

COMPTOIR DES SAVOIE

LA BROCHURE CHR PROMOTIONNELLE DES PAYS DE SAVOIE

P.4>6

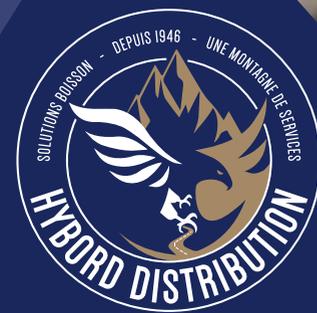
PORTRAITS

P.10

NOS PRODUITS
EN JUILLET

P.20

NOS PRODUITS
EN AOÛT



JUILLET | AOÛT | 2025 | GRATUIT

Sommaire

P.3 & 4 > Portraits Collaborateurs
Isabelle & Kévin

P.5 à 7 > Portraits
Domaine de l'Olivier
Domaine Grisard Jean-Pierre & Fils
(HYBORD DISTRIBUTION)
Domaine Clos d'Arvières
(LES CAVES DU MONT)

P.8 & 9 > Marque coup de cœur
Distillerie des Alpes

P.9 > Nouveautés
Bières pression & Nouvel Extra 10

P.10 à 19 > Les promotions
en **JUILLET**

P.20 à 25 > Les promotions
en **AOÛT**

P.25 > Le Shaker
Nouveau !

P.26 & 27 > **ANIMATION**
Bières pression



Agenda

JUILLET

05

Festival International de Musiques Militaires | Albertville

09 > 12

Festival Musilac 2025 | Aix-les-Bains

11 > 13

SUPER8, la course VTT & VTT-AE | La Plagne

16 > 20

Festival Guitare en Scène | Saint Julien en Genevois

25

Tour de France 2025 : étape Albertville | La Plagne

AOÛT

02

Fête du Lac Annecy

02

Passage de la 8^{ème} étape
du Tour de France Femme | Aiguebelle

09 > 10

Coupe du Monde de saut à ski
et démonstrations aériennes | Courchevel



Isabelle

TÉLÉVENDEUSE CEVINS

Qui es-tu ?

Je suis rentrée dans la société Hybord en tant que saisonnière en 2018 et cela fait 4 ans que j'ai signé mon CDI. Je viens des métiers de l'accueil et du commerce.

C'est quoi une journée type dans la peau d' «Isabelle»

Ma mission principale est de prendre les commandes des clients ; de répondre à leurs demandes ; faire le suivi logistique et son retour. Lancer la préparation du soir.

Quelles sont tes passions dans la vie de tous les jours

La couture, la lecture et la cuisine, la philatélie.

Oseras-tu nous dévoiler ton plaisir coupable (ou non) ?

Je suis une vraie Epicurienne !

Ce que tu aimes chez Hybord ?

J'aime le travail en équipe « Ensemble, on avance plus vite et plus haut avec plaisir »





Kevin

RESPONSABLE DÉPÔT

Qui es-tu ?

En couple, papa d'un petit garçon, ancien responsable dans une boîte de messagerie, j'ai postulé en tant que chauffeur-livreur et on m'a proposé le poste de responsable de dépôt à Bonneville. Je suis donc responsable du dépôt depuis novembre 2023.

Raconte-nous ton quotidien chez Caves du Mont :

Gérer le planning des tournées ainsi que la préparation des commandes. Organiser les livraisons et les réceptions de marchandise. Gérer le bon fonctionnement du dépôt.

Quelles sont tes passions dans la vie de tous les jours ?

Faire de la moto, passer du temps avec mon fils de 2 ans et visiter des lieux historiques (châteaux...)

Cites nous :

Une boisson : une bonne bière fraîche

Une activité : sorties en famille et balade à moto

Un endroit où tu aimes aller : en Bretagne

Une musique préférée : The Matador de The White Buffalo

CAVES DU MONT en 3 mots :

Réactivité

Flexibilité

Convivialité

MÉTIER À L'HONNEUR RESPONSABLE ENTREPÔT

Le responsable entrepôt est en charge de l'organisation et de la gestion des stocks de marchandises au sein d'un entrepôt. Il définit l'organisation logistique des flux et l'implantation physique des marchandises afin d'optimiser les capacités de stockage en termes de surface et de volume. Il assure ou supervise les plannings d'arrivée, de stockage et d'acheminement des marchandises.

PORTRAIT

PROMOTIONS DU MOIS DE JUILLET

Domaine de l'Olivier



À L'OMBRE DU PONT DU GARD : Au centre du village de Saint Hilaire d'Ozilhan, le Domaine de l'Olivier appartient depuis plusieurs générations à la famille Bastide. Le nom de ce domaine vient du fait que les vignes étaient par le passé complantées d'oliviers. Aujourd'hui Éric (le père) et Robin (le fils) Bastide œuvrent ensemble à la destinée de ce domaine de 50 Ha, épousant le découpage des garrigues en forme d'un large golfe, orienté sud, sud-ouest.

