



## 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 avril 2016

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 4cl <sup>1</sup>	Prix de vente indicatif	Marges selon le prix de vente indicatif <sup>1</sup>
<b>Ananas-basilic</b> Citron Framboises <b>Gingembre</b> <b>Mandarine</b> Myrtilles Verveine Rose <sup>2</sup>	Cubes 10cl	<b>6.80</b>	10.00	3.30 33%			
	50 cl	<b>25.00</b>	34.00	9.00 26.5%	2.30	9.00	74.00 coefficient 3,96
	Bag-in-Box 3L	<b>135.00</b> 45.00 / L			2.04		459.00 coefficient 4,40
Abricot <b>Mara des bois (fraises)</b>	Cubes 10cl	<b>6.80</b>	10.00	3.30 33%			
	50 cl	<b>26.00</b>	36.00	10.00 28%	2.36	9.00	73.00 coefficient 3,81
	Bag-in-Box 3L	<b>141.00</b> 47.00 / L			2.14		444.00 coefficient 4.21
Miel et une Nuit <sup>3</sup>	Cubes 10cl	<b>6.80</b>	10.00	3.30 33%			
	50 cl	<b>27.00</b>	38.00	11.00 29%	2.45	9.00	72.00 coefficient 3,66
	Bag-in-Box 3L	<b>147.00</b> 49.00 / L			2.23		447.00 coefficient 4,03
Sac cadeau avec fenêtre transparente pour 3 à 5 cubes empilables ou une bouteille							<b>1.50</b>

#### Produits phares de la gamme en gras

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

<sup>2</sup> **uniquement sur commande spéciale**, nécessite un délai supplémentaire.

<sup>3</sup> **produits saisonniers** avec une limite de stock

#### Conditions pour les débits de boissons

##### Bag-in-Box

Après un premier essai auprès de votre clientèle, nous vous proposons le Bag-in-Box, un réservoir pratique, économique et écologique. Avec le Bag-in-Box, vous avez une bouteille de bar à l'étiquette plastifiée durable pour le service.

Avantages : vous avez toujours une bouteille bien remplie au congélateur et vous augmentez votre marge.

##### Service

La Givrée doit être servie idéalement congelée, entre -20° et 0°, en shot 2cl ou verre 4 cl

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

##### PLV

Affichettes sur socle et affiches murales à convenir.

**Commandes en ligne** : [www.lagivree.com/espace-pro](http://www.lagivree.com/espace-pro)

Code d'accès à l'EspacePRO : bienbonne

##### Frais de livraison pour petites commandes:

Canton de Genève : 10.- jusqu'à 50.- de commande

La Côte, Lausanne et Nord-vaudois : 20.- jusqu'à 200.-

Riviera, Valais, Neuchâtel et Fribourg : 20.- jusqu'à 300.-

##### Payements :

Au comptant à la livraison pour toute première commande.

Au comptant à la livraison pour les commandes jusqu'à 500.-

Sur facture à 10 jours pour les commandes au-dessus de 500.-