

LE COMPTOIR DES CAVES

LA BROCHURE CHR PROMOTIONNELLE EN HAUTE-SAVOIE

P.3

NOS PRODUITS
EN JANVIER

P.11

NOS PRODUITS
EN FÉVRIER



PORTRAIT



Evan

PRÉPARATEUR DE COMMANDE

Raconte nous...

Ton parcours:

Mon entrée aux Caves du Mont était de base un simple job d'été, cela fait maintenant 1 an et demi que je suis formé sur de nombreuses tâches diverses et variées pour être le plus polyvalent possible, en temps que livreur et préparateur...

Tes missions au quotidien :

Ma mission principale est de préparer les commandes des clients ainsi que de réceptionner la marchandise, là contrôler et là ranger Parfois il m'arrive de recevoir des clients à l'entrepôt pour leurs donner les produits qu'ils viennent acheter sur place et si besoin je pars en livraison sur la vallée des Aravis.

Les avantages du métiers :

Ce travail n'est pas monotone car chaque journée est différente C'est aussi la diversité des lieux et des événements Soirée musicale, Biathlon...!)

Les inconvénients :

Ce métier reste tout de même assez physique, intense et les aléas de la météo car nous sommes souvent à l'extérieur

Ce qui te motive à te lever tous les matins et venir travailler :

Un bon esprit d'équipe, de bons collègues et une ambiance !

CAVES DU MONT en 3 mots :

Chevronné, Délirant, Minutieux.

Le meilleur moment de la journée

Quand on se retrouve tous ensemble à la fin de la journée autour d'un petit verre entre collègues.

Cite nous...

Une boisson:

Rhum Captain Morgan .

Une activité:

Balade avec mon chien.

Un endroit où tu aimes aller :

Salle de sport.

Une musique préférée :

Ninho Jefe.

MÉTIER À L'HONNEUR AGENT LOGISTIQUE PRÉPARATEUR

Sa principale mission est d'assurer la préparation des commandes destinées à la livraison chez le client.

A l'aide des documents ou outils nécessaires, il réalise le prélèvement des produits au sein de l'entrepôt pour les amener sur la zone de préparation.

Il vérifie la bonne affectation des produits et assure le pointage des produits préparés.

Il participe au rangement des marchandises dans les zones de picking et au rangement des emballages dans les zones dédiées.

Elle (il) est par sa rigueur un des maillon important de la satisfaction client.



EN JANVIER

VINS | LES BONNES AFFAIRES



1047
Medit. Gourmandise Rose
75cl



648
Gascogne Cote Tariquet Blanc
75cl

VINS | OFFRES EN GRATUITÉS



8457
Lussac Roc Giraudon
75cl



8645
Crozes Hermitage Blanc
Domaine Philippe et Vincent
Jaboulet
75cl

**COUP
DE CŒUR**

NOUVEAUTÉS

LA BRASSERIE ARTISANALE DE SABAUDIA (BAS) PRÉSENTE SA DERNIÈRE NÉE : LA GENEP



Tony, responsable de la brasserie continue ses innovations. Après la Série Limitée de cet été La Rouge, il récidive avec la création de « La Genép » .

Depuis longtemps, la brasserie cherchait la recette pour faire une boisson maltée au parfum de la liqueur emblématique de la région, le Génépi. C'est chose faite, la « Genep » est née. C'est une boisson alcoolisée à base de bière, élaborée avec du malt d'orge et des arômes naturels de génépi.



