

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

SOMMAIRE

L'ART DE SUBLIMER	5
NOS COLLECTIONS	6
LES CONCENTRÉS À DILUER BIO	9
LES JUS & NECTARS	13
LES BOISSONS PLATES BIO	33
LES BOISSONS PÉTILLANTES BIO	41
LES CIDRES BIO	45
LES CONFITURES, TARTINABLES & CONDIMENTS	49
LES COFFRETS	59
NOS ENGAGEMENTS	63
NOS CONSEILS	66
CONDITIONNEMENT & CONTACT	74





L'ART DE SUBLIMER.

LORSQU'ALAIN MILLIAT REPREND LA FERME FAMILIALE
EN 1983 À ORLIÉNAS, EN RÉGION LYONNAISE,
IL RESTAURE ET INSTALLE DE NOUVELLES PARCELLES
DONT IL PREND SOIN, TEL UN VÉRITABLE JARDIN.
15 ANS PLUS TARD, ALAIN MILLIAT IMAGINE
6 PARFUMS DE JUS, QU'IL PRÉSENTE
À 60 RELAIS & CHÂTEAUX.
55 SONT CONVAINCUS, L'AVENTURE COMMENCE.

UNE MAISON FRANÇAISE DE JUS DE DÉGUSTATION

Depuis 1997, la maison travaille sans cesse à ajuster les textures, les équilibres sucre acidité et les niveaux de maturité pour proposer des jus sincères et authentiques. Portée par son succès auprès des Chefs de restaurants gastronomiques, la maison est également remarquée par les hôtels de luxe et les épiceries fines. La marque est désormais présente dans plus de 60 pays.

UNE CERTAINE INTERPRÉTATION DU FRUIT : EXPERTISE & SENSIBILITÉ

La fabrication des jus est réalisée à Valence dans la Drôme. Avec une sélection intransigeante de la matière première, Alain choisit lui-même les producteurs. Sa sensibilité lui permet de repérer un verger, une exposition, une couleur, une variété, mais surtout la maturité optimale qui permettra alors d'exprimer dans ses jus toutes les particularités du fruit sélectionné.

UN ENGAGEMENT LOCAL & GLOBAL

Nous faisons preuve de responsabilité dans nos approvisionnements. Nos tomates, pêches, abricots, poires et la plupart des pommes et raisins sont français. Nous utilisons uniquement des agrumes du bassin Méditerranéen alors que la majorité des autres fabricants source au Brésil et en Floride. Nous nous interdisons le transport par avion pour limiter l'impact carbone de nos fruits exotiques : les jus et pulpes sont surgelés sur place et transportés par bateau.

Nos équipements visent à réduire la consommation d'énergie et d'eau, et nos bouteilles sont recyclables et contiennent 70 % de verre recyclé.

DES CRÉATIONS SINGULIÈRES & MÉMORABLES

Porté par sa passion du fruit, Alain Milliat ne cesse de se réinventer. Outre les jus et nectars, la Maison propose aujourd'hui des boissons pour chaque moment et occasion : des Boissons Rafraîchissantes Bio (Thés et Infusions glacés, Citronnades, Prêts à boire pétillants), des Concentrés à diluer Bio au Yuzu, au Gingembre et au Fruit de la Passion à utiliser en alternative à l'alcool, du Cidre IGP Normandie Bio, mais également des Confitures, des Condiments et une Pâte à Tartiner. Toujours sans arômes ajoutés et sans édulcorants.

NOS COLLECTIONS.

DEPUIS PLUS DE 25 ANS NOUS INTERPRÉTONS LE FRUIT ET VOUS PROPOSONS 38 PARFUMS, CHACUN SOIGNEUSEMENT ÉLABORÉS POUR VOUS LIVRER LE CŒUR MÊME DU FRUIT. CE SAVOIR-FAIRE ET CETTE EXIGENCE NOUS ANIMENT POUR CHACUNE DES COLLECTIONS.



LES CONCENTRÉS À DILUER BIO

Des élixirs multi-usages bio, sans alcool et gastronomiques qui vous accompagnent du petit déjeuner au bar à cocktail.



LES JUS & NECTARS

Gourmands, subtils ou audacieux mais toujours élégants par leurs équilibres, ils invitent à la dégustation.



LES CIDRES BIO

Une collaboration avec un verger bio en IGP Normandie pour un profil aromatique unique.



LES CONFITURES & TARTINABLES

Des confitures extra aux textures gourmandes et réalisées avec l'impératif d'une bonne maîtrise de la cuisson.



LES BOISSONS PLATES BIO

Citronnades, thés et infusions glacés : des boissons légères et équilibrées pour se rafraîchir.



LES BOISSONS PÉTILLANTES BIO

Des boissons naturelles et aux fines bulles élaborées sur la base de nos Concentrés à diluer : une belle alternative aux sodas.



LES CONDIMENTS

La trilogie des sauces incontournables françaises. Le Ketchup, notre grand succès à la recette singulière imaginée en 2007.



LES COFFRETS CADEAUX

Des coffrets gourmets et élégants autour de nos références iconiques pour remercier et faire plaisir.



LES CONCENTRÉS À DILUER BIO.

L'INTENSITÉ DU FRUIT

D'une envie de partager, de célébrer et de vivre des occasions conviviales avec des recettes aux ingrédients d'exception, Alain Milliat a créé une collection de boissons BIO sans alcool, intenses et gastronomiques : les Concentrés à diluer.

Une sélection méticuleuse d'ingrédients uniques et toujours le choix d'une variété et d'une origine précises : Madagascar pour le gingembre et le fruit de la passion et les montagnes de Kyushu au Japon pour le yuzu.

Un travail précis sur l'équilibre aromatique et le goût livrant la personnalité de chaque ingrédient.

Le choix du Concentré à diluer pour des boissons sans compromis sur le goût et aux profils aromatiques justes et équilibrés.

Optez pour la simplicité et la légèreté en les diluant simplement à l'eau pétillante. Jouez la créativité en base cocktail pour réaliser les meilleurs mocktails et cocktails.



LES CONCENTRÉS À DILUER.