VENDANGES MANUELLES :

Pour préserver les vignes des agressions mécaniques, mais surtout afin d'obtenir des raisins de grande qualité, le travail de la vigne est essentiel et seules des vendanges manuelles permettent le tri rigoureux de raisins parfaitement sains. Menée en lutte raisonnée, la vigne est conduite avec un objectif de maîtrise des rendements et de production particulièrement qualitative. Amendements organiques selon les besoins, enherbement régulé, désherbage mécanique, taille traditionnelle ou en gobelet pour les plans les plus anciens. Ébourgeonnage et vendanges en vert. Les vignes sont plantées dans le sens du vent. Elles font l'objet d'une surveillance particulière et incessante.

LE VIN SE DESSINE À LA VIGNE AU RYTHME DES SAISONS :

LES VINIFICATIONS :

Elles sont réalisées avec le plus grand soin dans les chais, au cœur de la propriété. Dès la réception,

les grappes sont égrainées en totalité, pour obtenir le meilleur potentiel aromatique de chaque cépage. Il en suivra une vinification dans un cuvier en béton, où se poursuivra une macération pouvant aller jusqu'à 30 jours.

LES CÔTES DU RHÔNE VILLAGES :

Elevées dans des barriques de chêne français, sélectionnées avec soin par Eric et Robin Bastide dans le calme d'un chai souterrain, aux murs de pierre du Pont du Gard. Véritables artisans, Eric et Robin allient le meilleur de la tradition et de la modernité pour vous proposer des vins justes, contemporains, reflet d'un vignoble méticuleusement entretenu, où rien n'est laissé au hasard.



22+2



603264
Côtes du Rhône,
l'Olivier,
75cl



11+1



603267
Côtes du Rhône,
Village Orée du Bois,
75cl

PORTRAIT

PROMOTIONS DU MOIS D'AOÛT

Domaine **Grisard Jean-Pierre & Fils**

Vignerons Indépendants en Savoie – Terroir, Passion, Innovation : Installés à Fréterive, au cœur de la Combe de Savoie, notre domaine familial s'épanouit sur les coteaux ensoleillés du Parc naturel des Bauges.

Vignerons Indépendants en Savoie – Terroir, Passion, Innovation : Installés à Fréterive, au cœur de la Combe de Savoie, notre domaine familial s'épanouit sur les coteaux ensoleillés du Parc naturel des Bauges. Nichées sur des pentes d'éboulis argilo-calcaires exposées plein Sud, nos vignes profitent d'un microclimat unique, idéal pour révéler la richesse de notre terroir. +40 cuvées, entre tradition et rareté Nous cultivons avec passion l'ensemble des cépages savoyards : les grands classiques comme Jacquère, Roussette, Mondeuse, Pinot Noir ou Gamay, mais aussi des variétés anciennes et confidentielles telles que Persan, Mondeuse Blanche, Malvoisie, Verdesse, Douce Noire ou Étraire de l'Adui. Une diversité rare, sublimée à travers plus de 40 cuvées aux profils singuliers. Des vendanges au millimètre, des vinifications précises Chez nous, les vendanges s'échelonnent sur un mois, au rythme de la maturité de chaque cépage. Cette approche sur mesure garantit un tri optimal et un soin méticuleux, du grain à la bouteille. En cave, tradition et exigence se rencontrent : cuves inox, barriques de chêne et matériaux nobles permettent une vinification respectueuse et précise, au service du fruit et de l'authenticité. Un héritage vivant, une

vision tournée vers demain, Benoit et Laetitia incarnent la 5ème génération de vignerons, épaulés par Jean-Pierre et Marie-Jo Grisard. Ensemble, nous faisons vivre un savoir-faire transmis avec fierté, enrichi d'une approche moderne, durable et engagée. Nos vins sont le reflet de ce lien entre nature, histoire et innovation. Classiques ou audacieux, ils sont surtout faits pour vous procurer du plaisir, aujourd'hui comme demain



