



Octobre 2024

# Les bons plans de CASAS

4-6

NOTRE SÉLECTION  
SPÉCIALE HALLOWEEN

8-9

NOTRE SELECTION  
PREMIUM

16-17

OCTOBRE ROSE :  
LES ROSES CANÉTOISE



Bienvenue au mois d'octobre ! Les feuilles tombent et les journées raccourcissent. C'est l'automne qui prend place. Le rendez-vous à animer sur ce mois d'octobre : Halloween ! Ces dernières années, Halloween a le vent en poupe : ne ratez pas cette occasion pour animer votre établissement. Retrouvez notre proposition de cocktails, nos conseils et astuces pour cet événement phare. Découvrez notre sélection de boissons spéciales ainsi que notre kit d'animation qui vous permettra de plonger votre établissement dans l'ambiance d'Halloween !

Pensez également à faire vos précommandes pour le Beaujolais **p. 20** ainsi que pour vos bières de Noël **p. 16-19**.

Bonnes ventes à vous !



## À ne pas rater ce mois-ci



NOTRE COCKTAIL DU MOIS :  
LE MEZCALITA



OCTOBRE ROSE : LUTTE CONTRE  
LE CANCER DU SEIN



FOIRE AUX VINS



LA CAVE DE CASAS



ZOOM SUR L'APPELLATION  
PIC SAINT LOUP



PRÉCOMMANDEZ  
VOS BIÈRES D'HIVER

### L'agenda d'octobre

- Mardi 1 -  
Début Octobre Rose

- Dimanche 6 -  
Fête des grands-pères  
Clôture de l'Oktoberfest

- Samedi 12 -  
Fête nationale espagnole

- Samedi 19 -  
Vacances de la Toussaint

- Dimanche 20 -  
Journée internationale  
des cuisiniers

- Mardi 31 -  
Halloween



## RECETTE



## Cocktail spécial Halloween

### LE MEZCALITA

- 6 cl de Mezcal Mahani
- 1 cl de sirop de passion Teisseire
- 3 cl de jus citron vert Granini
- 2 cl de nectar abricot Granini
- Remplissez à moitié un shaker avec de la glace pilée.
- Versez ensuite les ingrédients.
- Secouez vigoureusement jusqu'à ce que le shaker soit refroidi, puis versez.
- Pour finir, décorez avec une tranche d'orange séchée.

## NOS ASTUCES DE DECORATIONS POUR VOS COCKTAILS D'HALLOWEEN

### Sang dégoulinant

Le faux sang à base de miel coloré ! Vous pourrez décorer les bords de vos verres et tout autre préparation et cocktail pour Halloween. Il vous suffit de mélanger du miel avec du colorant en poudre rouge pour donner une belle couleur sang au miel.



### Globes oculaires

Vous pouvez très facilement fabriquer des faux yeux en insérant des bonbons réglisses dans des guimauves. Autre technique : insérez une myrtille dans un litchi. Pour être certain que l'oeil tienne bien, transpercez-le d'un pic à cocktail !



### Glaçons customisés

Les glaçons peuvent aussi participer à la décoration ! Ajoutez simplement dans l'eau un peu de sirop ou de colorant. Vous pouvez aussi disposer des fruits rouges ou des bonbons vers de terre dans le mélange, directement dans le bac à glaçons.



### Givrage au sucre

Technique très simple : du sirop, et du sucre en poudre ou du sel selon vos envies. Déposez un peu de sirop dans une coupelle ; le sucre en poudre dans un deuxième récipient plat. Trempez les bords du verre vide dans le sirop puis dans le sucre qui restera collé sur les bords.



# LES BIÈRES



**3+1**  
CARTON  
GRATUIT\*

**GRIMBERGEN**

- VP 24 x 33 cl
- Ambree 6,5° - 121002
- Blonde 6,7° - 260503
- Blanche 6° - 121001
- Rouge 5,5° - 210534

\* Offre panachable.

Pour l'achat de 3 caisses  
de bières + 3 mezcal,

recevez notre  
kit Halloween\* !



**7 serre-têtes  
COUTEAUX**

**8 chapeaux  
DE SORCIERES**



**2 sachets de  
30 ARAIGNEES**



**1 livret  
COCKTAIL**



**3 AFFICHES**



**1 paquet  
DE TOILE D'ARAIGNEE**



**50 stickers  
VITROPHANIE**

\* Dans la limite des stocks disponibles.