DES ÉLIXIRS BIO, SANS ARÔMES AJOUTÉS AUX
MULTIPLES USAGES : SIMPLEMENT DILUÉS AVEC DE L'EAU
PÉTILLANTE, EN COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL,
EN PÂTISSERIE, EN CUISINE SALÉE ET MÊME EN SHOT.
DÉCLINÉS EN 3 RECETTES COMPLÉMENTAIRES, ILS VOUS
ACCOMPAGNENT DU PETIT DÉJEUNER JUSQU'AU BAR À COCKTAIL !



LE GINGEMBRE
PUISSANT & CHAUD
2cl / 20cl / 75cl



LE YUZU
AMER & FRAIS
20cl / 75cl



LE FRUIT DE LA PASSION
ACIDULÉ & EXOTIQUE
20cl / 75cl



LES JUS & NECTARS.

L'ESSENCE DU FRUIT

Chaque dégustation doit être une expérience unique et mémorable. C'est pourquoi Alain Milliat propose une collection exceptionnelle de 38 parfums de Jus et Nectars, allant de parfums signatures comme la Pomme Cox's ou la collection des Raisins de Cépâge jusqu'à des parfums audacieux comme le Litchi ou la Tomate Noire de Crimée.

Pour cette large palette de parfums, la sélection et la transformation du fruit sont organisées pour servir l'unique objectif : retranscrire avec précision sa couleur, sa texture et ses arômes.

Le Jus de fruit est l'expression pure du fruit : nos 26 jus sont « pur jus », obtenus par simple extraction, sans compromis. Ils offrent une intensité naturelle, sans ajout d'eau ni de sucre, pour retrouver toute la délicatesse et la fraîcheur du fruit.

Le Nectar de fruit s'adresse aux fruits peu juteux, à la chair plus dense comme l'Abricot Bergeron, la Pêche de Vigne ou le Cassis Noir de Bourgogne. Nous créons nos nectars en allongeant avec un peu d'eau filtrée pour alléger la texture et une touche précise de sucre pour ajuster l'acidité. Le pourcentage de fruit est réglementé et, chez Alain Milliat, nous nous positionnons toujours au plus haut voire au-delà. Ce procédé nous permet de restituer toute la générosité et la gourmandise du fruit.

LES JUS & NECTARS

LE VERGER

				
PRODUIT		20cl	33cl	100cl
ABRICOT BERGERON	nectar	●	●	●
PECHE BLANCHE	nectar	●	●	●
PECHE JAUNE	nectar		●	●
PECHE DE VIGNE	nectar	●	●	●
POIRE PASSE CRASSANE	jus		●	●
POIRE WILLIAMS	nectar	●	●	●
POMME	jus			●
POMME COX'S	jus	●	●	●
POMME REINETTE	jus	●	●	
POMME - ABRICOT	 jus bi-fruit	●		●

LE POTAGER

				
PRODUIT		20cl	33cl	100cl
BETTERAVE	jus		●	
CAROTTE	jus		●	●
TOMATE JAUNE	jus		●	
TOMATE NOIRE DE CRIMÉE	jus		●	
TOMATE ROUGE	jus	●	●	●
TOMATE VERTE	jus		●	

LES AGRUMES

				
PRODUIT		20cl	33cl	100cl
CLÉMENTINE CORSE	jus		●	
MANDARINE TARDIVO DI CIACULLI	jus		●	●
ORANGE BLONDE	jus			●
ORANGE TARDIVE	jus	●	●	
PAMPLEMOUSSE ROSE	jus	●	●	●
ORANGE - MANDARINE	 jus bi-fruit	●		●

LES JUS & NECTARS

LES EXOTIQUES

				
PRODUIT		20cl	33cl	100cl
ANANAS	jus	●	●	●
FRUIT DE LA PASSION	nectar	●	●	●
GRENADE	jus	●		
LITCHI	nectar		●	●
MANGUE	nectar	●	●	●
MANGUE - PASSION	 nectar bi-fruit	●		●

LES FRUITS ROUGES

				
PRODUIT		20cl	33cl	100cl
CASSIS NOIR DE BOURGOGNE	nectar		●	
CRANBERRY		●		
FRAISE SENGANA	nectar	●	●	●
FRAMBOISE MECKER	nectar	●	●	
MYRTILLE SAUVAGE	nectar	●	●	

LES RAISINS

					
PRODUIT		20cl	33cl	75cl	100cl
CHARDONNAY BLANC	jus		●		●
SAUVIGNON BLANC	jus		●		●
CABERNET ROSE	jus		●		●
MERLOT ROUGE	jus		●		●
PINOT NOIR	jus pétillant			●	



LE VERGER.

LES FRUITS À NOYAUX

DÉCOUVREZ LE MEILLEUR DU VERGER FRANÇAIS
AVEC NOS NECTARS : CHAQUE VERRE RÉVÈLE
UNE GOURMANDISE ET UNE RÉELLE INTENSITÉ.



NECTAR ABRICOT
BERGERON
ORIGINE — FRANCE
20cl / 33cl / 100cl



NECTAR PÊCHE
BLANCHE
ORIGINE — FRANCE
20cl / 33cl / 100cl



NECTAR PÊCHE
JAUNE
ORIGINE — FRANCE
33cl / 100cl



NECTAR PÊCHE
DE VIGNE
ORIGINE — FRANCE
20cl / 33cl / 100cl



LE VERGER.

LES FRUITS À PÉPINS

RETROUVEZ LES TYPICITÉS DES FRUITS DU VERGER :
CHAQUE EXTRACTION DU FRUIT DÉLIVRE UNE DÉLICATESSE
ET UNE FRAÎCHEUR AROMATIQUE.



**JUS POIRE
PASSE CRASSANE**
ORIGINE — FRANCE
/ ESPAGNE
33cl / 100cl



**NECTAR POIRE
WILLIAMS**
ORIGINE — FRANCE
20cl / 33cl / 100cl



**JUS POMME
ABRICOT**
ORIGINE — FRANCE
20cl / 100cl



**JUS POMME
COX'S**
ORIGINE — FRANCE /
ANGLETERRE / BELGIQUE
20cl / 33cl / 100cl



**JUS POMME
REINETTE**
ORIGINE — FRANCE
20cl / 33cl



JUS POMME
ORIGINE — FRANCE
100cl



LE POTAGER.

EXPLOREZ LE POTAGER SOUS UN AUTRE ANGLE,
OÙ NOS JUS RÉVÈLENT DES PROFILS INTENSES ET SURPRENANTS.
OSEZ UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE UNIQUE À TRAVERS
NOS 4 COULEURS DE TOMATES.