11+1



88547
Mondeuse
St-Jean de la Porte
Domaine Grisard,
75cl



11+1



88544
Roussette
Domaine Grisard,
75cl



88542
IGP Allobrogie
Verdesse
Domaine Grisard,
75cl

PORTRAIT

PROMOTIONS DU MOIS D'AOÛT

Domaine Clos d'Arvières

« C'est à partir de 1978 que Bernard MOLLEX repris l'exploitation familiale agricole de ses parents. Sur Corbonod, à cette période l'agriculture était orientée principalement vers deux types d'activités, l'élevage laitier et la viticulture ; le raisin produit était vendu au négociant locaux, ce dont pratiquaient les parents de Bernard. Peu à peu, Bernard, rejoint par sa femme Martine, vont abandonner la production de lait pour se consacrer principalement à la viticulture tout en développant la vente en bouteilles, agrandissant la surface de vigne et restructurant les bâtiments agricoles en cave. Depuis 2015, suite à la retraite de Bernard, leur fils Régis les a rejoints sur l'exploitation, celle-ci s'est développée en passant de 8.5 ha à plus de 14 aujourd'hui. Nous avons fait le choix de s'orienter vers une culture raisonnée en souhaitant obtenir l'agrément HVE en 2019. Actuellement, nous travaillons le sol sous les pieds de vigne, le milieu est tondu, nous excluons les produits phytosanitaires toxiques (cmr et autres) de nos programmes de traitements en les remplaçant par des produits de stimulateurs de défenses naturelles ou biologiques. Pour nos vins, nous travaillons avec des doses de so2 réduites toute au long de l'année afin de vous garantir une qualité optimale.

L'AOP SEYSSSEL

Le territoire de l'AOP Seyssel, implanté sur le coté ouest du vignoble savoyard, s'étend sur les côteaux des 3 communes de la vallée du Haut Rhône; Seyssel Ain, Seyssel Haute-Savoie et Corbonod. C'est une des plus petites AOP de France mais aussi l'une des première de France car reconnue depuis 1942. Les vignes s'étendent sur les deux rives du Rhône, situées entre 200 et 400m d'altitude. C'est au 10e siècle que les premiers écrits mentionnent la vigne dans la région. Comme dans beaucoup de régions françaises à cette époque, les moines établissaient les premiers monastères ou abbayes et y développaient la vigne. Dans le pays seyssele, les moines possédaient un monastère appelé La Chartreuse d'Arvière, situé dans la combe du massif du grand colombier sur la commune de Lochieu. Ils descendirent dans la vallée de Corbonod pour cultiver la vigne et principalement le cépage Altesse. Ce dernier est un cépage qui aurait été rapporté de l'île de Chypre au XVe siècle par Anne de Lusignan, fille du roi de Chypre, qui épousa un duc de Savoie. Le duc aurait confié ce cépage aux moines afin qu'ils le développent sur la vallée seyssele. À Eilloux, ils y possédaient un cellier



dans lequel ils vinifiaient leurs vins, qui de nos jours n'est autre que notre caveau de dégustation. Actuellement, l'AOP Seyssel s'étend sur 90 hectares de vignes, profitant d'un climat plutôt favorable à leur développement, poussant sur des pentes d'alluvions glaciaires ou sur des molasses argilo-calcaires

Sur ce vignoble est produit des vins tranquilles mais également des vins mousseux principalement par deux cépages blancs originaux et spécifiques à ce terroir ; L'Altesse (ou la Roussette de Seyssel comme appelé auparavant) et la Molette (typiquement local). À eux deux, ces cépages représentent environ 90% du volume vinifié sur le domaine. »



603222
Seyssel
Méthode Traditionnel
Domaine
Clos d'Arvières,
75cl



11+1



603188
Seyssel
Domaine
Clos d'Arvières,
75cl

MARQUE COUP DE CŒUR

DISTILLERIE
Des
- ALPES -

TRADITION SAVOIE DEPUIS 1883



Élaboré à Chambéry depuis 1893, le Génepi L'Ancienne révèle toute l'intensité du génepi grâce à une distillation douce dans un alambic centenaire.

603660
Génépi l'Ancienne
40°
70cl

603645
Génépi Outre Routin
40°
BIB 5L

Depuis 1883, la Distillerie des Alpes perpétue l'héritage de Philibert Routin et des moines d'Aiguebelle à travers les liqueurs Coiron, élaborées dans un alambic Stupfler. Ces liqueurs raffinées allient tradition et précision : plantes, fleurs, graines et écorces sont soigneusement distillées puis vieilles en foudre, révélant une grande complexité aromatique et une belle longueur en bouche.



Le Pastis des Alpes, apéritif anisé emblématique, s'inscrit dans une tradition née chez les Romains et popularisée en France dès 1932 comme boisson estivale.

602284
Pastis des Alpes
45°
70cl



Depuis 1883, le Vermouth Routin Blanc perpétue la recette alpine de Philibert Routin, alliant vins français, plantes, fleurs et épices macérés à Chambéry.

604328
Vermouth Blanc Alpes
16,5°
75cl



Depuis 130 ans, le Vermouth Routin Rouge allie 24 plantes à un vieillissement en fût de chêne, offrant un apéritif savoyard au goût unique et parfaitement équilibré.