2987
BAS «LA GENEP»
5°

SABAUDIA

Fût de 20L

Fidèle à ses valeurs, cette boisson est élaborée dans le respect de l'environnement en réduisant au plus près la consommation d'eau et d'énergie, avec des arômes naturels et du malt d'orge français





EN JANVIER

EAUX



1241
Perrier Fines Bulles
100cl x 12 VC

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



1242
Perrier Fines Bulles
50cl x 20 VC

BIÈRES

ABInBev

PANACHAGE POSSIBLE
4+1



2599
Corona Extra 4.5°
33cl x 24 VP



2607
BUD 5°
33cl VP



2692
Cubanisto 5.8°
33cl VP



740005
Paulaner Weissbier
33cl x 24 VC

20+4

HEINEKEN



2106
Heineken 00 0°
33cl x 24 VP

2+1

Asahi



2648
Peroni Lager 5.1°
33cl VP

3+1



2678
Asahi 5.2°
33cl VP

3+1

EN JANVIER



2+1

2663
1664 0,0°
33cl x 12 VP



2+1

2454
Tourtel Twist Citron
0,0°
27,5cl x 12 VP

CIDRES



3+1

3025
Cidre Cru Breton Brut
75cl x 12 VC



3+1

3026
Cidre Cru Breton Doux
75cl x 12 VC

CHAUD



12 BOÎTES DE THÉS OU INFUSIONS
= COFFRET OFFERT
ACHETÉES

Les thés
x20

- Noir Imperial
- Noir Breakfast
- Noir Ceylan **BIO**
- Noir Earl Grey **BIO**
- Vert Sencha **BIO**
- Vert Menthe **BIO**
- Vert Sencha Cit **BIO**



12 BOÎTES DE THÉS OU INFUSIONS
= COFFRET OFFERT
ACHETÉES

74369
Coffret Thé Segafredo
x20

Les infusions
x20

- Camomille **BIO**
- Menthe Poivrée **BIO**
- Verveine **BIO**



742055
VRB Rooibos Nature **BIO**
x20



5+1

747709
Orso Guimauve
Segafredo
x200 pièces

EN JANVIER

SPIRITUEUX

WILLIAM GRANT & SONS



3+1

9110
Cointreau
40°
70cl

3+1

9560
Rhum Sailor Jerry 40°
70cl

5+1

9573
Whisky Monkey
Shoulder 40°
70clMHD
MOÛT HENNESSY DIAGEO

3+1

9035
Baileys Irish
Cream 17°
70cl

5+1

9610
Vodka Smirnoff
Red 37,5°
70cl

3+1

9324
Gin Tanqueray
43,1°
70cl

3+1

9630
Whisky J&B
Rare 40°
70clREMISE SUR FACTURE
2,00€
HT/COL9086
Vodka Ketel One 40°
70cl

EN JANVIER

SPIRITUEUX

CAMPARI



3+1

9173
Gin Larios
37,5°
70cl

BROWN-FORMAN



REMISE SUR FACTURE
2,50€
HT/COL

10144
Liqueur Royale
De Chambord 16.5°
70cl

RICARD
DEPUIS 1832



REMISE SUR FACTURE
1,70€
HT/COL

9124
Rhum Havana
Club 3A 37.5°
70cl

REMISE SUR FACTURE
2,50€
HT/COL



9637
Bourbon Four
Roses 40°
70cl

REMISE SUR FACTURE
3,00€
HT/COL



9491
Whisky Aberlour
10ans Forest 40°
70cl

La martiniquaise



3+1

9695
Vodka Poliakov
Sylver 37.5°
70cl

5+1



9561
Rhum Ambre
St James 45°
70cl

5+1



9551
Rhum Blanc
St James 40°
BIO
70cl



EN FÉVRIER

VINS | LES BONNES AFFAIRES



1458
Rasteau Ico(0)n Rouge
75cl



10174
CDP Vegan Malysse Rose
75cl



740272
Vacqueyras Château
Lestours
75cl

COUP DE CŒUR



741614
Pinot Noir Jeannine Rouge
Domaine Jean Vullien
75cl

L'EXPLORATEUR DU GOÛT

LES COCKTAILS DU MOIS

10210
Gin Brick
40°
1L

REMISE SUR FACTURE
1,00€
HT/COL

LE FOEHN

Ingrédients

4cl Brick Gin
2cl jus de citron jaune
2cl de miel de montagne
Jus de cramberry
Glaçons



Verre
Tumbler



Réalisation
Au verre

Garniture

Fruits rouges

Recette

Versez Brick Gin, le jus de citron, le miel, le jus de cramberry et les glaçons dans un verre tumbler, puis mélangez.