JUS BETTERAVE
ORIGINE — ALLEMAGNE
33cl



JUS CAROTTE
ORIGINE — ALLEMAGNE
33cl / 100cl



JUS TOMATE
ROUGE
ORIGINE — FRANCE
20cl / 33cl / 100cl



JUS TOMATE
NOIRE DE CRIMÉE
ORIGINE — FRANCE
33cl



JUS TOMATE
JAUNE
ORIGINE — FRANCE
33cl



JUS TOMATE
VERTE
ORIGINE — FRANCE
33cl



LES AGRUMES.

UN HOMMAGE AUX AGRUMES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN.
NOS JUS CAPTURENT LE TERROIR EXCEPTIONNEL ET ENSOLEILLÉ
DE CES FRUITS ACIDULÉS, OFFRANT AINSI UNE EXPÉRIENCE
GUSTATIVE SINGULIÈRE.



JUS PAMPLEMOUSSE
ROSE
ORIGINE — ISRAËL
20cl / 33cl / 100cl



JUS MANDARINE
TARDIVO DI CIACULLI
ORIGINE — SICILE
33cl / 100cl



JUS CLÉMENTINE
CORSE
ORIGINE — FRANCE
33cl



JUS ORANGE
TARDIVE DE SICILE
ORIGINE — SICILE
20cl / 33cl



JUS ORANGE
BLONDE
ORIGINE — ESPAGNE
100cl



JUS ORANGE
MANDARINE
ORIGINE — SICILE
20cl / 100cl





LES EXOTIQUES.

UNE VÉRITABLE INVITATION AU VOYAGE : DES JUS
ET NECTARS EXOTIQUES AUX COULEURS ÉCLATANTES
ET À LA REMARQUABLE INTENSITÉ AROMATIQUE.



**NECTAR FRUIT
DE LA PASSION**
ORIGINE — ÉQUATEUR /
MADAGASCAR
20cl / 33cl / 100cl



NECTAR MANGUE
ORIGINE — PÉROU
20cl / 33cl / 100cl



**NECTAR MANGUE
PASSION**
ORIGINE — PÉROU /
ÉQUATEUR / MADAGASCAR
20cl / 100cl



JUS ANANAS
ORIGINE — COSTA RICA
20cl / 33cl / 100cl



NECTAR LITCHI
ORIGINE — MADAGASCAR
33cl / 100cl



JUS GRENADE
ORIGINE — ISRAËL
20cl



LES FRUITS ROUGES.

LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR L'INTENSITÉ AROMATIQUE
DES FRUITS ROUGES, QUI METTENT EN AVANT LEUR GÉNÉROSITÉ
ET LE PARFAIT ÉQUILIBRE SUCRE-ACIDE.



NECTAR CASSIS NOIR
DE BOURGOGNE
ORIGINE — EUROPE
33cl



NECTAR FRAISE
SENGANA
ORIGINE — EUROPE
20cl / 33cl / 100cl



NECTAR FRAMBOISE
MECKER
ORIGINE — EUROPE
20cl / 33cl



NECTAR MYRTILLE
SAUVAGE
ORIGINE — EUROPE
20cl / 33cl



CRANBERRY
ORIGINE — CANADA
20cl



LES RAISINS.

NOTRE COLLECTION DE RAISINS SUBLIME LES CARACTÉRISTIQUES DES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES, OFFRANT LEUR ÉLÉGANCE, SANS FERMENTATION AUCUNE ET AVANT MÊME TOUTE VINIFICATION.



JUS CABERNET
ROSE
ORIGINE — FRANCE
33cl / 100cl



JUS CHARDONNAY
BLANC
ORIGINE — FRANCE / ESPAGNE
33cl / 100cl



JUS MERLOT
ROUGE
ORIGINE — FRANCE
33cl / 100cl



JUS SAUVIGNON
BLANC
ORIGINE — FRANCE
33cl / 100cl



JUS PINOT NOIR
PÉTILLANT
ORIGINE — FRANCE
75cl

LE PINOT NOIR PÉTILLANT.

BLANC DE NOIRS

UN JUS DE RAISIN BLANC À L'EFFERVESCENCE DÉLICATE,
ISSU D'UN CÉPAGE PRESTIGIEUX, LE PINOT NOIR,
HABITUELLEMENT UTILISÉ POUR LE CHAMPAGNE
ET LES GRANDS VINS DE BOURGOGNE.

UN PROFIL AROMATIQUE
RÉVÉLANT DES ARÔMES
DÉLICATS DE BAIES
DE RAISIN FRAÎCHEMENT
PRESSÉES, TEL LE JUS
D'UNE PREMIÈRE
PRESSION.

UNE SÉLECTION
MÉTICULEUSE DU FRUIT,
LE CHOIX D'UN DOMAINE
HVE SITUÉ À GAILLAC,
EN FRANCE.

SANS SULFITE, 0% ALCOOL



LES BOISSONS PLATES BIO.

LA FRAÎCHEUR DU FRUIT

Fidèle à ses engagements et à son respect de la nature, Alain Milliat présente sa collection de boissons naturelles BIO et sans arômes ajoutés. Des thés glacés, citronnades et infusions glacées déclinés en sept recettes légères et équilibrées. Des boissons rafraîchissantes conçues pour le quotidien et à apprécier selon les envies, à tout moment de la journée, pour désaltérer ou accompagner au naturel les pauses repas.

Une sélection méticuleuse et réfléchie d'ingrédients uniques et toujours le choix d'une variété et d'une origine précises : un thé vert Sencha provenant d'une coopérative Fair Trade au Hunan en Chine, des agrumes de Sicile, des plantes comme la verveine ou la menthe originaires de la Drôme.

Nos recettes se distinguent par leur équilibre, leur légèreté, et la performance de ne jamais utiliser d'arômes même naturels. À la dégustation, c'est l'assemblage harmonieux de ces ingrédients qui livre avec sincérité ce que les fruits et les plantes ont de plus beau à offrir.



LES CITRONNADES.

DES CITRONNADES AUX SAVEURS AUDACIEUSES ET À LA FRAÎCHEUR INCOMPARABLE : LA CITRONNADE GINGEMBRE SANS SUCRES AJOUTÉS POUR UNE BOISSON PUISSANTE OU LA CITRONNADE PASSION AVEC UNE TOUCHE D'AGAVE POUR UNE INTERPRÉTATION PLUS DOUCE ET GOURMANDE DU CITRON.