602292
Vermouth Rouge Alpes
18°
75cl



Liqueur végétale complexe aux notes d'angélique, agrumes et épices. Vieillie en fût, elle se déguste pure sur glace ou en cocktail raffiné.

5+1

88738
Elixir de Coiron Verte
45°
70cl

IDÉE RECETTE

INGRÉDIENTS :

- > 4cl Génepi l'Ancienne
- > 1,5cl Sirop de Pamplemousse Rose 1883
- > 4cl Jus de pomme
- > 6cl Tonic

RECETTE :

Dans un tumbler rempli de glace, verser l'ensemble des ingrédients en terminant par le tonic.

Remuer pour homogénéiser l'ensemble. Décorer d'une tranche de pamplemousse rose.



ANIMATIONS BIÈRES

NOUVEL EXTRA 10

UN SYSTÈME PLUG & PLAY
POUR UNE BIÈRE D'EXCEPTION



EXTRA BUSINESS

Développez une activité bière
simple et rapide

EXTRA FRÂICHE

Capot étanche, système de froid
professionnel compressé,
bière servie à 4°

EXTRA RSE

Aucune perte
Fûts 100% recyclables

EXTRA COMPACT

Fût de 10 litres
Prends moins de place que
l'équivalent en bouteille
Design haut de gamme

EXTRA PRESSION

Des consommateurs qui
préfèrent la bière pression

EXTRA CONNECTÉE

Application digitale : vision volume,
alerte changement de fût,
température, DDM



86831
BROOKLYN PULP ART
6°

KRONENBOURG

Fût de 10L

Brooklyn Pulp Art est une bière à la robe dorée,
aux notes de d'ananas, d'agrumes et de mangue.
Des notes de fruits tropicaux avec un final doux
et rafraîchissant.



86829
PORETTI 4 LUPPOLI
5°

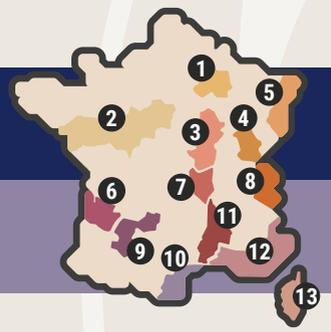
KRONENBOURG

Fût de 10L

Les arômes de cette Lager italienne sont ceux
du caramel (provenant du malt) et des fleurs, qui lui confèrent
beaucoup de douceur, et une vraie fraîcheur au nez. En bouche,
nous retrouvons cette douceur et les saveurs sucrées du caramel,
avec le côté plus végétal... de la violette ! Enfin, quelques notes
céréalières viennent clôturer en beauté la dégustation.

