corbières,
Les Pipelettes,
Domaine Sainte-Marie
des Crozes



11+1

10
88663
AOP Corbières,
Les Pipelettes,
Domaine Sainte-Marie
des Crozes



11+1

2
79405
AOP Chinon,
3 Côteaux,
Baudry-Dutour



11+1

2
79406
AOP Chinon,
Cuvée Réserve,
Baudry-Dutour



11+1

2
76012
AOP Saint-Nico-
las-de-Bourgueuil,
Domaine Mabileau



5+1

6
82138
AOP Haut-Médoc,
Château Haut
Colombier



11+1

3
79382
AOP Saint-Véran,
les Charmones,
Domaine



11+1

3
84087
AOP Viré Clessé,
Domaine des
Tourterelles



5+1

11
88155
AOP Vacqueyras,
les Artistes



5+1

11
88156
AOP Vacqueyras,
les Artistes



5+1

11
87597
AOP Crozes-
Hermitage,
le Clos Servien



1
76642
Champagne
Mercier Brut



SÉLECTION
SPÉCIALE
ST VALENTIN



5+1



79014
AOP Saint Amour,
Louis Tête



5+1



89277
IGP Var-Correns,
Pour la Vie, Estandon



11+1



88388
Champagne
Brut Rosé,
Jeoper



11+1



86653
Champagne
Brut Rosé,
Piper-Heidsieck



11+1



79867
Champagne
Brut Rosé,
Charles Mignon

EN FÉVRIER

CIDRES



85733
Cidre Ti-Lö
Mama Fruita 2,5°
33cl X12 VP



83344
Cidre Ti-Lö
IPA 5,1°
33cl X12 VP



88121
Jus Pomme Tonic
Pétillant Potion Bio
33cl X12 VP



83343
Cidre Ti-Lö Brut Bio
4,5°
33cl X12 VP



84841
Cidre Rhum
Pompompom Ti-Lö 8°
33cl X12 VP

PANACHAGE POSSIBLE
5+1

FOOD



PRIX CHOC
0,067€HT
LA PIÈCE
Soit 23,50€HT
la boîte

76027
Napolitains Milka
4,6 Kg | 355 pièces

EAUX



2340
Badoit Verte
50cl x 20 VC

PANACHAGE POSSIBLE
4+1



2339
Badoit Verte
100cl x 12 VC

BIÈRES



3+1
4
1664
Diva 5,5°
33cl x 24 VC



4+1
172
Kronenbourg
4,2°
33cl x 24 VC

EN FÉVRIER

SOFTS



74218
Coca-Cola
Sans Sucres
33cl x24 VC



83551
Coca-Cola
Cherry
33cl x24 VC



85065
Fanta
Orange
25cl x 24 VC



85064
Sprite
25cl x 24 VC

3 CAISSES
PANACHABLES
ACHETÉES
(COCA-COLA CHERRY
OU SANS SUCRES)
=
1 CAISSE
SPRITE OU
FANTA OFFERTE



88683
Houl Cola
Sans Sucres
33cl x12 VC



88682
Houl Cola
33cl x12 VC



88684
Houl Tea
33cl x12 VC



88571
Houl Limonade
33cl x12 VC

PANACHAGE POSSIBLE
4+1



NOUVEAU

PANACHAGE POSSIBLE
6+1



88083
Little Joy Kombucha
Citron Menthe
33cl x 12 VP



88774
Little Joy Kombucha
Gingembre Hibiscus
33cl x 12 VP



88775
Little Joy Kombucha
IPA Zéro Pamplemousse
33cl x 12 VP



88776
Little Joy Kombucha
Myrtille Bergamote
33cl x 12 VP

PEPSI

LE GOÛT QUI DONNE LA PÊCHE

88450
Lipton
Ice Tea
Pêche
25cl x 24 VC

**JANVIER/FÉVRIER 2026
POUR TOUTE COMMANDE**

**2+1
CAISSE OFFERTE**

LIPTON ICE TEA PÊCHE 25CL**
CAISSE DE 24

*THÉ GLACÉ **GRATUITÉ

EN FÉVRIER

SPIRITUEUX



PANACHAGE POSSIBLE

5+1



39763
Martini Bianco
14,5°
100cl



81796
Martini Fiero
14,5°
100cl



39765
Martini Rosato
14,5°
100cl



39764
Martini Rosso
14,5°
100cl



5+1



85030
Get 27 Vert
17,9°
100cl



5+1



85031
Get 27 Vert
17,9°
70cl



5+1



79491
Liqueur St Germain
20°
70cl



76203
Rhum Bacardi Carta Oro
37,5°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE

5+1



23081
Rhum Bacardi Carta Blanca
37,5°
70cl



3+1



25522
Gin Bombay Sapphire
40°
70cl

DUGAS



3+1



23949
Whisky Clan Campbell
40°
70cl

WILLIAM GRANT & SONS



3+1



25524
Cointreau
40°
70cl

Moët Hennessy
BRANDY



5+1



87176
Vodka Belvedere Pure Bio 40°
70cl

SPIRITUEUX

DIAGEO

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



Jamaïque
84513
Rhum
Captain Morgan
Blanc
37,5°
70cl



Jamaïque
77702
Rhum
Captain Morgan
Spiced Gold
35°
70cl

3+1



Ecosse
23061
Whisky
J&B Rare
40°
70cl

3+1



Russie
22792
Vodka Smirnoff
Red 37,5°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



