

# Slaur ardet



## FABRICANT DE SPIRITUEUX ET SIROPS

SPIRITS AND SYRUPS PRODUCER



**LIQUEURS** 利口酒 LIQUEURS 리퀴르 LICORES ЛИКЕРЫ, **ANISÉS** 아니스 씨 ANÍS АНИС ANISEED 茴香酒,  
**WHISKIES** ВИСКИ WHISKIES 위스키 WHISKYS 威士忌, **VODKAS** 伏特加 VODKAS 보드카  
VODKAS ВОДКА, **BRANDIES** BRANDYS БРЕНДИ BRANDIES 白兰地 브랜디, **RHUMS** RUMS 朗姆酒  
RONES POM 럼, **SIROPS** СИРОПЫ SYRUPS 시럽 JARABES 糖浆, **VINS EFFERVESCENTS** VINOS  
ESPUMANTES 스파클링 와인 SPARKLING WINES ИГРИСТЫЕ ВИНА 起泡酒, **SPIRITUEUX** 烈酒  
SPIRITS 증류주 BEBIDAS ESPIRITUOSAS ПРОЧИЙ АЛКОГОЛЬ, **GINS** 진 GINEBRAS ДЖИН GINS 杜松子酒,  
**EAUX-DE-VIE** ШНАПС AGUARDIENTES 生命之水 EAUX DE VIE 브랜디, **COCKTAILS** COCTELES  
칵테일 КОКТЕЙЛИ COCKTAILS 鸡尾酒

[www.slaur.com](http://www.slaur.com)



# LES ANISÉS

## ANISEED

Le Pastis de Marseille constitue la quintessence même du Pastis.

En effet, le titre alcoométrique volumique minimum est de 45% pour le Pastis de Marseille contre 40% pour le Pastis. Or, le degré de cet apéritif est essentiel car il détermine la qualité de la dissolution des huiles essentielles du pastis dans l'alcool et donc la puissance et la finesse aromatiques de la boisson finale. De même, le Pastis de Marseille doit contenir une quantité d'anéthol plus importante que le Pastis. C'est l'anéthol, issu de l'anis étoilé, qui lui confère son goût anisé et rafraichissant unique.

Laissez-vous porter par nos Pastis de Marseille mais aussi nos autres boissons anisées telles que l'Absinthe, l'Ouzo, la Sambuca ou l'Arak...

*The Pastis de Marseille is the true quintessence of the Pastis.*

*Indeed, the minimum alcoholic strength by volume is 45% for the Pastis de Marseille versus 40% for the Pastis. Now, the degree of this aperitif is essential because it determines the quality of dissolution of essential oils of the pastis in the alcohol and so the aromatic power and finesse of the final drink. In the same way, the Pastis de Marseille must contain a quantity of anethole more important than the Pastis. It is the anethole, from star anise, that gives its unique aniseed and refreshing taste.*

*Let yourself be carried by our pastis de Marseille, but also by our other drinks such as the Absinthe, Ouzo, Sambuca or Arak...*

**S**laur  
ardet

# LES ANISÉS

## ANISEED



**Pastis de Marseille**  
*Pastis de Marseille*  
**PRINCE**  
20 cl | 45%



**Pastis de Marseille**  
*Pastis de Marseille*  
**BASTIDON**  
100 cl | 45%



**Pastis de Marseille**  
*Pastis de Marseille*  
**PRADO**  
100 cl | 45%



**Pastis de Marseille**  
*Pastis de Marseille*  
**PRADO**  
150 cl | 45%



**Absinthe**  
*Absinth*  
**PÈRE KERMANN'S**  
70 cl | 60%



**Sambuca**  
*Sambuca*  
**MORENA**  
70 cl | 38%



**Arak**  
*Arak*  
**JDODNA**  
70 cl | 50%



**Anisé sans alcool**  
*Non-alcoholic aniseed*  
**CAZANOVA**  
100 cl | 0%



# LES APERITIFS

## APERITIFS

Instant de convivialité par excellence, l'apéritif est avant tout un moment de plaisir et de partage. Aussi, l'offre apéritive SLAUR SARDET se veut riche et diversifiée : du Porto, symbole du savoir-vivre portugais, au Madère, en passant par notre Vermouth, la Gentiane ou l'Americano, notre gamme répondra aux envies de tous les palais.