EN JUILLET

- 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



11+1

11 
 91429
 AOP
 Côtes du Rhône
 Belleruche 2023,
 75cl



5+1

6 
 75532
 AOP Lussac,
 Saint-Emilion
 Roc de Giraudon,
 75cl



11+1

12 
 85351
 AOP Côtes De
 Provence
 Symphonie
 Château
 Sainte-Marguerite,
 75cl



THÉS ET INFUSIONS

THÉS & INFUSIONS
Baronny's

PRIX CHOC

0,18€
le sachet

soit **4,40€**
la boîte



75945
**Infusion Baronny's
Blue Diamant Tilleul**
25 sachets diamants



75836
**Thé Noir Baronny's
Blue Diamant Caramel**
25 sachets diamants



75864
**Thé Vert Baronny's
Blue Diamant Gunpowder**
25 sachets diamants

SOFTS



85065
**Fanta
Orange**
25cl x 24 VC ☺



85064
Sprite
25cl x 24 VC ☺

PANACHAGE POSSIBLE
2+1



84652
**Tropico
Tropical**
25cl x 24 VC ☺

EAUX



2336
Vittel
25cl x 24 VC ☺

4+1



72321
**Perrier
fines bulles**
50cl x 20 VC ☺

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



72322
**Perrier
fines bulles**
100cl x 12 VC ☺

Bonneval



603785
**Bonneval
eau minérale
naturelle**
50cl x 24 RPET

5+1



603784
**Bonneval
eau minérale
naturelle
gazeuse**
50cl x 24 RPET

5+1



603046
**Bonneval
eau minérale
naturelle**
75cl x 12 VP



603047
**Bonneval
eau minérale
naturelle
gazeuse**
75cl x 12 VP

CIDRES



3+1

5673
Cidre Doux
VDR 2°
33cl x 24 VC



3+1

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



PANACHAGE POSSIBLE

3+1

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



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

BIÈRES



4+1



84946
Affligem
Blanche
4,8°
Fût 8L

4+1



83692
Lagunitas
IPA 6,2°
Fût 8L

4+1



84470
Gallia
Champ Libre
5,8°
Fût 8L

4+1



85291
Pelican
Rouge
7,5°
Fût 8L

4+1



53
Desperados
5,9°
33cl x 24 VC

4+1



82521
Affligem
Carmin
5,2°
Fût 8L

4+1



81896
Desperados
5,9°
Fût 8L

4+1



83244
Tiger
Lager
5°
Fût 8L

4+1



85289
Pelican
Blonde
7,5°
Fût 8L



PANACHAGE POSSIBLE

5+1
GENEPI
OFFERT



602618
Fruits Rouges
4,8°
33cl x 24 VP



88010
La Genep'
5°
33cl x 24 VP



PANACHAGE POSSIBLE

3+1



602604
Mont-Blanc
La Verte
5,9°
33cl x 12 VP



602608
Mont-Blanc
La Bleue
5,8°
33cl x 12 VP

EN JUILLET

SPIRITUEUX





REMISE AU COL
2,00€
HT

 Ecosse 

85336
Gin Lind & Lime
Maritime Bio
44°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT

 Irlande

202962
Gin Ornabrak
Single Malt
Irish 43°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT

 France

87398
Pastis L'Acolyte
45°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT

 France

83601
Whisky
Lost Distillery
Stratheden Classic
43°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT

 France

84710
Whisky
Lost Distillery
Dalaruan Classic
43°
70cl



REMISE AU COL
3,00€
HT

 Panama

204657
Rhum
Zaka Panama
42°
70cl



REMISE AU COL
3,00€
HT

 Trinidad

83606
Rhum
Zaka Trinidad
42°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT

 Caraïbes

203905
Rum And Cane
Spanish Caribbean XO
43°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT

 Réunion

203911
Rum And Cane
French Overseas XO
43°
70cl



REMISE AU COL
2,00€
HT

 Ecosse

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



PANACHAGE POSSIBLE

5+1



 Martinique

23088
Rhum St James
Ambre Agricole
45°
70cl



 Martinique

23082
Rhum St James
Imperial Blanc
40°
70cl



REMISE AU COL
3,00€
HT

 France

84515
Rhum St James
VSOP
43°
70cl



3+1

 Irlande

22395
Whisky Paddy
40°
70cl



3+1

 France

83891
Liqueur
Manzanita
15°
70cl

SPIRITUEUX

WILLIAM GRANT & SONS



5+1



Ecosse

76195
Whisky
Monkey Shoulder
40°
70cl



REMISE AU COL

5,00€
HT



Ecosse

22289
Whisky Balvenie
Double Wood
40°
70cl



5+1



Ecosse

78048
Gin Hendrick's
41,4°
70cl



REMISE AU COL

2,50€
HT



El Salvador

204589
Rhum Secha
De La Silva
40°
70cl



3+1



Etats-Unis

78047
Rhum Sailor Jerry
40°
70cl

CAMPARI



REMISE AU COL

4,00€
HT



Trinidad & Tobago

80229
Rhum Kraken
Black Spiced
40°
70cl



3+1



Ecosse

75682
Whisky
Whyte & MacKay
40°
70cl



5+1



France

24828
Picon Bière
18°
100cl

REMISE AU CARTON

5,80€
HT



Italie

86056
Crodino Biondo
Sans Alcool x24
17,5cl



5+1



Italie

22461
Campari
25°
100cl



5+1



Italie