Décorez avec des fruits rouges.



REMISE SUR FACTURE

1,00€
HT/COL

10213
Wh Old Tullymet
40°
75cl



LE TIRE-FESSES

Verre
Old fashioned



Réalisation
Au shaker



Ingrédients

4cl de Old Tullymet
1cl de miel de montagne
4 épices
1 cl de sirop de gingembre
Top de cidre
Glaçons

Garniture

Tranche de pomme

Recette

Versez Old Tullymet, le miel, les épices, le sirop et les glaçons dans un shaker, puis secouez 30 secondes.

Versez dans un verre old fashioned
Complétez avec le cidre
Décorez d'une tranche de pomme.



EN FÉVRIER

EAUX



1060
San Pellegrino
100cl x 12 VC

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



1150
San Pellegrino
50cl x 20 VC



1155
Acqua Panna
75cl x 12 VP

3+1



6384
San Pellegrino
75cl x 12 VP

3+1



741416
San Pellegrino
Aranciata
33cl x 24 BTE

2+1



1340
San Pellegrino
Limonata
33cl x 24 BTE

2+1



740447
San Pellegrino Melograno & Arancia
33cl x 24 BTE

2+1

BIÈRES

PENSEZ À PRÉCOMMANDER VOS BIÈRES DE PRINTEMPS



2599
Corona Extra 4.5°
33cl x 24 VP

3+1



3 FÔTS ACHETÉS
= 1 KIT OFFERT



2372
Affligem Printemps
6.7°
Fût 30L



4 FÔTS ACHETÉS
= 1 KIT OFFERT



2223
Grimbergen Printemps
5.5°
Fût 20L

EN FÉVRIER

SPIRITUEUX



5+1

9842
Ron Bacardi
Anejo Cuatro
40°
70cl



5+1

9025
Rhum Bacardi
Carta Blanca
37,5°
70cl



5+1

9746
Rhum Bacardi
Carta Oro (Gold)
37,5°
70cl



5+1

9354
Get 27 Vert
17.9°
100cl x6 VP



5+1

9617
Gin Bombay Sapphire
40°
70cl



3+1

9466
Whisky Ballantine's
Finest 40°
70cl



3+1

9634
Whisky Paddy
40°
70cl



3+1

9334
Liqueur Fireball
Wh&Cinnamon MBA
33°
70cl



3+1

741503
Rhum Agricole
Negrita
40°
100cl



REMISE SUR FACTURE
3€
HT/COL

9688
Vodka
Belvédère
40°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE
5+1

9530
Rhum Captain
Morgan
35°
70cl



9477
Rhum Captain
Morgan Blanc
37,5°
70cl



5+1

9611
Gin Hendrick's 41
40°
70cl



NOS BIÈRES CRAFT DU MOMENT

SUR PRÉCOMMANDE



2369
PAULANER HEFE
WEISSBER
5,5°

PAULANER

Fût de 20L

La Hefe-Weissbier de Paulaner sait surprendre avec ses arômes de céréales fumées, provenant au moins à 50 % du blé qui la compose. Non filtrée, cette bière peut sembler trouble, mais sa mousse est de belle tenue, avec une couleur jaune or, et des notes acidulées de fruits.



12302
NEPO TROPICAL NEIPA
6,8°

NEPO

Fût de 20L

Fine mousse légère et onctueuse, ce cocktail de fruits exotiques surprend par son aromatique naturelle et une exceptionnelle rondeur en bouche, trouble (hazy) par définition, un vrai délice tropical qui est apprécié par les amateurs de bières spéciales, tout comme celles et ceux qui les découvrent.