BIO, SANS ARÔMES AJOUTÉS.



CITRON GINGEMBRE

25cl / 75cl



CITRON PASSION

25cl



LES THÉS VERTS GLACÉS.

LÉGERS ET HERBACÉS, NOS THÉS GLACÉS SONT ÉLABORÉS À PARTIR D'UN THÉ VERT SENCHA DU HUNAN, RÉGION DONT LES CONDITIONS SUBTROPICALES SONT IDÉALES POUR LA PRODUCTION D'UN THÉ VERT D'UNE GRANDE PUISSANCE AROMATIQUE. LA COOPÉRATIVE FAIR TRADE QUE NOUS AVONS CHOISIE REGROUPE UNE SOIXANTAINES DE PETITS PRODUCTEURS.

BIO, SANS ARÔMES AJOUTÉS, AVEC UNE TOUCHE DE MIEL.
FAIBLES EN CALORIES.



CITRON MENTHE

25cl / 75cl



MANGUE PASSION

25cl





LES INFUSIONS GLACÉES.

NÉES DE L'ASSOCIATION D'UN JUS DE FRUIT ET D'UNE INFUSION DE PLANTES ARRONDIE PAR UNE TOUCHE DE JUS DE POMME, NOS INFUSIONS GLACÉES SONT LÉGÈRES ET GOURMANDES.

BIO, SANS ARÔMES AJOUTÉS, SANS SUCRES AJOUTÉS.



CITRON VERT GINGEMBRE

25cl



FRAMBOISE MENTHE

25cl



PÊCHE VERVEINE

25cl / 75cl



LES BOISSONS PÉTILLANTES BIO.

L'INTENSITÉ DU FRUIT

Alain Milliat décline sa collection de Concentrés à diluer en boissons pétillantes prêtes à boire et sans alcool.

Un travail précis sur l'équilibre et la puissance aromatiques exprimant la personnalité de chaque ingrédient dans ces boissons finement pétillantes. Une sélection méticuleuse d'ingrédients uniques et toujours le choix d'une variété et d'une origine précises : l'est de Madagascar pour le Gingembre et le Fruit de la Passion, les montagnes de Kyushu au Japon pour le Yuzu et la Sicile pour le Citron.

Des boissons Bio, naturelles, sans arômes ajoutés, sans édulcorants synthétiques, faibles en calories ou peu caloriques à déguster rafraîchies. Elles s'utilisent également comme mixer haut de gamme à l'apéritif pour des long drinks simples à réaliser.

Pour répondre à tous les usages, cette collection est disponible en deux formats individuels 25cl :
La slim can : les premières canettes de la maison au design impactant, destinées à une consommation nomade.
La bouteille : un format élégant, idéal sur table et une cohérence esthétique avec nos autres collections.





LES BOISSONS PÉTILLANTES.

ELABORÉE À PARTIR D'INGRÉDIENTS D'EXCEPTION,
CHAQUE RECETTE AFFICHE UNE PERSONNALITÉ AROMATIQUE
AUSSI FORTE QUE SINGULIÈRE : CHOISISSEZ L'INTENSITÉ,
L'AMERTUME, L'ACIDULÉ OU LA DOUCEUR.

BIO, SANS ARÔMES AJOUTÉS,
FAIBLES EN CALORIES.



LE CITRON
LIMONADE
25cl

BIO



LE GINGEMBRE
PRÊT À BOIRE
25cl

BIO



LE YUZU
PRÊT À BOIRE
25cl

BIO



LE FRUIT DE LA PASSION
PRÊT À BOIRE
25cl

BIO

LES CIDRES BIO.

TRADITION & PRÉCISION

Les cidres de la Maison Alain Milliat sont le fruit d'une rencontre et d'une vision commune autour du respect et de la sublimation du fruit. Créés en collaboration avec un producteur normand engagé dans le bio depuis plus de 50 ans, nos cidres bénéficient des labels Bio et IGP Normandie, garantissant leur origine régionale et un savoir-faire traditionnel.

Après une sélection méticuleuse des variétés de pommes et de leur niveau de maturité par Alain, elles sont assemblées puis pressées avant de partir en fermentation.

Notre cidre brut en 75cl bénéficie d'une prise de mousse naturelle donnant à cette cuvée une véritable finesse et complexité.

La cuvée se nomme Juliette, en hommage à la mère d'Alain Milliat, incarnant son héritage familial.





LES CIDRES.

NOS CIDRES SE DÉCLINENT EN DEUX EXPRESSIONS UNIQUES :
UN FORMAT 33CL, FRUITÉ ET HERBACÉ, ET UN FORMAT 75CL
BRUT, AU CARACTÈRE AFFIRMÉ ET À L'AMERTUME ÉLÉGANTE.



CIDRE

33cl



CIDRE BRUT
CUVÉE JULIETTE

75cl



LES CONFITURES, TARTINABLES & CONDIMENTS.

LA GÉNÉROSITÉ DU FRUIT

Depuis 2007, Alain Milliat décline son savoir-faire unique dans une offre complémentaire et gourmande de confitures et de condiments.

Notre collection de confitures extra se distingue par une sélection minutieuse des fruits entrant dans leur composition, une teneur en fruit supérieure à 60% et une maîtrise précise de leur cuisson.

Et pour une offre plus complète sur vos tables, Alain Milliat propose également des condiments salés, tel que le Ketchup, et des tartinables sucrés, comme la pâte à tartiner.





LES CONFITURES, TARTINABLES & CONDIMENTS

LES CONFITURES

			
PRODUIT	28g	300g	680g
ABRICOT BERGERON	•	•	•
CASSIS NOIR DE BOURGOGNE	•		
CERISE GRIOTTE		•	
FIGUE VIOLETTE	•	•	
FRAISE SENGANA	•	•	•
FRAMBOISE BIO		•	
FRAMBOISE MECKER	•	•	•
MYRTILLE SAUVAGE	•	•	
ORANGE BLONDE	•	•	

LES TARTINABLES

		
PRODUIT	28g	290g
MIEL DE FLEURS	•	
PÂTE À TRATINER LAIT NOISETTE		•
SIROP D'ÉRABLE	•	

LES CONDIMENTS

		
PRODUIT	28g	280g
KETCHUP	•	•
MAYONNAISE (23G)	•	
MOUTARDE À L'ANCIENNE (25G)	•	
MOUTARDE DE DIJON (25G)	•	



LES CONFITURES EXTRA.