## COMMENT ASSOCIER VOTRE GRIMBERGEN ?

### - GRIMBERGEN AMBRÉE -

Avec ses notes subtilement caramélisées, cette bière généreuse se marie parfaitement avec les viandes de bœuf, le foie gras, les recettes épicées ou les choucroutes.

### - GRIMBERGEN BLONDE -

Cette bière à la robe jaune d'or caractérisée par ses arômes d'ananas, de fruits macérés et ses notes d'épices, se déguste en accompagnement d'un apéritif, de charcuteries, de viandes rouges ou de fromages affinés.

### - GRIMBERGEN BLANCHE -

Avec ses arômes d'agrumes, cette bière fraîche et pétillante, aux arômes d'agrumes se déguste à l'apéritif, ou au repas en accompagnement de poissons et fruits de mers, de crudités ou d'un dessert fruité.



MEZCAL MAHANI

70 cl - 40°

## NOS CONSEILS POUR ANIMER HALLOWEEN DANS VOTRE ETABLISSEMENT

### 1 Personnalisez votre menu et vos cocktails

C'est le moment idéal d'adopter les saveurs automnales dans votre menu : potiron, patate douce, courge musquée, etc. Vous pourriez même utiliser ce menu spécial pendant tout l'automne. Et n'oubliez pas les cocktails : retrouvez nos conseils en page 3 du catalogue.

### 2 Décorez votre établissement

Pour une ambiance subtilement sinistre, vous pourriez simplement varier l'éclairage et avoir quelques toiles d'araignée stratégiquement placées. Si vous voulez aller encore plus loin, vous pouvez accrocher des squelettes aux murs, placer des citrouilles-lanternes autour du restaurant et saupoudrer vos tables d'araignées en plastique.

### 3 Proposez des boissons spéciales

Proposez des bières spéciales pour Halloween tel que La Bête, La Guillotine ou La Cuvée des Trolls. Vous pouvez également mettre des produits irlandais, américains ou mexicains en avant et faire le lien avec l'histoire d'Halloween.

### 4 Teasez l'événement sur les réseaux sociaux

Vous pouvez planifier une série de posts sur les réseaux sociaux pour annoncer que votre établissement se pare des couleurs d'Halloween dans la semaine qui précède. Attirez l'attention des clients avec des images de cocktails à thème, ou du personnel dans leurs tenues d'Halloween.

### 5 Proposez à votre personnel et à vos clients de se déguiser

Vous pouvez choisir un thème pour les costumes de vos employés, ou les laisser choisir leurs propres costumes individuellement... Incitez également vos clients à venir déguisés : organisez par exemple un concours du meilleur costume, en encourageant les participants à poster une photo sur les réseaux sociaux et à taguer votre entreprise.

# Halloween à travers le monde !



**WHISKY JAMESON**  
70 cl - 40°

**IRLANDE** 

C'est en Irlande que sont nées beaucoup de célébrations il y a plusieurs millénaires avec notamment la célébration du nouvel an celte, aux alentours du 31 octobre. La popularité d'Halloween, anciennement appelé Samhain, est donc tout à fait justifiée dans ce pays et dans la plupart des pays anglo-saxons. Le 31 octobre au soir, la population s'éveille et se pare de déguisements souvent soigneusement préparés à l'avance. On aperçoit un défilé de créatures monstrueuses et maléfiques dans les rues. Adultes et enfants participent activement à cette fête très attendue. Le caractère commercial d'Halloween en Irlande est aussi plus marqué ces dernières années. La tradition du « trick or treat » est très présente, avec les parades d'enfants de porte à porte pour réclamer des confiseries.

**WHISKY SEXTON**  
70 cl - 40°

**- 4 €**  
HT/bouteille



**5+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE

# MEXIQUE



Les Mexicains ne fêtent pas Halloween mais plutôt la fête des morts : « el Dia de los Muertos » qui a lieu entre le 31 octobre et le 2 novembre. C'est une fête nationale, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, très importante au Mexique qui existe depuis plusieurs siècles. Pendant 3 jours de festivités, les Mexicains vont célébrer les défunts et suivre des rituels : se recueillir au cimetière, chanter et danser sur les tombes, offrandes pour les défunts, fête déguisée dans la rue avec des costumes traditionnels et masques colorés.