749645
ANARKIST NEW ENGLAND
5,5°

ROYAL UNIBREW

Fût de 20L

Bière de type New England IPA, non filtrée, 5,4 % alc. vol, brassée avec les houblons Motueka, Mozaic et Citra. Sans l'amertume des houblons de certaines IPA, mais avec un arôme fruité de fruits tropicaux, ainsi qu'une note de rhubarbe et fleurs de sureau.



2969
CORONA
4,5°

INBEV

Fût de 30L

Corona est une bière blonde d'origine mexicaine brassée avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle : eau, orge, maïs, houblon et c'est tout ! Bien connue pour sa bouteille iconique, c'est une blonde au goût délicat et à la robe dorée. Très rafraîchissante, elle se savoure couronnée d'un quartier de citron vert pour relever naturellement ses arômes ! Elle offre au nez des arômes de malts et de citron et des saveurs assez similaires. Une légère amertume se développe sur la fin de bouche.



2215
AFFLIGEM BLANCHE
4,8°

HEINEKEN

Fût de 20L

A la robe jaune pâle, Affligem Blanche offre au nez des notes d'agrumes et un fond malté épicé. En bouche, ces notes apportent un goût acidulé subtilement fruité. Affligem Blanche est une bière rafraîchissante alliant le goût léger d'une bière blanche et le caractère d'une bière d'abbaye.

PANACHAGE POSSIBLE

3+1



2975
GALLIA WESTIPA
6°

BEER FACTORY

33cl x24

Une bière IPA qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins. Le secret c'est beaucoup de houblons pour une belle longueur en bouche.



2976
GALLIA FOLLAMOUR BIO
5,5°

BEER FACTORY

33cl x12

Elle dévoile une robe jaune et dorée surmontée d'une fine mousse blanche très légère. Au nez, elle dévoile des arômes de malt, d'herbes et de miel. En bouche, elle possède des saveurs de malt, de houblon, d'herbes et d'agrumes. Subtilement amère, elle mène vers une finale douce et houblonnée.



2974
GALLIA SESSION IPA
4,3°

BEER FACTORY

33cl x24

Une fraîcheur presque tropicale, des arômes de fruits exotiques et une franche amertume typique d'une IPA. Le secret de cette bière : notre sélection de malts et houblons.



6072

ALPIC COLA

33CL - VP

Elaboré avec des extraits naturels de plantes, dont la noix de cola, ses fines bulles légèrement sucrées et citronnées aux notes de caramel font pétiller les yeux des petits et des grands, des goûters aux cocktails. Un cola alternatif et légèrement transgressif qui fait fusionner le meilleur des alpes et de l'Amérique.

6173

ALPIC TEA

33CL - VP

Né de l'infusion de feuilles entières de thé noir et de thé noir Darjeeling, à laquelle s'ajoute une juste et légère dose de sucre de canne BIO. Parfumé au citron et relevé d'une pointe de menthe qui lui apporte ses notes rafraîchissantes, renforcées par l'eau des Alpes.

6172

ALPIC LIMO

33CL - VP

De l'eau des Alpes, du sucre de canne BIO en juste quantité et cette myriade de bulles légères qui fait frétiler les papilles à chaque gorgée. Idéale à consommer nature mais parfaite pour des panachés avec nos bières BIO.