83872
Aperol
12,5°
100cl



5+1



Italie

85956
Liqueur Fiorente
Fleur de Sureau
20°
70cl

EN JUILLET

SPIRITUEUX

DIAGEO



REMISE AU COL

4,00€
HT



Mexique

80714
Tequila Don
Julio Bianco
38°
70cl



REMISE AU COL

4,80€
HT



Mexique

80715
Tequila Don
Julio Reposado
38°
70cl



5+1



Angleterre

75948
Pimm's
25°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE

3+1



Jamaïque

84513
Rhum
Captain Morgan
Blanc
37,5°
70cl



Jamaïque

77702
Rhum
Captain Morgan
Spiced Gold
35°
70cl



5+1



Pays-Bas

79421
Vodka
Ketel One
40°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE

5+1



France

84055
Vodka Ciroc
Red Berry
37,5°
70cl



France

84119
Vodka Ciroc
Pêche
37,5°
70cl



France

84056
Vodka Ciroc
Apple
37,5°
70cl



France

80718
Vodka Ciroc
Ultra Premium
40°
70cl

SPIRITUEUX



3+1



Angleterre

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



5+1



Angleterre

85388
**Gin Bombay
Citron**
37,5°
70cl



3+1



France

85031
Get 27 Vert
17,9°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE

3+1



Porto Rico

76203
**Rhum Bacardi
Carta Oro**
37,5°
70cl



Porto Rico

23081
**Rhum Bacardi
Carta Blanca**
37,5°
70cl



3+1



France

85030
Get 27 Vert
17,9°
100cl



5+1



Porto Rico

83956
**Rhum Bacardi
Spiced**
35°
70cl



5+1



Mexique

42231
**Tequila
Camino Real**
35°
70cl



5+1



Georgie

22787
**Vodka
Eristoff**
37,5°
70cl

EN JUILLET

SPIRITUEUX

Pernod Ricard

PANACHAGE POSSIBLE

5+1



77727
Lillet Rosé 17°
75cl

22359
Lillet Blanc 17°
75cl

75672
Lillet Rouge 17°
75cl



10+2



22321
Ricard
45°
100cl



5+1



83709
Cinzano Aperitivo
15°
100cl



3+1



77497
Malibu Coco
18°
70cl



3+1



78946
Vodka Wyborowa
37,5°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE

3+1



85241
Gin Malfy
Limone
41°
70cl



85327
Gin Malfy
Rosa
41°
70cl



603519
Gin Malfy
Originale
41°
70cl

3+1



REMISE AU COL

3,00€
HT



81288
Gin Plymouth
41,2°
70cl

REMISE AU COL

3,00€
HT



85224
Gin
Monkey 47
47°
50cl

PANACHAGE POSSIBLE

5+1



85931
Cockorico
Cosmopolitan
15,9°
100cl



85933
Cockorico
Pornstar
Martini 15,2°
100cl



85934
Cockorico
South Beach
14,5°
100cl



85928
Cockorico
Sex on the Beach
12,6°
100cl



86798
Cockorico
Espresso
Martini 15,9°
100cl

VENTES À EMPORTER



3+1



45761
PET Badoit
Rouge
100cl x6



PANACHAGE POSSIBLE

5+1



80124
BTE Slim
Fanta Citron
33cl x24



80115
BTE Slim
Fanta Orange
33cl x24



87394
BTE Slim
Tropico
Orange
Ananas
33cl x 24



81475
BTE Slim
Fuzetea
33cl x24

PANACHAGE POSSIBLE

7+1



80072
BTE Slim
Coca Cola
33cl x24

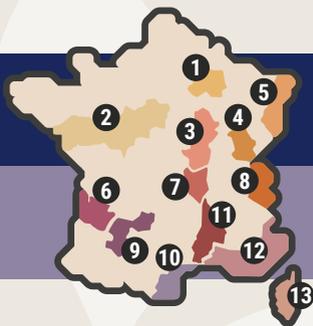


80126
BTE Slim
Coca Cola
Cherry
33cl x24



80074
BTE Slim
Coca Cola
sans sucres
33cl x24





- 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



11+1



131266
IGP Gard
Belle Emilie
Cellier des Chartreux
75cl



11+1



603087
IGP Gard
Belle Emilie
Cellier des Chartreux
Cuvée des Chartreux 2024
75cl



11+1



601024
IGP Gard
Belle Emilie
Cellier des Chartreux
Cuvée des Chartreux 2024
75cl



11+1



603294
AOP Mâcon
Ville Cave d'Azé
75cl



11+1



75892
Alsace
Gewurtztraminer
Tradition
Domaine
Kuentz-Bas
75cl



11+1



76949
IGP Méditerranée,
Brise Marine 2024,
75cl

EN AOÛT

FOOD



PRIX CHOC

4,10€HT
LE SACHET



85415
Mix Crackers & Bretzels Croco
750g x 4 sachets

EAUX



5+1



603785
Bonneval
eau minérale
naturelle
50cl x 24 RPET



603784
Bonneval
eau minérale
naturelle gazeuse
50cl x 24 RPET



603046
Bonneval
eau minérale
naturelle
75cl x 12 VP

5+1



603047
Bonneval
eau minérale
naturelle gazeuse
75cl x 12 VP

BIÈRES



PANACHAGE POSSIBLE

3+1



602604
Mont-Blanc
La Verte
5,9°
33cl x 12 VP



602608
Mont-Blanc
La Bleue
5,8°
33cl x 12 VP



602605
Rousse
Mont Blanc
6,5°
33cl x 12 VP



602609
IPA Cristal
Mont Blanc
4,7°
33cl x 12 VP



602602
Blonde du
Mont Blanc
5,8°
33cl x 12 VP



602603
Blanche du
Mont Blanc
4,7°
33cl x 12 VP



PANACHAGE POSSIBLE

5+1
GENEPI
OFFERT



88010
La Genep'
5°
33cl x 24 VP



602618
Fruits Rouges
4,8°
33cl x 24 VP

BIÈRES

ABInBev

SANS ALCOOL
0.0°



3+1

85632
Corona
Cero
0.0°
33cl x 24 VP



3+1

84947
Corona
Extra
4,5°