## RECETTE

### EL DIABLO

- 35 ml de tequila
- 15ml de triple sec
- 15 ml de jus de citron
- 10 ml de sirop de vanille
  - Glaçons
- Oranges sanguines séchées

Mettez tous les ingrédients, sauf l'orange sanguine, dans un shaker. Secouez et versez le mélange dans une coupe à travers un tamis. Décorez le tout avec une rondelle d'orange sanguine séchée.



### TEQUILA CAMINO REAL

70 cl - 35°



### TEQUILA CAZADORES

70 cl - 40°



# Notre sélection

# PREMIUM

Originnaire de Colombie et distillé en colonne en continue, le rhum vieux La Hechicera est un assemblage de rhums vieillis selon la méthode de la Solera entre 12 et 21 ans dans des fûts de chêne américain.

Il est ensuite embouteillé sans subir de filtration ou d'ajout de colorant, ce qui est assez rare pour les rhums issus de cette région. Il en résulte un rhum extrêmement pur et authentique.



- 4,80 €  
HT/bouteille

### RHUM LA HECHICERA

70 cl - 40° - 220509  
34,39 € HT HD/col

### RHUM KRAKEN BLACK SPICED

70 cl - 40° - 240298  
18,48 € HT HD/col



- 4 €  
HT/bouteille



- 2,50 €  
HT/bouteille

### RHUM BOTRAN 15 ANS

70 cl - 40° - 160767  
19,56 € HT HD/col



### GIN THE BOTANIST

70 cl - 46° - 210588  
37 € HT HD/col

### LIQUEUR ST GERMAIN

70 cl - 20° - 140232  
28,17 € HT HD/col



- 3,70 €  
HT/bouteille

COUP DE  
CŒUR



5+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE

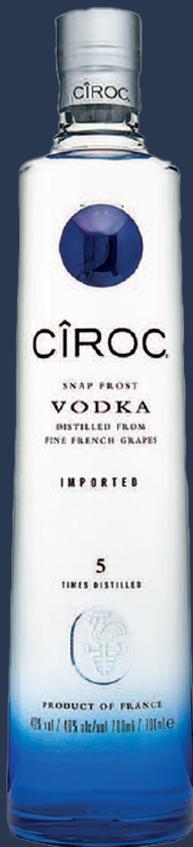
\* Offre panachable.



4+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE\*

### VODKA CÎROC

- APPLE
  - MANGO
  - PEACH
  - REDBERRY
- 70 cl - 37,5°



### GIN CHRISTIAN DROIN

70 cl - 42°

4+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE\*

- 2,60 €  
HT/bouteille

### VODKA CÎROC BLUE CLASSIC

70 cl - 20°



# THE LONDON ESSENCE Co.

The London Essence Company débute en 1896, à Londres, sur les bords de la Tamise, où les fondateurs de The London Essence Company travaillaient à l'époque pour créer des essences botaniques destinées aux parfumeries de la capitale.

Ayant développé un processus de distillation inédit et maîtrisé l'art subtil du mariage des arômes, ils inventèrent des parfums concentrés et délicats, aux saveurs et aux bouquets sans précédent.



20+4  
BOUTEILLES  
GRATUITES

LONDON ESSENCE  
20 cl VP - Fardeau de 24



TONIC WATER  
GINGER ALE  
GINGER BEER  
ROSEMARY  
EDERFLOWER  
ANANAS ROTI  
PINK GRAPPEFRUIT  
POMELO PINK  
PECHE JASMIN

\* Offre panachable.



# MATHIEU TEISSEIRE

Fondée en 1720

LA PASSION  
DE LA  
*Qualité*  
ET DU  
*Goût*  
DEPUIS 1720



## SIROPS 70 CL

Ananas, anis, basilic, châtaigne, café, chocolat, citron vert, concombre, cranberry, fleur de sureau, gingembre, cactus, goût rhum, grenade, hibiscus, litchee, mangue, menthe glaciale, miel, mûre, noisette, noix de coco, pain d'épices, pomme verte, rhubarbe, vanille.