*Best moment of conviviality, the aperitif is above all a moment of pleasure and togetherness. That is why SLAUR SARDET offers a rich and diversified range of aperitifs : from the Porto, symbol of the Portuguese way of life, to the Madère, to our Vermouth, the Gentiane, or the Americano, our range will suit all the palate tastes.*



**S**laur  
ardet

# LES APÉRITIFS

## APERITIFS



**Porto Tawny**  
*Tawny Port*  
**MARQUEZ**  
75 cl | 19%



**Vermouth Bianco**  
*Bianco Vermouth*  
**FORTELI**  
75 cl | 16%



**Vermouth Rosso**  
*Rosso Vermouth*  
**FORTELI**  
100 cl | 16%



**Americano**  
*Americano*  
**DOB**  
100 cl | 16%



**Gentiane**  
*Gentian*  
**FLORIANE**  
100 cl | 16%



**Madère de L'île**  
*Madère de L'île*  
**DOB**  
75 cl | 17%



**Amer Bière**  
*Bitter Beer*  
**DOB**  
100 cl | 15%



**Liqueur Limoncello**  
*Limoncello Liqueur*  
**DELLA RIVIERA**  
70 cl | 18%



# LES BRANDIES & SPIRITUEUX

## *BRANDIES & SPIRITS*

Le Brandy met à l'honneur une matière première unique : le raisin. Celui-ci est transformé en vins puis en eaux-de-vie de vin ou en distillats de vin, qui sont savamment assemblés. Il peut s'agir de vin de cépages rouges ou blancs. La distillation peut être continue ou discontinue, simple, à repasse ou multiétagée en colonne. Le Brandy est ensuite vieilli au minimum six mois à un an sous-bois (chêne), ce qui lui permet d'acquérir ses caractéristiques organoleptiques typiques. Le maître de chais assemble ensuite plusieurs brandies d'âges et d'origines différents jusqu'à obtenir l'équilibre et la qualité recherchés.

Aujourd'hui, le brandy est devenu un symbole du savoir-faire français reconnu dans le monde entier.

*Brandy honors a unique raw material: the grape. The grape is transformed into wine and then into wine spirits or wine distillates, which are skilfully blended. It can be red or white grape variety wines. The distillation can be continuous or discontinuous, simple, with repasse or multistage in column. The Brandy is then aged for a minimum of six months to one year in oak casks, which allows it to acquire its typical organoleptic characteristics. The cellar master then blends several brandies of different ages and origins to obtain the desired balance and quality.*

*Today, the brandy has become a symbol of French knowhow recognized throughout the world.*

**S**laur  
ardet

# LES **BRANDIES** & **SPIRITUEUX** *BRANDIES* & *SPIRITS*



**Brandy**  
*Brandy*  
**VODREY XO**  
70 cl / 40 %



**Brandy**  
*Brandy*  
**RASMO XO**  
70 cl | 40%



**Brandy**  
*Brandy*  
**CHAUVET SPECIAL XO**  
70 cl | 40%



**Brandy**  
*Brandy*  
**PASSTON XO**  
50 cl | 40%



**Brandy**  
*Brandy*  
**DE GOURMONT XO**  
70 cl | 40%



**Spiritueux de France**  
*Spirit of France*  
**NAPOLEON**  
70 cl | 40%



# LES ARMAGNACS, COGNACS & CALVADOS

## ARMAGNACS, COGNACS & CALVADOS

Armagnac, cognac et calvados ont pour point commun des siècles d'histoire et un respect profond de leurs terroirs.

L'armagnac est l'eau-de-vie la plus ancienne de France... Elle est obtenue par la distillation de vins blancs. Une fois les raisins pressés, leur jus est vinifié de façon traditionnelle, pour produire un vin de faible degré alcoolique. Sa distillation dans un alambic à colonnes débute en hiver, il est ensuite vieilli en fûts de chêne français. L'armagnac peut être un blend ou un millésime et son âge varie de trois ans (VS) à plus de dix ans (XO) offrant ainsi une richesse aromatique exceptionnelle.

Son petit frère, le cognac, jouit d'une large reconnaissance internationale. A base de raisins également, il ressemble à l'armagnac mais possède pourtant sa propre identité. Le cognac est issu d'une double distillation en alambic charentais et est vieilli en fûts de chêne français pendant un minimum de deux ans. Le cognac est essentiellement un alcool d'assemblage qui cherche à exprimer la finesse et l'élégance de ses vins de base.