33cl x 24 VP



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

81922
Triple
Karmeliet 8°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

87217
Leffe Prestige
8,5°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

76168
Leffe
Ruby 5°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

161
Hoegaarden
Blanche 4,9°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

154
Stella Artois
5,2°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

81314
Kwak Ambrée
8,4°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

85014
Kwak Blonde
7,4°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

85013
Kwak Rouge
8°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

82251
Bud 5°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

85672
Corona
Extra 4,5°
Fût 6L



REMISE AU FÛT
4,00€
HT

82460
Goose
IPA 5,9°
Fût 6L

EN AOÛT

SPIRITUEUX

L'EXPLORATEUR
DU BIEN



REMISE AU COL
2,08€
HT



87401
Gin Melifera
Edizione Corsa
43°
70cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



84865
Vodka Partisan
Black
40°
100cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



83593
Vodka Partisan
Green Bio
40°
70cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



83595
Gin Brick
Bio
40°
100cl



REMISE AU COL
1,00€
HT



86904
Whisky Old Tullymet
Blended
46°
70cl



REMISE AU COL
1,50€
HT



86924
Melonade Artonic
12°
70cl



REMISE AU COL
1,50€
HT



86925
Nectarine Artonic
12°
70cl

REMISE SUR FACTURE

2,00€
HT



80712
Rum Six Saints
41,7°
70cl

REMISE SUR FACTURE

2,00€
HT



87213
Rum Six Saints
Hot & Spicy 41,7°
70cl

REMISE SUR FACTURE

2,00€
HT



84043
Calvados Avallen
40°
70cl

DUGAS



REMISE AU COL
1,60€
HT



80143
Rhum Angostura
Bitter 44,7°
20cl

MAISON
VILLEVERT
LES SPIRITUEUX FRANÇAIS



REMISE AU COL
4,00€
HT



81549
Gin Gvine
Floraison 40°
70cl

SPIRITUEUX



SANS ALCOOL
0,3°



83393
Martini
Sans alcool
Floreale
0,3°
75cl



SANS ALCOOL
0,5°



83394
Martini
Sans alcool
Vibrante
0,45°
75cl

PANACHAGE POSSIBLE
5+1



5+1



86905
Get Menthe
Citron
17,9°
70cl

PANACHAGE POSSIBLE
5+1



39763
Martini Bianco
14,4°
100cl



81796
Martini Fiero
14,4°
100cl



39765
Martini Rosato
14,4°
100cl



39764
Martini Rosso
14,4°
100cl



3+1



79426
Gin Tanqueray
43,1°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE
3+1



82547
Gin
Gordon's Pink
37,5°
70cl



23473
Gin
Gordon's
37,5°
70cl



REMISE AU COL
6,00€
HT



78824
Rhum Zacapa
Solera 23 ans
40°
70cl



5+1



80172
Rhum
3 Rivières
Blanc
50°
100cl



5+1



78407
Rhum
3 Rivières
Ambré
40°
70cl

EN AOÛT

SPIRITUEUX



3+1



80694
Gin Generous
44°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE

3+1



79650
Liqueur Marie Brizard Fleur de Sureau
20°
70cl



87432
Liqueur Aperitivo
15°
70cl



3+1



80884
Liqueur Fireball
33°
70cl



5+1



75646
Vodka Sobieski
37,5°
70cl



5+1



77780
Cachaca Aguacana
37,5°
70cl



PANACHAGE POSSIBLE

5+1



81279
Gin Gibson's
37,5°
70cl



82993
Gin Gibson's Pink
37,5°
70cl



3+1



83350
Whisky Cutty Sark
40°
70cl



5+1



39964
Suze
15°
100cl

REMISE AU COL

2,00€ HT



22282
Ricard
45°
150cl

5+1



23331
Pastis 51
45°
100cl

REMISE AU COL

4,00€ HT



84568
Vodka Absolut
40°
175cl

3+1



22741
Whisky Ballantine's Finest
40°
200cl

18+6



85532
Suze Tonic 0°
25cl x 24

SANS ALCOOL

0,0°

VENTES À EMPORTER



PANACHAGE POSSIBLE
3+1



81351
BTE Slim San Pellegrino
Aranciata Orange
33cl x24



79642
BTE Slim San Pellegrino
Limonata
33cl x24



81656
BTE Slim San Pellegrino
Limone & Menta
33cl x24



82158
BTE Slim San Pellegrino
Aranciata Rossa
33cl x24



81602
BTE San Pellegrino
Melograno Arancia
33cl x24

PANACHAGE POSSIBLE
3+1



2469
BTE Slim Perrier
33cl X24



2547
PET Perrier
50cl X24



2493
PET Vittel
50cl X24

3+1



2511
PET San Pellegrino
50cl X24

3+1



NOUVEAU

LE SHAKER, LA FORMATION DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELLS DU CHR



UNE EXPÉRIENCE DE FORMATION HORS DU COMMUN

LE SHAKER C'EST :



QUOI ?
Des formations **intenses** et **concrètes**



COMMENT ?
Grâce à des modules définis par typologie : **Cocktail, Bière, Café** et bien d'autres à venir !