5+1

BOUTEILLE GRATUITE\*



5+1

BOUTEILLE GRATUITE\*

## SIROPS 100 CL

Grenadine, sucre de canne, caramel, cassis, cerise, citron clair, fraise, framboise, jucce citron, menthe verte, orange, orgeat, pamplemousse rose, passion, pêche, violette.

6+1

BOUTEILLE GRATUITE\*

## PURÉES DE FRUITS 100 CL

Ananas, coco, fraise, framboise, passion, kiwi, mangue, pêche.



\* Offre panachable possible sur un même format.

Mathieu Teisseire

# granini®

Granini rime avec goût délicieux et expérience fruitée. La marque est connue pour ses nombreux « fruits » allant des plus classiques aux plus originaux.

5+1

PACK GRATUIT\*

GRANINI

6 x 100 cl PET

Mangue, maracuja, sex on the beach, citron vert, planteur, porn star, banane, goyave, mojito, pina colada, cranberry, fraise.



RECETTE

## HOT ON THE BEACH

- 12 cl de prémix Sex On The Beach Granini
- 1 pointe de piment
- 4 cl de vodka
- Remplir au quart un verre de glace pilée.
- Ecraser la pointe de piment et mettre dans le verre tumbler.
- Ajouter le prémix et la vodka.
- Remuer à l'aide d'une cuillère à cocktail et décorer d'un piment et/ou d'une tranche d'ananas.



RECETTE

## SWEET FROZEN

- 12 cl de jus de mangue Granini
- 6 cl de jus d'ananas Granini
- 4 cl de rhum blanc
- Remplir de glaçons le quart d'un verre tumbler.
- Rafraîchir le shaker en mettant des glaçons à l'intérieur durant quelques instants puis les retirer.
- Mettre la mangue, l'ananas et le rhum dans le shaker.
- Shaker 10 secondes et verser dans le verre.
- Décorer d'un morceau d'ananas.

\* Offre panachable.

# LES SOFTS & LES EAUX

**COCA-COLA**  
24 x 33 cl



**7+1**  
FARDEAU  
GRATUIT



**5+1**  
FARDEAU  
GRATUIT\*

**SPRITE, FUZE TEA, FANTA CITRON ET  
ORANGE, TROPICO TROPICAL**  
24 x 33 cl



**9+3**  
BOUTEILLES  
GRATUITES

**PERRIER  
FINES BULLES**

50 cl VC  
Caisse de 20

100 cl VC  
Caisse de 12

**15+5**  
BOUTEILLES  
GRATUITES

**4+1**  
FARDEAU  
GRATUIT

**LIPTON  
PÊCHE**  
6 x 125 cl PET



*Un peu de finesse  
dans ce monde de brutes !  
Retrouvez tout l'esprit  
de Perrier® dans une version  
finement pétillante.  
La légèreté des bulles  
et la faible teneur en sodium  
de Perrier® Fines Bulles raviront  
les palais les plus exigeants.*

# LES SPIRITUEUX

\* Offres panachables.

