



Parce que Clovis a toujours tenu compte des exigences des professionnels, ses compétences en restauration et collectivités sont reconnues à travers le monde et lui valent un succès toujours grandissant auprès des Grands Chefs.

Les conditionnements sont judicieusement étudiés pour garantir un service exceptionnel, dans le respect de la qualité du produit.

Ainsi avec les formats restauration de la gamme Clovis, les Grands Chefs ont en main les meilleurs atouts pour enrichir la tradition et le savoir-cuisiner de la gastronomie sous toutes ses formes.

*Due to the fact that Clovis has always considered the requirements of professionals, its competences in the catering trade are appreciated all over the world and bring a continuously increasing success with the « Grands Chefs ».*

*The packings as well as the volumes have been sensibly studied in order to guarantee an exceptional service and product quality.*

*So, the foodservice sizes of the Clovis range give the « Grands Chefs » the best trumps in their hands to enrich the tradition and the know-how of cooking in all varieties.*





## VINEGARS *Vinaigres*



250 ml  
6 units/case



500 ml  
cordon bottle  
6 units/case



500 ml  
12 units/  
case



1 L  
6 units/case



5 L  
2 units/case

<b>Reims Champagne Wine Aged 12 months in oak barrels / Vinaigre de Reims Vieilli 12 mois en fût de chêne</b>	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
<b>Reims Champagne Wine Aged 6 years / Vinaigre de Reims vieilli 6 ans</b>	🍷	🍷			
<b>Red Wine 100% France / Vin rouge 100% France</b>		🍷			
<b>Sherry « Reserva » / Xérès</b>	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
<b>Raspberry Red Wine / Vin Rouge Framboise</b>		🍷	🍷	🍷	🍷
<b>Raspberry Reims Champ. / Reims Framboise</b>	🍷		🍷	🍷	🍷
<b>Cider from Normandy / Cidre de Normandie</b>			🍷	🍷	🍷
<b>Honey Cider / Cidre Miel</b>	🍷				
<b>Walnut Cider / Cidre Noix</b>	🍷		🍷		
<b>Merlot</b>	🍷				
<b>Chardonnay</b>	🍷				
<b>Cider 100% France / Cidre 100% France</b>		🍷			
<b>Aged Red Wine / Vin Rouge Vieilli 12 mois</b>			🍷	🍷	🍷
<b>White Wine / Vin blanc</b>			🍷	🍷	🍷
<b>Tarragon White Wine / Vin blanc Estragon</b>			🍷	🍷	🍷
<b>Provence Herbs / Herbes de Provence</b>	🍷		🍷		
<b>Walnut White Wine / Vin blanc Noix</b>			🍷		
<b>White Balsamic / Condiment Blanc</b>			🍷		
<b>Lemon / Citron</b>			🍷		
<b>Shallot Red Wine / Vin Rouge Échalote</b>			🍷		
<b>Tomato, Pepper &amp; Espel. Pimento Pulp / Tomato Poivron Piment d'Espelette</b>	🍷				
<b>Mango Pulp / Pulpé Mangue</b>	🍷				
<b>Raspberry Pulp / Pulpé Framboise</b>	🍷				
<b>Balsamic of Modena PGI / Balsamique de Modène IGP</b>			🍷	🍷	🍷

## GHERKINS *Cornichons*



**37 cl**  
12 units/case

**72 cl**  
12 units/case

**4 kg tin**  
6 units/case

*Gherkins / Cornichons*

0

0

0

## OILS *Huiles*



**500 ml**  
6 units/case

*Walnut / Noix*

*Hazelnut / Noisette*

*Grape seed / Pépins de Raisin*



Charbonneaux Brabant SA  
ZI Port Sec - 5 rue de Valmy - 51100 Reims - France  
Tél. +33(0)3 26 49 58 70 - Fax : +33(0)3 26 49 58 90  
[www.vinaigre.com](http://www.vinaigre.com) - [contact@vinaigre.com](mailto:contact@vinaigre.com)