Le calvados, quant à lui, est une eau-de-vie élaborée en Normandie à partir de la distillation de cidre ou de poiré. Vieilli pendant un minimum de deux ou trois ans, il est produit à partir de quatre grandes variétés de pommes à cidre : les amères, les douces-amères, les douces et les acidulées. Il oscille entre tradition et innovation car il a su s'ouvrir à de nouveaux modes de consommation, sous forme de cocktails.

*Armagnac, cognac and calvados have centuries of history and a deep respect for their terroirs in common.*

*Armagnac is the oldest brandy in France... It is obtained by the distillation of white wines. Once the grapes are pressed, the juice is vinified in the traditional way, to produce a wine with a low alcohol content. Its distillation in a column still starts in winter, it is then aged in French oak barrels. Armagnac can be a blend or a vintage and its age varies from three years (VS) to more than ten years (XO) thus offering an exceptional aromatic richness.*

*Its little brother, cognac, enjoys wide international recognition. Also made from grapes, it resembles Armagnac but has its own identity. Cognac is produced by double distillation in a Charentais still and is aged in French oak barrels for a minimum of two years. Cognac is essentially a blended spirit that seeks to express the finesse and elegance of its base wines.*

*Calvados is a brandy produced in Normandy from the distillation of cider or poiré (perry). Aged for a minimum of two or three years, it is produced from four main varieties of cider apples: bitter, bittersweet, sweet and tart. It oscillates between tradition and innovation because it has been able to open up to new modes of consumption, in the form of cocktails.*

**Slaur**  
ardet

# LES ARMAGNACS, COGNACS & CALVADOS

## ARMAGNACS, COGNACS & CALVADOS



**Calvados**  
*Calvados*  
**PÈRE PRÉAUX**  
70 cl | 40%



**Calvados**  
*Calvados*  
**MÂÎTRE PIERRE**  
70 cl | 40%



**Armagnac**  
*Armagnac*  
**DEMANDIS VS**  
70 cl | 40%



**Armagnac**  
*Armagnac*  
**DEMANDIS XO**  
70 cl | 40%



**Cognac**  
*Cognac*  
**BARON DE CHASTELARD**  
70 cl | 40%



**Cognac**  
*Cognac*  
**CHARLES GABRIEL VS**  
70 cl | 40%



**Cognac**  
*Cognac*  
**CHARLES GABRIEL VSOP**  
70 cl | 40%



**Cognac**  
*Cognac*  
**CHARLES GABRIEL XO**  
70 cl | 40%



# LES EAUX-DE-VIE

## *EAUX DE VIE*

Exploitées pendant plusieurs siècles pour leurs vertus médicinales, les eaux-de-vie tirent leur richesse des fruits et de leur grande variété de production : Quetsche, Poire, Prune etc. Tout débute par l'étape indispensable de la fermentation alcoolique qui va transformer les sucres des fruits en alcool sous l'action des levures. Les arômes sont ensuite concentrés sous l'effet de la distillation, faisant de cette étape une phase essentielle de l'élaboration du profil aromatique d'une eau-de-vie. L'alcool obtenu est distillé deux fois, soit dans un alambic traditionnel à repasse ou dans un alambic plus moderne à colonne influençant ainsi les saveurs finales de l'eau-de-vie. Le distillat obtenu peut être vieilli en fûts de chêne qui lui conféreront, au fil du temps, une belle coloration ambrée.

*Exploited for several centuries for their medicinal virtues, the brandies draw their richness from the fruits and their great variety of production: Quetsche, Pear, Plum etc. It all starts with the essential step of alcoholic fermentation which transforms the sugars in the fruit into alcohol under the action of yeast. The aromas are then concentrated under the effect of distillation, making this step an essential phase in the development of the aromatic profile of an eau-de-vie. The alcohol obtained is distilled twice, either in a traditional iron still or in a more modern column still thus influencing the final flavors of the brandy. The resulting distillate can be aged in oak barrels which will give it, over time, a beautiful amber color.*