**POUR VOS COCKTAILS  
SANS ALCOOL !**



**5+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE\***

**MARTINI SANS ALCOOL**  
75 cl  
Vibrante - Floréale

**5+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE\***



**GAMME MARTINI**  
100 cl - 14,4°  
Bianco - Rosso - Rosato - Fiero



**5+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE**

**WHISKY CUTTY SARK**  
70 cl - 40°



**3+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE**

**VODKA WYBOROWA**  
70 cl - 37,5°



**3+1  
BOUTEILLE  
GRATUITE**

**GRAND MARNIER**  
70 cl - 40°

**WHISKY GRANT'S**  
70 cl - 40°

**- 2,25 €  
HT/bouteille**



**- 2,20 €  
HT/bouteille**



**COGNAC GAUTIER VS**  
70 cl - 40°

# VOS BONS PLANS

DU 1<sup>ER</sup> AU 31 OCTOBRE 2024

5 BOUTEILLES  
ACHETÉES  
=  
1 OFFERTE

# APEROL<sup>®</sup> SPRITZ

COLORE

L'APÉRITIF\*



Aperol 100cl 12,5°  
Carton de 6

**APEROL**  
100 cl - 12,5°

CF R.C.S. PARIS 511 042 368

\* APEROL EST UN APÉRITIF À LA COULEUR ORANGE VIF

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

POUR TOUTE COMMANDE, RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE ENTREPOT MEMBRE DU RÉSEAU DISTRIBOISSONS. Offres promotionnelles proposées par l'établissement, membre du réseau Distriboissons et réservées aux professionnels indépendants français de métropole et de Corse : débits de boissons sous licence, cafés, bars et brasseries, hôtels et restaurants, discothèques ainsi qu'aux commerçants sédentaires ou ambulants proposant une offre de petite restauration ou de vente à emporter, hors distribution automatique. Offres non cumulables avec d'autres promotions en cours sur des produits de mêmes références et valables pendant toute la durée de l'opération (sauf mention contraire) et dans la limite des stocks disponibles. Les articles présentés sont disponibles dans la limite des stocks et dans le cadre des conditions générales de vente. Tous les prix s'entendent hors droits et hors toutes taxes. Les gratuits n'entraînent pas l'exonération des droits. Les descriptifs produits ne sont donnés qu'à titre indicatif, sous réserve de modifications apportées par le producteur. Les photographies sont non contractuelles et les suggestions de présentation données à titre indicatif. Crédits photographiques : Shutterstock - Freepik. Tous droits réservés pour tous pays. Conception et réalisation Distriboissons. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## CONTRE LE CANCER DU SEIN

Pour chaque bouteilles de rosé **Réal\***,  
**Mirati\***, **Murmure de Gaia\***, **0,50€**  
seront réversés à l'association la Rose  
Canétoise ou **10€** pour chaque  
bouteilles de **Tequila Celosa Rosé\***.



**RÉAL ROSÉ**  
70 cl/175 cl - 12°



**MIRATI ROSÉ**  
70 cl/175 cl - 12°



# Octobre Rose



**MURMURE DE  
GAIA**  
70 cl cl - 12°



**TEQUILA ROSÉ  
CELOSA**  
70 cl/175 cl - 35°

# FOIRE AUX VINS

Jusqu'au 31 octobre

Dans la limite des stocks disponibles



## IGP PAYS D'OC

Brescou 100% Chardonnay



5+1

BOUTEILLE  
GRATUITE

4,66 €

HT/bouteille

Nez légèrement minéral avec des notes de fleur d'acacia et de pêche blanche, bouche bien équilibré vive et fraîche, aux saveur de poire.



## AOP VACQUEYRAS

Domaine de Soleiade



5+1

BOUTEILLE  
GRATUITE

7 €

HT/bouteille

Robe rouge grenat soutenue, nez de fruits rouges et de violettes, la bouche est sur la cerise, les épices douces eun une finalement légèrement réglissée marqueur du domaine. Une bouche souple et généreuse, harmonieuse en toute élégance. Les tanins fondus donnent un vin soyeux et un bon équilibre acidité/gras,



## AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL

Domaine Olivier



5+1

BOUTEILLE  
GRATUITE

5,25 €

HT/bouteille

Le nez fruité révèle des arômes de framboise, de groseille, de bonbon associés à des notes végétales élégantes. La bouche est ronde, équilibré, fruité accompagnée d'une belle vivacité.



## AOP MORGON

Cuvée Vieilles Vignes



5+1

BOUTEILLE  
GRATUITE

5,95 €

HT/bouteille

Très vieilles vignes (70 à 100 ans !) de Gamay Noir poussant sur un terroir de schistes bleu et de roches pourries. Un nez de cerise noire et de framboise fraîche sur des notes épicées. En bouche une belle complexité aromatique, puissance, gras et matière sont au rendez-vous. Surprenant d'équilibre et de gourmandise, minéral et sans lourdeur aux tanins bien fondus.



### AOP CÔTEAUX D'AIX Château Paradis - Essentiel



5+1

BOUTEILLE  
GRATUITE

4 €

HT/bouteille

Robe rose pâle, belle fraîcheur aromatique, une bouche fraîche, légère et gourmande



### AOP CÔTES DU RHÔNE Cuvée Perrin



5+1

BOUTEILLE  
GRATUITE

4,81 €

HT/bouteille

Élégante robe rubis aux reflets brillants. Ce vin présente un nez expressif très séduisant aux notes de fruits rouges comme la groseille et d'épices poivrées. Parfaitement souple et équilibrée, la bouche est tout en gourmandise avec des arômes de fruits subtilement épicés.