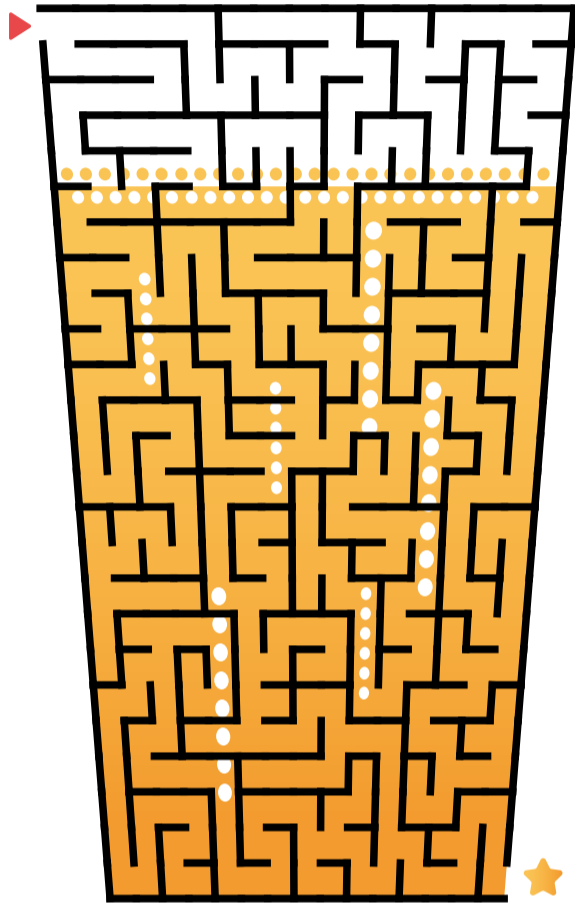
NOTRE GAMME DE SOFT ALPIC EST BIO





JEU

Labyrinthe



Mots Mêlés

Spiritueux

P	F	R	A	F	V	C	W	H	I	S	K	Y	A
O	L	V	P	S	Z	E	Q	H	F	M	X	H	B
N	Y	P	É	Z	P	P	R	A	V	D	G	D	S
V	U	L	R	H	J	O	L	M	M	N	E	X	I
U	Y	G	I	N	L	G	B	G	O	D	I	Z	N
D	H	F	T	Q	S	W	P	L	W	U	S	A	T
Z	O	S	I	N	U	A	W	L	T	R	T	H	H
S	V	X	F	I	M	E	U	U	É	N	W	H	E
I	Y	G	E	H	O	Q	U	M	Q	Q	G	P	N
H	V	L	M	W	I	K	Y	R	U	E	R	B	G
F	O	A	S	H	F	Q	R	B	I	T	T	E	R
F	D	R	H	U	M	L	A	V	L	L	M	M	A
T	K	N	M	N	K	U	N	D	A	O	X	D	X
P	A	S	T	I	S	W	W	G	R	O	N	S	U

Vermouth
Whisky
Vodka
Gin

Téquila
Rhum
Apéritif
liqueur

Pastis
Bitter
Absinthe
Geist

Les 7 différences



INSCRIVEZ-VOUS SUR LE PORTAIL CLIENT

**UNE SEULE
PLATEFORME
POUR TOUT
CONTRÔLER
EN UN CLIC**



**RAPPROCHEZ-VOUS
DE VOTRE COMMERCIAL
ET CRÉEZ AVEC LUI
VOTRE COMPTE
CLIENT**

Le portail client, c'est :

- > UN CATALOGUE DE TOUS NOS PRODUITS
- > TOUTES NOS OFFRES PROMOTIONNELLES
- > UN OUTIL POUR PRÉPARER ET PASSER VOS COMMANDES

CLIENT.CAVES-DU-MONT.FR



Adresse
ZA Les Iles
241 Rte des Méandres
74230 LA BALME DE THUY

Téléphone
04 50 02 00 95

Mail
infocontact@cavesdumont.com



Adresse
220 Avenue de Savoie
74130 BONNEVILLE

Téléphone
04 50 97 22 93

Mail
cdmarve@cavesdumont.com

www.caves-du-mont.fr



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

LE COMPTOIR DES CAVES - N°07/JANVIER/FÉVRIER 2023 | RESPONSABLE DE PUBLICATION : Service & Co - Le Lannec, 22200 Plouisy - 02 96 43 71 81 - contact@cozigou.com | DROITS IMAGES : DR - Services & Co - Adobe Stock | GRATUIT - PHOTOS NON-CONTRACTUELLES - 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.