Laissez-vous surprendre par une sélection gourmande de 9 confitures généreuses, d'une belle texture et réalisées avec plus de 60% de fruit.



ABRICOT
BERGERON
28g / 300g / 680g



CERISE
GRIOTTE
300g



FIGUE
VIOLETTE
28g / 300g



FRAISE
SENGANA
28g / 300g / 680g



FRAMBOISE
MECKER
28g / 300g / 680g



MYRTILLE
SAUVAGE
28g / 300g



ORANGE
BLONDE
28g / 300g



FRAMBOISE
BIO
300g



CASSIS NOIR
DE BOURGOGNE
28g



LES TARTINABLES.

LES INCONTOURNABLES DU PETIT DÉJEUNER.
NOTRE PRODUIT STAR : LA PÂTE À TARTINER LAIT NOISETTE,
SANS HUILE DE PALME ET COMPOSÉE À PLUS DE 30 %
DE NOISETTES ITALIENNES.



PÂTE À TARTINER
LAIT NOISETTE
28g / 290g



MIEL
DE FLEURS
28g



SIROP
D'ÉRABLE
28g



LES CONDIMENTS.

LA TRILOGIE REVISITÉE DES SAUCES CLASSIQUES FRANÇAISES.
UN DE NOS GRAND SUCCÈS : LE KETCHUP, UNE VERSION
GASTRONOMIQUE ET SINGULIÈRE DE CETTE CÉLÈBRE SAUCE
DONT LA RECETTE A ÉTÉ CRÉÉE PAR ALAIN EN 2007.



KETCHUP

28g / 280g



MAYONNAISE

23g



MOUTARDE À L'ANCIENNE

25g



MOUTARDE DE DIJON

25g

LES COFFRETS.

UNE ATTENTION ÉLÉGANTE

Alain Milliat crée des coffrets cadeaux gourmets et élégants, conjuguant sincérité et esthétisme, pour remercier et faire plaisir.

Chacun de nos coffrets raconte une histoire : celle d'un savoir-faire et d'une attention particulière.

Ils se déclinent à travers des compositions uniques autour des jus, des confitures et des concentrés à diluer. L'occasion de créer un moment de dégustation et de découvrir la richesse du fruit sous toutes ses formes.

Chaque fruit est un trésor.





LES COFFRETS.

UNE COLLECTION POUR REMERCIER ET FAIRE PLAISIR,
QUI S'ADAPTE AUSSI BIEN À LA REVENTE EN BOUTIQUE
QU'AUX CADEAUX CLIENTS EN HÔTELLERIE
OU AUX CADEAUX D'AFFAIRES EN ENTREPRISE.

A LA REVENTE EN BOUTIQUES

Nos coffrets cadeaux trouveront naturellement leur place sur vos linéaires. Pensés comme de véritables objets, leur design sobre et épuré capte l'attention et affiche l'élégance et la sincérité qui définissent la Maison.

Chaque composition est à l'image de notre engagement à retranscrire la pureté du fruit, pour offrir une expérience de dégustation unique.

EN CADEAUX D'AFFAIRES

Parfaits pour célébrer une réussite, marquer une occasion ou remercier des collaborateurs ou des clients, les coffrets Alain Milliat incarnent un goût pour l'excellence, une attention au détail. Ils sont uniques et conçus avec une attention méticuleuse, pour raconter une histoire précise à travers chaque dégustation.

Parce que chacun a des besoins spécifiques, nous offrons la possibilité de personnaliser ces coffrets, avec l'ajout d'un mot personnel (selon certaines conditions de volumes et délais).

POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS
OU D'INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

+33(0)4 81 02 12 25
commercial@alain-milliat.com



NOS ENGAGEMENTS.

MENER UNE POLITIQUE RSE TÉMOIGNE D'UNE PRISE DE CONSCIENCE DE CE QUE NOUS POUVONS FAIRE AUTREMENT POUR LE BIEN DU PLUS GRAND NOMBRE. C'EST UNE POSTURE QUI DOIT SE MATÉRIALISER EN ENGAGEMENTS ET EN OBJECTIFS CHIFFRÉS. ALAIN MILLIAT EST UNE MARQUE DE PLAISIR ET DE DESTINATION, ET DOIT DONC AU-DELÀ DE CE QU'ELLE AFFIRME DANS LES BEAUX ÉTABLISSEMENTS DANS LAQUELLE ELLE EST PRÉSENTE À TRAVERS LE MONDE, ADOPTER EN INTERNE COMME EN EXTERNE UN COMPORTEMENT ET DES INITIATIVES POUR ALIMENTER UNE COHÉRENCE SAGE ET SEREINE.

UN PARTI PRIS POUR DES MATIÈRES PREMIÈRES NOBLES ET BIEN SOURCÉES

- Une préférence pour les fruits frais avec la maîtrise de la variété, du lieu d'implantation et du niveau de maturité.
- Jamais de jus de fruits concentrés. Jamais d'arômes naturels ni artificiels.
- Alain Milliat n'utilise pas de conservateurs dans ses produits. Il y a une seule exception : les mignonettes 2cl de Concentrés à diluer dont le format ne permet pas de pasteurisation.
- Alain Milliat n'utilise jamais d'édulcorants synthétiques comme l'aspartame, la saccharine ou le sucralose. Nous utilisons du sucre de betterave français pour nos confitures et nos nectars conventionnels. Une origine Belgique pour les nectars BIO.
- Chez Alain Milliat, l'ajout de sucre, lorsqu'il est pratiqué, n'a qu'une fonction de soutien au goût. Alain Milliat cherche avant tout à offrir une expérience de dégustation où le plaisir est au centre, sans jamais dénaturer le fruit. C'est un équilibre subtil entre le respect des saveurs naturelles et l'optimisation du plaisir gustatif.
- Un approvisionnement en France pour la majorité de nos fruits : Abricots Bergeron, Pommes Reinette et la plupart des Cox's, Pêches de vigne, blanches et jaunes, Poires Williams, Tomates rouges, vertes, jaunes et noires de Crimée, Clémentines, Raisins Sauvignon, Cabernet, Merlot, Pinot Noir.
- Pour tous nos agrumes y compris le plus gros volume, l'Orange, nous faisons le choix d'un approvisionnement dans le bassin méditerranéen : Espagne, Sicile, Israël.
- Pour le reste, nous privilégions l'Europe à l'exception des fruits exotiques produits dans des destinations plus lointaines : Ananas du Costa Rica, Litchi et Passion de Madagascar et Equateur, Mangue du Pérou, Cranberry du Canada.
- L'importance du BIO : 10 des 12 nouvelles créations au cours des 3 dernières années sont BIO.