Angleterre
23473
Gin Gordon's
37.5°
70cl



Angleterre
82547
Gin Gordon's Pink
37.5°
70cl

REMISE AU COL
5,00€
HT



Ecosse
79437
Whisky Talisker
Port Ruighe 45,8°
70cl

REMISE AU COL
3,00€
HT



Ecosse
83378
Gin Tanqueray
Sevilla 41,3°
70cl

REMISE AU COL
3,70€
HT



Ecosse
76351
Gin Tanqueray
Ten 47,3°
70cl

LM
La martiniquaise

5+1



Martinique
23082
Rhum
St James
Imperial
Blanc 40°
70cl

2+1



Angleterre
83350
Whisky
Cutty
Sark 40°
70cl

3+1



France
83891
Liqueur
Manzanita
15°
70cl

5+1



Pologne
77795
Vodka
Poliakov Silver
37,5°
70cl

EN FÉVRIER

SPIRITUEUX



3+1



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



3+1



83798
Rhum Havana
Club 3 ans 37.5°
70cl



REMISE PAR BOUTEILLE
2,90€
HT



85138
Tequila
Olmeqa Blanco
Silver 35°
70cl



3+1



22761
Whisky
Ballantine's
Finest 40°
70cl



REMISE AU COL
2,50€
HT



22688
Bourbon Four
Roses
40°
70cl



REMISE AU COL
3,00€
HT



80060
Whisky
Glenlivet
Founders
Reserve 40°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT



83604
Copalli
Cacao
40°
70cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



88946
Tequila
Neurita Picante
35°
70cl



REMISE SUR FACTURE
2,00€
HT



84043
Calvados
Avallen
40°
70cl



REMISE SUR FACTURE
3,00€
HT



202884
Gin Brockmans
Angleterre
40°
70cl



REMISE AU COL
1,50€
HT



89118
Rhum Duppy
Share Cream
15°
70cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



86922
Liqueur Sapin
Meunier 35°
70cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



86921
Liqueur Verveine
Meunier 30°
70cl

EN FÉVRIER

VENTES À EMPORTER



3+1

2630
PET
Badoit Verte
50cl x30



5+1

74903
PET Volvic
Zest Citron
50cl x24



3+1

2640
PET Volvic
50cl x24



PANACHAGE POSSIBLE

4+1

NOUVEAU



89645
BTE
Houll Cola
33cl x12

NOUVEAU



89647
BTE
Houll Cola
Sans Sucres
33cl x12

NOUVEAU



89646
BTE
Houll Limonade
33cl x12

QUI SERA LE MEILLEUR
BAR DE FRANCE ?



À VOUS DE DÉCIDER !
REJOIGNEZ LE PANEL SUR FRENCHBARAWARDS.COM



FRENCH
BAR
AWARDS

OFFRES D'EMPLOI



REZÉ

- Responsable de site à Rézé - CDI - (44)
- Responsable d'exploitation à Rézé - CDI - (44)
- Agent polyvalent d'entrepôt à Rézé - CDI - (44)

GRÂCES

- Technicien d'atelier à Grâces - CDI - (22)

RENNES

- Agent polyvalent d'entrepôt Rennes - CDI - (35)

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

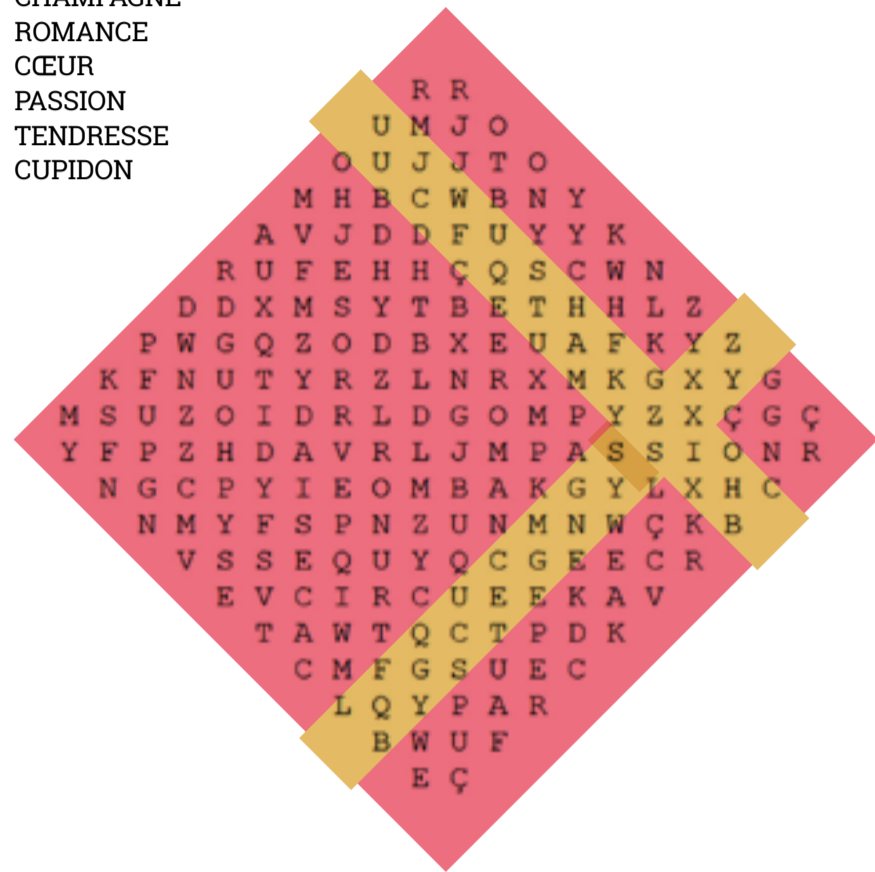
(Adresse également utilisée pour toute candidature spontanée).

