



commerce bars / brasseries

SUR UN AIR DE FÊTE

Toujours champagne, un peu vodka et grignotage, aussi. Tout en modération pour vos clients, mais avec une même qualité de produits et service.

Pétillant et évènementiel

BULLES GOURMANDES



C10 lance « Bulles gourmandes ». Destinée aux adhérents Café Concept qui souhaitent valoriser le champagne ou le crémant servis en coupe, l'opération se déroule jusqu'au 31 janvier 2012. À l'apéritif ou au dessert (à servir accompagné d'une assiette de petits fours sucrés ou salés), l'idée est bien d'augmenter le panier moyen du consommateur à l'heure des repas.

Relayée sur le point de vente, l'opération permet aux adhérents d'accéder à un kit d'animation complet comprenant 2 affiches (40 x 60cm) et 25 cartes recto-verso à insérer dans les chevalets de table. 10 assiettes de présentation « Bulles gourmandes » sont également offertes avec le kit d'animation. ■

Arctic Vodka

Nouveauté. La maison Bardinet (Rhum Negrita et Dillon, notamment) lance Aska, une toute nouvelle vodka. Se voulant être un hommage à la pureté de la nature arctique, elle est issue d'une triple distillation de blé. À consommer «sec» ou en cocktail, selon les goûts de vos clients et vos talents de barman. ■



Distriboisons propose à ses clients une animation, en gratuité, sur la marque de Champagne Paul Romain (75 cl et magnum). Le magnum Paul Romain a été lancé chez Distriboisons en juin 2011, pour être déjà vendu par presque la moitié de vos entrepositaires vendant la marque en 75 cl. Pour compléter les animations



de fin d'année, la Table des sommeliers organise une opération «Instant 20» avec un blanc «côtes-de-Gascogne», donnant lieu à gratuités et mise à disposition de kits d'animation. Se rapprocher de son entrepositaire pour plus de détails. ■



France Boissons fait la promotion (jusqu'au 31 décembre) du Champagne Louis Constant pour ses clients CHR. Sédisez vos consommateurs avec ce breuvage à la robe jaune pâle, aux bulles fines et aux arômes fruités et floraux. Et soyez expert avec ce Champagne de 2007 à la fois chardonnay, pinots noir et meunier.

Tous ces produits sont à servir autour de 10-12° en préférant la flûte, contenant propice à une bonne libération des bulles... ■

Et pour grignoter...

Bret's

La société Altho accompagne les apéros avec sa marque de chips Bret's. Deux nouvelles saveurs sont au rendez-vous de cette fin d'année : Cream & Black Pepper (crème et poivre noir) et Hot Chili, pour un goût forcément épicé. En sachet de 125 g, à mettre sur le comptoir en produit d'impulsion ou à offrir à l'heure de l'apéritif. ■





CAFÉ CONCEPT

Bulles festives

Du 1^{er} décembre au 31 janvier, Café Concept initie Bulles gourmandes, dernière opération de l'année destinée à sa centaine d'adhérents, pour augmenter le ticket moyen du repas. À travers cette animation, la filiale du distributeur **C10** valorise les vins effervescents comme le champagne ou le crémant servis en coupe, accompagnés d'une assiette de petits fours sucrés ou salés. À l'apéritif ou au dessert, les consommateurs pour-

ront ainsi apprécier une offre originale et savoureuse, en période de fêtes. Un kit d'animation comprenant des affiches, des chevalets de tables et des assiettes de présentation originales, est inclus dans l'opération mais les adhérents sont libres de choisir leurs propres accords mets/vin effervescent. En partenariat avec Relais d'or Miko, et Pomona Passion Froid, plusieurs recettes sucrées ou salées sont suggérées. ■