QUI ?
Des formateurs issus du terrain



OÙ ?
Dans nos showrooms, un lieu pensé pour inspirer et pratiquer

LES PREMIÈRES SESSIONS COCKTAILS ARRIVENT...

FORMATION TENDANCE COCKTAIL AVEC HYBORD



FORMATION BARMAN MIXOLOGIE
Lieux : **Routin à Chambéry**
Profil : **Staff** sachant déjà **réaliser** du **cocktail**

DATE À VENIR :
VOUS RAPPROCHER DE VOTRE COMMERCIAL



SOYEZ LES PREMIERS INFORMÉS
Inscrivez-vous à notre alerte lancement et recevez le **programme complet** en avant-première !



NOUVEAUTÉS ANIMATIONS BIÈRES



602477
ALPIC BLANCHE BIO
5°

ALPIC

Fût de 20L

L'équilibre rafraîchissant : une robe caramel et une mousse onctueuse pour une Blanche type Belge. Brassée dans la tradition, la Blanche offre un équilibre délicat entre malt de froment et malts d'orge. Cette bière de fermentation haute, au corps délicat et au nez floral, se distingue par sa légère amertume et son goût fruité.



604310
ALPIC IPA BIO
6°

ALPIC

Fût de 20L

Bière de type Indian Pale Ale avec légère amertume, fruitée et florale à la couleur blonde dorée.



602476
ALPIC BLONDE BIO
4,8°

ALPIC

Fût de 30L

Bière légère avec une pointe d'amertume rafraîchissante.



602478
ALPIC AMBRÉE BIO
7°

ALPIC

Fût de 20L

Bière Ambrée de caractère grâce aux malts légèrement torréfié.

ANIMATIONS BIÈRES



602537
AVALANCHE HEFEWEIZEN
5°

GALIBIER

Fût de 20L

Avalanche, c'est une bière blanche légère de style Hefeweizen (wheat Beer/bière blanche), d'inspiration allemande. Un nez sur le pain blanc et les céréales, aux notes fraîches d'agrumes. Une avalanche de fraîcheur et de douceur pour une dégustation dont vous vous souviendrez. Cette bière blanche ne fait pas profil bas devant ses grandes sœurs du pays bavarois !



602533
NUAGE NEIPA
5,4°

GALIBIER

Fût de 20L

Nuage est une bière blonde artisanale de style DDH (Double Dry Hopped) Pale Ale.

Type de houblon : 100% Citra ! Une pale ale ultra houblonnée, explosive, incroyablement fraîche ! Les arômes de fruits tropicaux soutenus par une amertume bien sèche : une petite bombe !



602472
BLANCHE COMBAWA
5,2°

NEPO

Fût de 30L

Un brassage aux feuilles de Combawa qui apporte une fraîcheur citronnée aussi étonnante que rafraichissante.



602473
TROPICAL NEIPA
6,8°

NEPO

Fût de 20L

Un Dry Hopping qui apporte à cette Neipa des arômes de cocktail de fruits tropicaux aussi puissants qu'envoutants.



603027
BLONDE BELLE ROUGE
8°

NEPO

Fût de 30L

Un brassage haute fermentation aux fruits rouges qui crée une bière rouge forte à 8° aux notes fruitées et suaves.

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 :

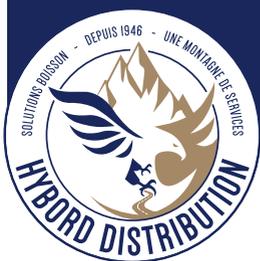
- > UN CATALOGUE DE TOUS NOS PRODUITS
- > TOUTES NOS OFFRES PROMOTIONNELLES
- > UN OUTIL POUR PRÉPARER ET PASSER VOS COMMANDES
- > TOUTES VOS FACTURES À DISPOSITION



www.hybord-distribution.fr



www.caves-du-mont.fr



Adresse

220 Rue de Rubellin
73730 Cevins

Téléphone

04 79 32 00 34

Mail

commande@hybord.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



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



LE COMPTOIR DES SAVOIE - N°22 JUILLET/AOÛT 2025 | 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.