### IGP MÉDITERRANÉE Mirati - Blanc

Une belle robe jaune claire avec des reflets verdâtres. Sur des notes de citron, avec l'écorce de pin, et de thym qui se conjuguent avec des petites touches épicées. En bouche, très bel équilibre.



### IGP MÉDITERRANÉE Mirati - Rouge

Une robe rubis profonde aux reflets violets. Le nez est intense et explosif, sur des arômes de fruits rouges et noirs. On y décèle également des notes florales et épicées qui complètent le bouquet. En bouche l'attaque est souple, la matière est vive, ronde et gourmande.

10+2

BOUTEILLES  
GRATUITES

3,21 €

HT/bouteille

POUR MIEUX VOUS REPÉRER, SUIVEZ LES ICÔNES !



Blanc  
sec

Blanc  
doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif



Salades



Fromages



Viandes  
rouges



Gibiers



Viandes  
blanches



Poissons



Charcuteries



Fruits  
de mer



Plat  
mijoté



Plat  
épicé



Grillades



Desserts

# LA CAVE de Casas



**AOP CHAMPAGNE**  
Piper Heidsieck  
Brut - 75 cl

**11+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE



**LAMBRUSCO**  
**DONNA LORENZA**  
Rosé et Rouge  
Doux - 75 cl

**10+2**  
BOUTEILLES  
GRATUITES

**IGP ILE DE BEAUTÉ SAN PIERU**  
Rosé - 75 cl

**11+1**  
BOUTEILLE  
GRATUITE



# ZOOM SUR

## l'appellation

### Pic Saint Loup



#### Le vignoble le plus septentrional du Languedoc

Niché à une vingtaine de kilomètres au nord de Montpellier, dans l'Hérault, le vignoble du Pic Saint Loup, adossé au piémont cévenol, est l'un des plus septentrionaux de l'AOC Languedoc. Il est quasi exclusivement constitué de sols argilo et marno calcaires et il est l'un des plus frais du Languedoc.

#### Étymologie

Le nom de la dénomination est celui du sommet qui surplombe l'aire de production : le pic Saint-Loup.

Quant à l'origine du nom du sommet lui-même, on lui attribue une légende censée se passer au Moyen Âge, en rapport avec trois frères devenus ermites, Guiral, Clair et Loup qui se seraient installés sur trois sommets qui depuis portent leurs noms : le rocher de Saint-Guiral (alt. 1 366 mètres), le mont Saint-Clair et le pic Saint-Loup.



#### CHÂTEAU LANCYRE

Cuvée Coste d'Aleyrac

75 cl

6,75 € HT/col

**Syrah 50 % - Grenache 40 % - Carignan 10%.**

*Robe d'un rouge profond et soutenu. Premier nez sur des notes de cerise noire et de rose. Bouche est pleine, charnue, aux saveurs d'olives noires et de zan. Finale longue et fraîche.*



# Précommandez vos BIÈRES d'hiver

Pour les amateurs de bières, les fêtes de fin d'années peuvent être l'occasion de goûter à de nouvelles saveurs. Les possibilités sont nombreuses, les brasseries proposent des brassins uniques emplis des saveurs de leur région. Retrouvez notre sélection de bières d'hiver, fûts et bouteilles, sur les pages suivantes.

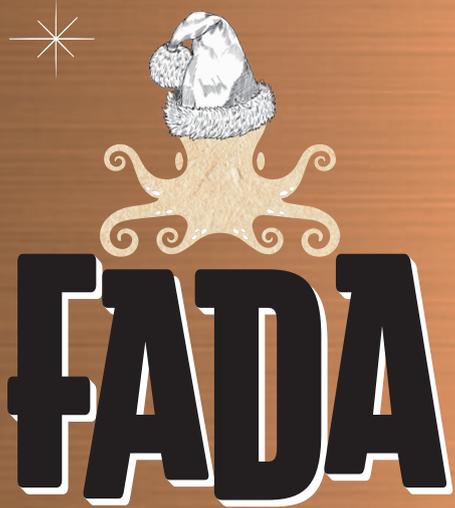


## Qu'est-ce qu'une bière d'hiver ?

La bière d'hiver est un style bien connu pour les périodes de fêtes, mais beaucoup ne connaissent pas son origine et ses caractéristiques. Cette bière de fin d'année est produite exclusivement pour les périodes de fêtes. Elle a de forts extraits de malts et est souvent associée aux notes d'épices et de caramel, possédant une belle robe brune ou ambrée.