**S**laur  
ardet

# LES EAUX-DE-VIE MAÎTRE PIERRE *MAÎTRE PIERRE* *EAUX DE VIE*



**Eau-de-vie Quetsche**  
*Quetsche eau de vie*  
**MAÎTRE PIERRE**  
70 cl | 40%



**Eau-de-vie Mirabelle**  
*Mirabelle eau de vie*  
**MAÎTRE PIERRE**  
70 cl | 40%



**Eau-de-vie Poire Williams**  
*Poire Williams eau de vie*  
**MAÎTRE PIERRE**  
70 cl | 40%



**Eau-de-vie Framboise**  
*Framboise eau de vie*  
**MAÎTRE PIERRE**  
70 cl | 40%



**Eau-de-vie Kirsch**  
*Kirsch eau de vie*  
**MAÎTRE PIERRE**  
70 cl | 40%



**Eau-de-vie Vieille Prune**  
*Vieille Prune eau de vie*  
**MAÎTRE PIERRE**  
70 cl | 40%



# LES COCKTAILS

## COCKTAILS

Découvrez notre sélection de cocktails Yachting, Royal Palm... Pratiques, car déjà prêts-à-consommer, leur dégustation vous fera instantanément voyager. Fruits tropicaux, orange ou encore citron vert, les ingrédients utilisés dans nos cocktails subliment les saveurs du rhum, du whisky, de la vodka et de la téquila, s'accordant parfaitement aux habitudes de consommation des amateurs de nombreux marchés.

*Discover our selection of cocktails Yachting and Royal Palm. Convenient, being ready-to-drink, tasting them will take you on a journey immediately. Tropical fruit, orange or lime, the ingredients used, sublimate the flavour of the rum, whisky, vodka, and tequila, perfectly matching the amateur consumers' habits on many markets.*

**S**laur  
ardet

# LES COCKTAILS

## COCKTAILS



**Cocktail Whisky Pêche**  
*Peach Whisky Cocktail*  
**YACHTING**  
70 cl | 18%



**Cocktail Mojito**  
*Mojito Cocktail*  
**YACHTING**  
70 cl | 15%



**Cocktail Sex on the Beach**  
*Sex on the Beach Cocktail*  
**YACHTING**  
70 cl | 15%



**Cocktail Tequila Sunrise**  
*Tequila Sunrise Cocktail*  
**YACHTING**  
70 cl | 15%



**Cocktail Litchi's**  
*Lychee's Cocktail*  
**YACHTING**  
70 cl | 18%



**Cocktail Pina Colada**  
*Pina Colada Cocktail*  
**YACHTING**  
70 cl | 17%



**Punch Planteur**  
*Planter's Punch*  
**ROYAL PALM**  
70 cl | 15%



**Cocorum Liqueur**  
*Cocorum Liqueur*  
**BAGHEERA**  
100 cl | 15%



# LES LIQUEURS

## LIQUEURS

Source inépuisable d'inspiration, nos liqueurs sont nées des mélanges les plus subtils issus du savoir-faire SLAUR SARDET. Du Peppermint à déguster en digestif, à notre liqueur aux herbes, en passant par les liqueurs aux fruits Demandis, la gamme SLAUR SARDET se marie parfaitement à nos vins effervescents et se prête à la réalisation d'excellents cocktails. Demandis a d'ailleurs été récompensée par une médaille d'argent lors du Challenge International Gilbert&Gaillard 2019.

*An inexhaustible source of inspiration, our liqueurs were born out of the most subtle blendings originating from the SLAUR SARDET savoir-faire. From Peppermint to be drunk as a digestive to our herb liqueur, and to our fruit liqueur Demandis, the SLAUR SARDET range perfectly matches our sparkling wines and can be used for excellent cocktails. As a matter of fact, Demandis was awarded a silver medal during the Gilbert and Gaillard International Challenge 2019.*

**S**laur  
ardet

# LES LIQUEURS

## LIQUEURS



**Liqueur Triple Sec**  
*Triple Sec Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Curaçao Bleu**  
*Blue Curacao Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Pisang**  
*Pisang Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Fraise**  
*Strawberry Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 16%



**Liqueur Cerise**  
*Cherry Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Litchi's**  
*Lychee Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 18%



**Liqueur Peppermint**  
*Peppermint Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Cassis**  
*Blackcurrant Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 16%



**Liqueur Pêche**  
*Peach Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 18%



**Liqueur Mûre**  
*Blackberry Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 16%



**Liqueur Cacao**  
*Cocoa Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Café**  
*Coffee Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Amaretto**  
*Amaretto Liqueur*  
**DEMANDIS**  
70 cl | 20%