Coordonnées Rh : Contact@Cozigou.com Ou 02.96.43.71.81

Jeux

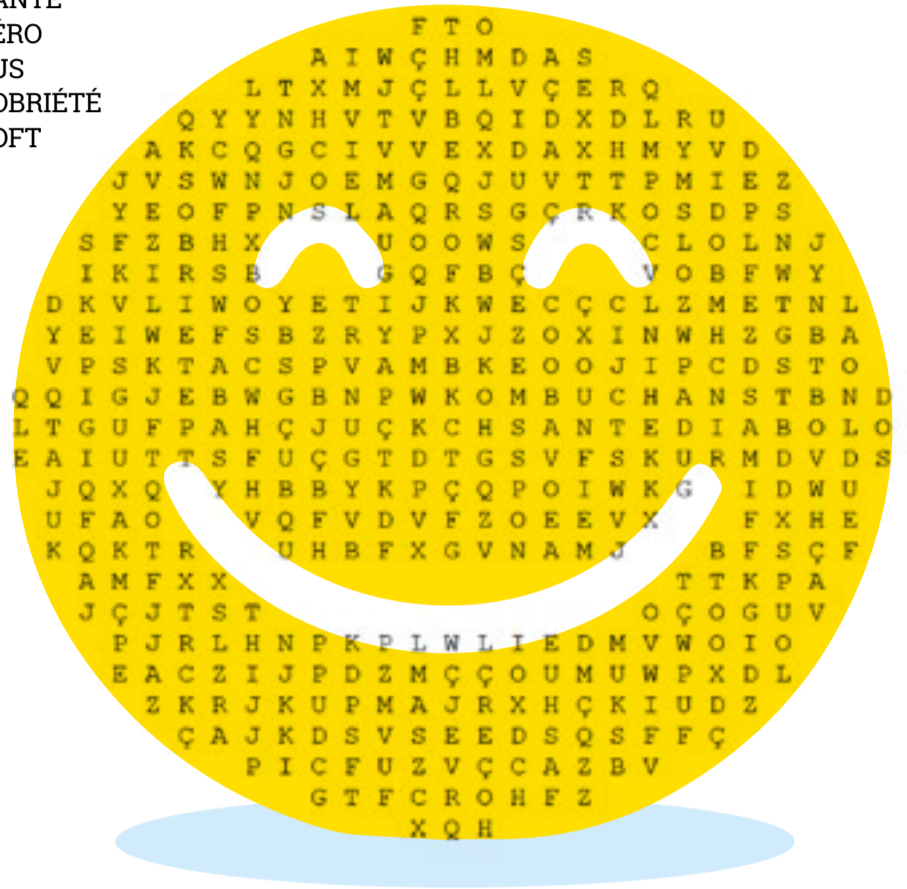
Mots mêlés *Saint-Valentin*

CADEAU
ROSE
AMOUR
CHAMPAGNE
ROMANCE
CŒUR
PASSION
TENDRESSE
CUPIDON



Mots mêlés *Dry January*

MOCKTAIL
DIABOLO
KOMBUCHA
SANTÉ
ZÉRO
JUS
SOBRIÉTÉ
SOFT



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

St-Pol-de-Léon

ZI Kerranou
29250 SAINT POL DE LEON
02 98 69 20 20

Quimperlé

Lieu-dit La Madeleine
29300 MELLAC
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



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



COZIGOU LE MAG - N°46/JANVIER-FÉVRIER 2025 | RESPONSABLE DE PUBLICATION : Groupe MAT! - 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.

LA
**RUÉE VERS
L'OFFRE**
29 & 30 MARS 2026



VENTES PRIVÉES
STADE DE ROUDOUROU
GUINGAMP