## Quelle est son origine ?

Pour comprendre d'où vient cette boisson, il faut remonter dans le temps. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les méthodes de fabrication et de brassage étaient différentes d'aujourd'hui. À cette époque, il était difficile de conserver les matières premières de la bière sans en changer le goût. Les méthodes de conservation n'étaient pas aussi faciles qu'aujourd'hui. La bière, il ne faut pas la gâcher ! Alors, les brasseurs conservaient les matières premières et les ingrédients qui restaient après le brassage d'été et de printemps pour créer un brassage atypique en octobre. Originellement appelée « bière d'octobre », car elle était brassée en octobre, elle était prête à déguster en décembre, c'est pourquoi nous l'avons baptisée ensuite « bière d'hiver ». Cette boisson de type ale était enrichie de malt et d'épices pour arranger son goût et favoriser sa conservation. Cet alliage rendait un mélange de saveurs unique et un rendu fortement alcoolisé.



BIÈRE DE PROVENCE

FADA D'HIVER

'BRASSIN ÉPHÉMÈRE'

OFFRE

4 FÛTS 30L FADA D'HIVER ACHETÉS  
= 1 KIT PLV OFFERT



6 VERRES À PIEDS FADA

100 SOUS-BOCKS



2 AFFICHES



1 CAVALIER DE POMPE



30 CHEVALETS DE TABLE

ÉDITION LIMITÉE

8 fûts de 30 L  
achetés =  
1 kit offert\*



3 bonnets



100 sous-bocks



2 affiches



1 médaillon

Merci de faire vos  
pré-commandes avant  
le Vendredi 8 Novembre  
max pour une dispo au 1er  
Décembre.

# GRIMBERGEN

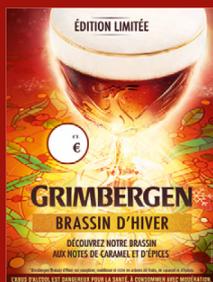
DÉCOUVREZ NOTRE BRASSIN D'HIVER

NOTES DE CAMEL ET D'ÉPICES

3 fûts de 30 L  
achetés =  
1 kit offert\*



1 cavalier  
de pompe



2 affiches



15 chevalets  
de table



100 sous-bocks



Découvrez Leffe d'Hiver

CASAS DISTRIBUTION

<http://www.casas-distribution.com/>

371 RUE EUGENE FLACHAT

ZONE POLYGONE NORD

66000 PERPIGNAN

Tel : 0468380685

POUR TOUTE COMMANDE, RAPPROCHEZ-VOUS DE VOTRE ENTREPÔT MEMBRE DU RÉSEAU DISTRIBOISSONS.

Offres promotionnelles proposées par l'établissement, membre du réseau Distriboissons et réservées aux professionnels indépendants français de métropole et de Corse : débits de boissons sous licence, cafés, bars et brasseries, hôtels et restaurants, discothèques ainsi qu'aux commerçants sédentaires ou ambulants proposant une offre de petite restauration ou de vente à emporter, hors distribution automatique. Offres non cumulables avec d'autres promotions en cours sur des produits de mêmes références et valables pendant toute la durée de l'opération (sauf mention contraire) et dans la limite des stocks disponibles. Les articles présentés sont disponibles dans la limite des stocks et dans le cadre des conditions générales de vente. Tous les prix s'entendent hors droits et hors toutes taxes. Les gratuités n'entraînent pas l'exonération des droits. Les descriptifs produits ne sont donnés qu'à titre indicatif, sous réserve contractuelles et les suggestions de présentation données à titre indicatif.

Crédits photographiques : Shutterstock/Freepik. Tous droits réservés pour tous pays. Conception et réalisation : Christine Lacouture pour Distriboissons.

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



distriboissons