**Liqueur Cassis**  
*Blackcurrant Liqueur*  
**DUBARRY**  
70 cl | 15%



**Liqueur Aux Herbes**  
*Herb Liqueur*  
**WOLF'S LIKÖR**  
70 cl | 35%



# LES CRÈMES

## CREAMS

Découvrez notre sélection de liqueurs crème Yachting et Royal Palm, alliance délicieuse de l'alcool et de la crème. SLAUR SARDET offre un large choix de crèmes au goût riche et onctueux : que ce soit l'incontournable Royal Cream à base de whisky, l'exotique African Cream ou la généreuse Chocomint, les crèmes SLAUR SARDET apporteront une touche savoureuse aux fins de repas entre amis.

*Discover our selection of liqueur creams Yachting and Royal Palm, a delicious blending of alcohol and cream. SLAUR SARDET offers a wide choice of rich and smooth taste creams : be it the incontournable Royal Cream based on whisky, the exotic African Cream or the generous Chocomint, the SLAUR SARDET creams will bring a tasty note to your meals between friends.*

**S**laur  
ardet

# LES CRÈMES CREAMS



**Royal Cream**  
*Royal Cream*  
**YACHTING**  
70 cl | 17%



**African Cream**  
*African Cream*  
**YACHTING**  
70 cl | 17%



**Mint Choc Cream**  
*Mint Choc Cream*  
**YACHTING**  
70 cl | 17%



**Original Cream**  
*Original Cream*  
**ROYAL PALM**  
70 cl | 16%

The top half of the page features a photograph of two tall, clear glass tumblers filled with white rum cocktails. Each glass contains ice cubes, fresh mint leaves, and slices of lime. The cocktails are garnished with a blue and white striped paper straw. The background is a soft, light blue gradient. The text 'LES RHUMS BLANCS' is overlaid on the left side of the image in a large, white, sans-serif font.

# LES RHUMS BLANCS

## WHITE RUMS

Cultivée aux quatre coins du monde, la canne à sucre est la matière première à l'élaboration du Rhum, qu'elle soit sous forme de mélasse ou de vesou (pur jus). Ces derniers fermentent avant d'être distillés dans un alambic à repasse ou à colonne. Qu'ils soient légers, c'est-à-dire aux caractéristiques organoleptiques subtiles ou traditionnels, avec une plus forte teneur en arômes grâce à une distillation plus modérée, nos assemblages sont issus des meilleures origines (Réunion, Guadeloupe, Martinique, Caraïbes).

Nos rhums blancs, comme nos rhums bruns, marqués par une typicité plus forte, constituent une très bonne base pour la confection de cocktails..

*Grown in the four corners of the world, the sugar cane is the raw material for the elaboration of the Rum, whether it is in the form of molasses or sugar cane pure juice. Those latter ones ferment before being distilled in an iron or column still. Whether they are light, i.e. with subtle organoleptic characteristics or traditional, with a high aroma content thanks to a more moderate distillation, our blends are made from the best origins (Reunion, Guadeloupe, Martinique, Caribbean).*

*Our white rums, like our brown rums, bearing a stronger specificity, constitute a very good basis for the making of cocktails.*

The logo for Slaur Sardet features the brand name in a stylized, serif font. The 'S' is significantly larger and more ornate than the other letters. A thin, curved line underlines the text.

Slaur  
Sardet

# LES RHUMS BLANCS

## WHITE RUMS



Rhum  
Rum  
**MANGOUSTAN'S**  
100 cl | 40%



Rhum  
Rum  
**GRAND FOND GALION**  
100 cl | 50%



Rhum  
Rum  
**BAÏTA**  
100 cl | 40%



Rhum  
Rum  
**BLACK HEAD**  
100 cl | 37,5%



Rhum  
Rum  
**BLACK HEAD**  
70 cl | 37,5%



Rhum  
Rum  
**CHAUVET**  
100 cl | 40%



Rhum  
Rum  
**COMPAGNIE DES ANTILLES**  
70 cl | 40%



Cachaça  
Cachaça  
**SÃO CABANA**  
70 cl | 38%



# LES RHUMS BRUNS

## *BROWN RUMS*

Cultivée aux quatre coins du monde, la canne à sucre est la matière première à l'élaboration du Rhum, qu'elle soit sous forme de mélasse ou de vesou (pur jus). Ces derniers fermentent avant d'être distillés dans un alambic à repasse ou à colonne. Qu'ils soient légers, c'est-à-dire aux caractéristiques organoleptiques subtiles ou traditionnels, avec une plus forte teneur en arômes grâce à une distillation plus modérée, nos assemblages sont issus des meilleures origines (Réunion, Guadeloupe, Martinique, Caraïbes).