LE CHOIX PRIVILÉGIÉ DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE

- Ce système de production vise à supprimer les interventions systématiques et préférer, après observation des besoins de la plante, des solutions organiques ou naturelles limitant au maximum l'impact sur l'environnement.
- Par exemple, nos pommes Cox's françaises sont cultivées dans un verger éco-responsable et nos jus de raisin de Gaillac proviennent d'un domaine viticole HVE (haute valeur environnementale).

DES COLLABORATIONS LOYALES ET PÉRENNES AVEC DES PRODUCTEURS HISTORIQUES

- Abricot Bergeron : 25 ans avec un groupe de producteurs près de Valence.
- Pêche de Vigne : 20 ans avec un producteur des Coteaux Lyonnais.
- Pomme Cox's : 14 ans avec un verger spécialisé en Normandie.
- Tomates : 14 ans avec un groupe de producteurs dans la région d'Agen.
- Raisins : 12 ans avec un domaine près de Gaillac.

LES BOUTEILLES EN VERRE : UN ENJEU CLÉ AU CŒUR DE NOS PRIORITÉS RSE

- Le verre que nous utilisons pour nos bouteilles de jus est sourcé en Europe et composé à 70% de matière recyclée.
- Nous observons avec intérêt les initiatives autour de la consigne des bouteilles en verre, une solution qui pourrait apporter des bénéfices supplémentaires en matière de réutilisation et de réduction des déchets.
- Le verre est un matériau lourd et sa production nécessite de l'énergie. C'est pourquoi, depuis plusieurs années, nous travaillons activement à l'allègement de nos bouteilles, afin de minimiser leur empreinte écologique, tout en garantissant leur résistance. Notre bouteille iconique de 33cl s'est vue allégée de 15% de son poids depuis 3 ans.
- Le plastique : un choix que nous écartons délibérément : Ses limitations en matière de recyclabilité et son impact environnemental ne correspondent pas à notre vision d'une production respectueuse et durable.

UNE ATTENTION PORTÉE À LA SOBRIÉTÉ ET AU RECYCLAGE

- Tous nos déchets sont triés par nos soins. Les déchets organiques sont valorisés dans une filière de méthanisation pour produire de l'énergie propre.
- 94% des déchets générés par l'usine ont une filière de seconde vie.
- Réduction chaque année du ratio eau consommée et énergie par litre de jus produit (lavage des fruits frais et nettoyage des installations notamment). Nous visons une réduction de l'utilisation d'eau de 30% dans les 2 années à venir.
- Des dons ou des remises exceptionnelles pour des associations et des entreprises spécialisées pour éviter le gaspillage.
- Des gobelets de dégustation en fibre de canne à sucre. Des fontaines à eau dans l'usine et des gourdes à disposition des collaborateurs.

UN MEILLEUR ACCUEIL, PLUS D'ACCOMPAGNEMENT

- L'adoption d'une organisation respectueuse de l'équilibre vie professionnelle - vie personnelle :
 - À l'atelier : 4 jours de production et 3 jours de temps libre.
 - La mise en place du télétravail pour tous les collaborateurs qui le peuvent et le souhaitent.
- L'amélioration de notre environnement de travail, un lieu plus adapté aux besoins de nos collaborateurs, de nos clients et de nos visiteurs
 - Nos nouveaux bureaux sont en partie réalisés avec des bois issus de forêts de notre belle région Auvergne-Rhône Alpes.
- Un encouragement à la deuxième chance : une prise en compte des histoires de vie et le soutien aux profils « atypiques ».
- Un accompagnement de travailleurs étrangers pour des démarches administratives.
- Des apprentis en formation technique ou administrative pour une embauche éventuelle.
- L'utilisation d'entreprises adaptées à certaines opérations spécifiques (ESAT).

NOS CONSEILS.

POUR LA RESTAURATION

Que vous soyez un restaurant gastronomique, une brasserie, un salon de thé ou un bar, nos collections doivent servir un seul objectif : l'expérience client. Il est impératif de combiner le bon format, les bonnes textures, les parfums à forte rotation. Afin d’inviter votre client à vivre cette expérience nous mettons à votre disposition des cartes bar personnalisées avec votre logo de marque et votre assortiment Alain Milliat.

« C'est toujours une surprise avec le chef.
Il nous surprend même avec ses jus de fruits »

PETIT DÉJEUNER

PRODUIT	FORMATS	PARFUMS
JUS & NECTARS	100CL À LA VERSE	ABRICOT, POMME COX'S, MANGUE-PASSION, ORANGE-MANDARINE
CONFITURES & TARTINABLES	28G	ABRICOT, FRAISE, ORANGE, MIEL, PÂTE À TARTINER, SIROP D'ÉRABLE
CONCENTRÉS À DILUER	75CL	LE GINGEMBRE
JUS & NECTARS	33CL	LES RAISINS DE CÉPAGE, LES TOMATES

REPAS

BOISSONS RAFRAÎ- CHISSANTES	25CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, LIMONADE LE CITRON
CIDRES	33CL OU 75CL	CLASSIQUE OU CUVÉE JULIETTE
PÉTILLANTS DE RAISIN	75CL	PINOT NOIR PÉTILLANT
CONDIMENTS	28G	MAYONNAISE, MOUTARDE DE DIJON, KETCHUP

VENTE À EMPORTER

JUS & NECTARS	20CL	ABRICOT, MANGUE, FRAMBOISE, ANANAS, POMME COX'S, FRAISE
BOISSONS RAFRAÎ- CHISSANTES	25CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE, THÉ GLACÉ MANGUE PASSION, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, PRÊT À BOIRE CANETTE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE CANETTE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION, LIMONADE CANETTE LE CITRON
CONCENTRÉS À DILUER	SHOT - 2CL	LE GINGEMBRE

