



La Givrée, le p'tit verre gelé intense et fruité

Fabrication genevoise, sans colorant ni arôme (*garanti sans aucun additif*)

Le Cœur Gourmand - Silvia Schibli

Distillerie de Saconnex d'Arve

Chemin de Maronsy 50 - 1228 Plan-les-Ouates

www.lagivree.com

info@lecoeurgourmand.com

079 212 22 27 (*pas de prise de commande par tél*)

PRIX PRO revendeurs janvier 2017

Remplace les versions antérieures. Prix en CHF

Parfums	Présentations	Prix PRO	Vente en bouteille		Vente au verre
			Prix de vente indicatif	Marge	Prix de revient verre 4 cl ¹
Ananas-basilic Citron Fleurs d'oranger Framboises Gingembre Mandarine Myrtilles Verveine Rose ²	Cubes 10 cl	7.00	10.00	3.00 30%	
	Bouteille 50 cl	25.00 50.00 / L	34.00	9.00 26.5%	2.30
	Bag-in-Box 1,5 L	69.00 46.00 / L			2.09
	Bag-in-Box 3 L	135.00 45.00 / L			2.04
Mara des bois (fraises)	Cubes 10 cl	7.00	10.00	3.00 30%	
	Bouteille 50 cl	26.00 52.00 / L	36.00	10.00 28%	2.36
	Bag-in-Box 1,5 L	72.00 48.00 / L			2.18
	Bag-in-Box 3 L	141.00 47.00 / L			2.14
Miel et une Nuit ³	Cubes 10 cl	7.00	10.00	3.00 30%	
	Bouteille 50 cl 2016	27.00 54.00 / L	38.00	11.00 29%	2.45
	Bag-in-Box 1,5 L	75.00 50.00 / L			2.27
Fleurs d'acacias ³	Bouteille 50 cl 2016	27.00 54.00 / L	38.00	11.00 29%	2.45

Produits phares de la gamme en gras

¹ **Base de calcul** : bouteille 50cl = 11 verres / BiB 3 litres = 66 verres (Nombre de doses estimées avec les pertes lors du service)

² **uniquement sur commande spéciale**, nécessite un délai supplémentaire.

³ **produits saisonniers ou millésimé** avec une limite de stock

Conditions et infos utiles à la page suivante ►►►

COMMANDES

En ligne : www.lagivree.com/espace-pro Code d'accès à l'EspacePRO : bienbonne

Par email : info@lecoeurgourmand.com

Aucune commande par téléphone !

Régions:

Canton de Genève :

La Côte, Lausanne et Nord-vaudois :

Riviera, Valais, Neuchâtel et Fribourg :

Frais de livraison:

10.- / gratuit dès 50.-.

20.- / gratuit dès 200.-

20.- / gratuit dès 300.-.

Commande minimum:

2 bouteilles ou 1 BiB ou 6 cubes

6 bouteilles ou 2 BiB ou 12 cubes

12 bouteilles ou 3 BiB ou 24 cubes

commandes panachées, se renseigner

PAYEMENTS

Au comptant à la livraison pour la 1ère commande.

Au comptant à la livraison pour les commandes jusqu'à 300.-

Sur facture à 10 jours pour les commandes au-dessus de 300.-

Le Cœur Gourmand | CCP 14-227101-6 | IBAN : CH9709000000142271016 | BIC: POFICHBEXXX

CONSERVATION

Les Givrées se conservent éternellement si elles sont dans des bouteilles bien rebouchées (ou dans un Bag-in-Box même entamé).

Les Givrées se bonifient avec le temps, mais comme le froid a pour effet de stopper la maturation, les garder ou pas au congélateur est un choix que seuls les particuliers peuvent s'offrir. Il est intéressant pour eux de leur communiquer cette information. Quant aux débits de boissons, il est évident qu'il faut tenir les bouteilles de service au congélateur en permanence sans se soucier de bonification.

Ne pas placer vos Givrées au soleil ou à la chaleur excessive. Certains parfums peuvent pâlir mais leur goût reste intact. C'est un produit naturel et sans additifs, alors un léger dépôt peut se former, dans ce cas la bouteille doit être secouée avant le service.

TAUX D'ALCOOL : 28% à 31% vol.

Il est variable selon les parfums et les lots de fabrication. Taux et n° de lot sont inscrits sur la 2^e étiquette

DEBITS DE BOISSONS

Bag-in-Box

Après un premier essai auprès de votre clientèle avec une bouteille, nous vous proposons le Bag-in-Box, un réservoir pratique, économique et écologique, afin de remplir votre bouteille de bar régulièrement. Le BiB est une poche avec robinet, insérée dans un carton. Aucune altération du goût.

► Bouteille toujours pleine au congélateur pour assurer un service.

► Augmentation de la marge ► Moins de déchets.

Service

La Givrée doit être servie idéalement congelée, entre -20° et 0°, en shot 2cl ou verre 4 cl. Il est également conseillé de placer les verres dans le congélateur afin de garantir une bonne température de consommation.

Attention : si votre congélateur est en dessous de -20° la Givrée peut se figer.

PLV

Affichettes sur socle et affiches murales à convenir. Les dessins des parfums, réalisés par une artiste, sont particulièrement décoratifs pour agrémenter votre établissement

NB. Vente de Givrées à l'emporter.

L'exploitant d'un débit de boissons doit être titulaire d'une autorisation pour la vente d'alcools à l'emporter.

Le responsable d'un magasin doit être titulaire d'une autorisation pour la vente de spiritueux (*selon les cantons*).