TEA-TIME

JUS & NECTARS	33CL OU 100CL À LA VERSE	POMME COX'S, FRAISE, ABRICOT, MANGUE, PÊCHE DE VIGNE, ANANAS
BOISSONS RAFRAÎ- CHISSANTES	75CL À LA VERSE	CITRONNADE GINGEMBRE, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE

APÉRITIF

CONCENTRÉS À DILUER	25CL	LE YUZU, LE GINGEMBRE, LE FRUIT DE LA PASSION
BOISSONS RAFRAÎ- CHISSANTES	25CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE, PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION
JUS & NECTARS	33CL	TOMATE, ANANAS, POIRE PASSE CRASSANE
CIDRES	33CL OU 75CL	CLASSIQUE OU CUVÉE JULIETTE
PÉTILLANTS DE RAISIN	75CL	PINOT NOIR PÉTILLANT

MIXOLOGIE

CONFITURES EN ACCOMPAGNEMENT DE FROMAGE	28G	FIGUE VIOLETTE, MYRTILLE
CONCENTRÉS À DILUER	75CL	LE YUZU, LE GINGEMBRE, LE FRUIT DE LA PASSION
BOISSONS RAFRAÎ- CHISSANTES	25CL	PRÊT À BOIRE CANETTE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE CANETTE LE YUZU, LIMONADE CANETTE LE CITRON, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION
JUS & NECTARS	20CL OU 33CL	FRAMBOISE, TOMATE VERTE, MANGUE, CRANBERRY, GRENADE, POMME REINETTE, MANDARINE, PÊCHE BLANCHE

CUISINE

JUS & NECTARS	100CL	TOMATE JAUNE, CAROTTE, BETTERAVE, LITCHI, FRAMBOISE
CONCENTRÉS À DILUER	75CL	LE YUZU, LE GINGEMBRE, LE FRUIT DE LA PASSION

NOS CONSEILS.

POUR L'HÔTELLERIE

Chaque point de parcours et moment de vie de votre client est une opportunité d’améliorer la perception de votre établissement. Notre objectif commun est double, sa satisfaction et sa fidélité. Au-delà d’une sélection réfléchie de formats et parfums, nous mettons à votre disposition différentes PLV, adaptées aux différents points de dégustation (fiche descriptive, carte bar, vasque, sac...)

« J'aime descendre ici. Chaque détail est pensé pour que je passe un bon moment. »

PETIT DÉJEUNER	PRODUIT	FORMATS	PARFUMS
	CONCENTRÉS À DILUER	SHOT - 2CL	LE GINGEMBRE
	JUS & NECTARS	100CL	ABRICOT, POMME COX'S, PÊCHE DE VIGNE, CAROTTE, PAMPLEMOUSSE, MANGUE-PASSION, ORANGE-MANDARINE
	BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	CITRONNADE GINGEMBRE
	CONFITURES	28G OU 680G	ABRICOT, FRAISE, ORANGE, FRAMBOISE
AMÉNITIÉS	COFFRETS CADEAUX JUS & NECTARS	3 X 33CL	LES FRUITS DU VERGER, LE VOYAGE, LES FRUITS ROUGES
	COFFRETS CADEAUX CONFITURES		LA GOURMANDISE
MINI BAR	JUS & NECTARS	20CL	POMME COX'S, ANANAS, ABRICOT, FRAISE
	BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, CITRONNADE PASSION, PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION
	CONCENTRÉS À DILUER	20CL	LE YUZU, LE GINGEMBRE, LE FRUIT DE LA PASSION
	CONCENTRÉS À DILUER	20CL	LE YUZU, LE GINGEMBRE, LE FRUIT DE LA PASSION
	JUS & NECTARS	33CL	TOMATE, ANANAS, POIRE PASSE CRASSANE
APÉRITIF	BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE, PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION
	CIDRES	33CL OU 75CL	CLASSIQUE OU CUVÉE JULIETTE

APÉRITIF	PÉTILLANT DE RAISIN	75CL	PINOT NOIR PÉTILLANT
	CONFITURES EN ACCOMPAGNEMENT DE FROMAGE	28G	FIGUE VIOLETTE, MYRTILLE
BAR / ACCUEIL	JUS & NECTARS	20CL	POMME-ABRICOT, FRAISE, MANGUE-PASSION, ANANAS, PÊCHE DE VIGNE
	BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	CITRONNADE PASSION, THÉ GLACÉ MANGUE PASSION, INFUSION GLACÉE CITRON-GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE
	CONCENTRÉS À DILUER	75CL EN JARRE	LE GINGEMBRE, LE YUZU, LE FRUIT DE LA PASSION
MIXOLOGIE	CONCENTRÉS À DILUER	75CL	LE GINGEMBRE, LE YUZU, LE FRUIT DE LA PASSION
	JUS & NECTARS	20CL OU 33CL	FRAMBOISE, TOMATE VERTE, MANGUE, CRANBERRY, GRENADE, POMME REINETTE, MANDARINE, PÊCHE BLANCHE
	JUS & NECTARS	20CL	CAROTTE, CRANBERRY, GRENADE, PÊCHE DE VIGNE
SPA	BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	PRÊT À BOIRE CANETTE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE CANETTE LE YUZU, PRÊT À BOIRE CANETTE LE FRUIT DE LA PASSION, LIMONADE CANETTE LE CITRON, CITRONNADE GINGEMBRE, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE
	CONCENTRÉS À DILUER	75CL EN JARRE	LE GINGEMBRE, LE YUZU, LE FRUIT DE LA PASSION
BANQUET / SÉMINAIRES	JUS & NECTARS	100CL	POMME COX'S, PÊCHE DE VIGNE, MANGUE
	BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	75CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, CITRONNADE GINGEMBRE
	CONCENTRÉS À DILUER	75CL EN JARRE À COCKTAIL	LE GINGEMBRE, LE YUZU, LE FRUIT DE LA PASSION

NOS CONSEILS.

POUR LES BOUTIQUES

Construire une offre visible aves des formats et des parfums est facile. Être visible est plus complexe au milieu de vos autres produits. Nous devons donc échanger pour définir ce qui semble le plus pertinent. Nous devons conjuguer votre connaissance de votre clientèle actuelle et celle que vous souhaitez acquérir et notre expérience auprès de plus de 1000 points de vente. Au-delà de la valeur organoleptique différenciante, il faut aussi affirmer que nous ne sommes pas en grande distribution.

« Ces jus, je ne les retrouve que chez vous. »

CONSOMMATION
FAMILIALE

PRODUIT	FORMATS	PARFUMS
JUS & NECTARS	100CL	PÊCHE DE VIGNE, POIRE PASSE-CRASSANE, ANANAS, POMME COX'S, FRAISE, MANGUE, MANDARINE
BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	75CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, CITRONNADE GINGEMBRE
CONFITURES, TARTINABLES & CONDIMENTS	300G	ABRICOT, FRAISE, FRAMBOISE, CERISE GRIOTTE, PÂTE À TARTINER, KETCHUP
JUS & NECTARS	33CL	LITCHI, RAISIN SAUVIGNON, TOMATE NOIRE DE CRIMÉE, MYRTILLE, PASSION, PÊCHE BLANCHE, FRAMBOISE

CONSOMMATION OCCASIONNELLE

BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION, LIMONADE LE CITRON, THÉ GLACÉ MANGUE PASSION, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE
CIDRES	33CL OU 75CL	CLASSIQUE OU CUVÉE JULIETTE
PÉTILLANT DE RAISIN	75CL	PINOT NOIR PÉTILLANT
CONCENTRÉS À DILUER	20CL ET 75CL	LE GINGEMBRE, LE YUZU, LE FRUIT DE LA PASSION

POUR OFFRIR

COFFRETS CADEAUX JUS & NECTARS	3 X 33CL	LES RAISINS DE CÉPAGES
COFFRETS CADEAUX CONCENTRÉS À DILUER		ETUI LE COCKTAIL
COFFRETS CADEAUX CONFITURES	3 X 300G	LA GOURMANDISE

À EMPORTER

JUS & NECTARS	20CL	ABRICOT, MANGUE-PASSION, ANANAS, POMME COX'S, FRAISE, PÊCHE DE VIGNE
BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION, LIMONADE LE CITRON, THÉ GLACÉ MANGUE PASSION, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE

ACHAT IMPULSION
À LA CAISSE

CONCENTRÉS À DILUER	SHOT - 2CL	LE GINGEMBRE
CONFITURES, TARTINABLES & CONDIMENTS	28G	PÂTE À TARTINER, FRAMBOISE, KETCHUP

NOS CONSEILS.

POUR LES TRAITEURS

Sans cesse se distinguer. Transformer votre client en ambassadeur pour votre propre maison. Votre client devra tout au long de votre prestation percevoir la cohérence dans l'offre produits et services. Après avoir sélectionné le bon parfum et la bonne texture, il faudra scénariser et mettre en place des rituels comme l'utilisation d'un verre à pied ou encore le jeu des couleurs avec le format 100 cl sur les tables de buffet. Nous mettons à votre disposition une vasque.

« Ils ont même fait attention à la sélection des jus de fruits »

BANQUET PREMIUM

PRODUIT	FORMATS	PARFUMS
JUS & NECTARS	100CL	PÊCHE DE VIGNE, ABRICOT, POMME COX'S, MANGUE
BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	75CL	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE, THÉ GLACÉ CITRON MENTHE, CITRONNADE GINGEMBRE
CIDRES	75CL	BRUT CUVÉE JULIETTE
PÉTILLANTS DE RAISIN	75CL	PINOT NOIR PÉTILLANT
CONCENTRÉS À DILUER	75CL POUR COCKTAIL	LE GINGEMBRE, LE YUZU, LE FRUIT DE LA PASSION

EVENT CASUAL

JUS & NECTARS	20CL	ANANAS, PÊCHE DE VIGNE, POMME COX'S, FRAISE
BOISSONS RAFRAÎ-CHISSANTES	25CL	PRÊT À BOIRE LE GINGEMBRE, PRÊT À BOIRE LE YUZU, PRÊT À BOIRE LE FRUIT DE LA PASSION, LIMONADE LE CITRON, THÉ GLACÉ MANGUE PASSION, INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE
CIDRES	75CL	BRUT CUVÉE JULIETTE
CONCENTRÉS À DILUER	75CL POUR COCKTAIL	LE GINGEMBRE, LE YUZU, LE FRUIT DE LA PASSION



CONDITIONNEMENT.

JUS	FORMAT	UNITÉ
JUS & NECTARS	20 CL	20 Unités PAR Colis
	33 CL	12 Unités PAR Colis
	75 CL	6 Unités PAR Colis
	100 CL	6 Unités PAR Colis
CONCENTRÉS À DILUER BIO	2 CL	32 Unités PAR Colis
	20 CL	20 Unités PAR Colis
	75 CL	6 Unités PAR Colis
BOISSONS PLATES BIO	25 CL	15 Unités PAR Colis
	75 CL	6 Unités PAR Colis
BOISSONS PÉTILLANTES BIO	25 CL EN CANETTES	12 Unités PAR Colis
	25 CL EN BOUTEILLES	24 Unités PAR Colis
CIDRES BIO	33 CL	12 Unités PAR Colis
	75 CL	6 Unités PAR Colis
CONFITURES & CONDIMENTS	FORMATS INDIVIDUELS	
	Confitures abricot, cassis, figue, framboise, myrtille, pâte à tartiner, ketchup, moutarde à l'ancienne	60 Unités PAR Colis
	Miel de fleurs, sirop d'érable, confitures fraise et orange	48 Unités PAR Colis
	Mayonnaise, moutarde de Dijon	72 Unités PAR Colis
	FORMATS CLASSIQUES	6 Unités PAR Colis
	FORMATS MAXI	6 Unités PAR Colis
COFFRETS CADEAUX	JUS & NECTARS	3 Unités PAR Colis
	CONFITURES	3 Unités PAR Colis
	CONCENTRÉS À DILUER	3 OU 5 Unités PAR Colis

CONTACT
ZA Les Auréats
17 allée James Joule 26000 VALENCE
+33 (0)4 81 02 12 25
commercial@alain-milliat.com

Commandez via notre site professionnel :
pro.alain-milliat.com

ALAIN-MILLIAT.COM

« SE LAISSER EMMENER,
SE PERDRE UN INSTANT.
POUR UNE LIGNE D'HORIZON,
UN BRUISSEMENT DE
FEUILLES OU UN SILENCE
INATTENDU. »

ALAIN MILLIAT