Nos rhums blancs, comme nos rhums bruns, marqués par une typicité plus forte, constituent une très bonne base pour la confection de cocktails..

*Grown in the four corners of the world, the sugar cane is the raw material for the elaboration of the Rum, whether it is in the form of molasses or sugar cane pure juice. Those latter ones ferment before being distilled in an iron or column still. Whether they are light, i.e. with subtle organoleptic characteristics or traditional, with a high aroma content thanks to a more moderate distillation, our blends are made from the best origins (Reunion, Guadeloupe, Martinique, Caribbean).*

*Our white rums, like our brown rums, bearing a stronger specificity, constitute a very good basis for the making of cocktails.*

**S**laur  
ardet

# LES RHUMS BRUNS

## BROWN RUMS



Rhum  
*Rum*  
MANGOUSTAN'S  
100 cl | 42%



Rhum  
*Rum*  
MANGOUSTAN'S  
70 cl | 42%



Rhum Café  
*Coffee Rum*  
MANGOUSTAN'S  
100 cl | 42%



Rhum  
*Rum*  
BAÏTA  
100 cl | 40%



Rhum  
*Rum*  
BLACK HEAD  
70 cl | 37,5%



Rhum  
*Rum*  
CHAUVET  
100 cl | 40%



Rhum  
*Rum*  
SAINT PAUL  
100 cl | 40%



Rhum  
*Rum*  
JOHNSON  
100 cl | 47%





# LES GINS

## GINS

Elaboré à partir d'alcool neutre, le gin tire son nom du Genièvre, baie essentielle entrant dans son élaboration et dont le goût est prédominant. Mais la richesse du gin tient à la large palette de profils aromatiques que ses procédés de fabrication lui confèrent. Nos Gins sont issus d'un assemblage d'alcool neutre et d'essences naturelles de baies de genièvre, épices, aromates et agrumes. D'autres, sont le résultat d'une macération d'ingrédients botaniques dans de l'alcool neutre, qui est ensuite distillée en alambic. Les vapeurs qui s'en dégagent s'imprègnent des notes aromatiques ainsi libérées pour obtenir un London Dry Gin.

Gin ou London Dry Gin, aujourd'hui, ce spiritueux fait un retour en force dans nos verres à cocktail. Gin Tonic, Gin Fizz, Negroni ou Martini dry, il symbolise ainsi le spectaculaire essor de la mixologie.

*Made from neutral alcohol, gin takes its name from Juniper, an essential berry which is used in its elaboration and whose taste is predominant. But the richness of gin lies in the wide range of aromatic profiles that its manufacturing processes give it. Our gins are made from a blend of neutral alcohol and natural essences of juniper berries, spices, herbs and citrus fruits. Others are the result of a maceration of botanical ingredients in neutral alcohol, which is then distilled in a still. The vapors that are released are impregnated with the aromatic notes thus released to obtain a London Dry Gin.*

*Gin or London Dry Gin, today, this spirit is making a strong comeback in our cocktail glasses. Gin Tonic, Gin Fizz, Negroni or Martini dry, it symbolizes the spectacular rise of mixology.*

**S**laur  
ardet

# LES GINS

## GIN



**Gin**  
*Gin*  
**IMPERIAL SILVER**  
100 cl | 37,5%



**Gin**  
*Gin*  
**HARPOON**  
100 cl | 40%



**Gin**  
*Gin*  
**HARPOON**  
70 cl | 37,5%



**Gin**  
*Gin*  
**CAPTAIN'S**  
100 cl | 40%



**Gin**  
*Gin*  
**CAPTAIN'S**  
70 cl | 37,5%



**London Dry Gin**  
*London Dry Gin*  
**IMPERIAL SILVER**  
70 cl | 37,5%



**Gin Strawberry**  
*Strawberry Gin*  
**IMPERIAL SILVER**  
70 cl | 37,5%



**Gin Lime**  
*Lime Gin*  
**IMPERIAL SILVER**  
70 cl | 37,5%



**Gin Curaçao**  
*Curaçao Gin*  
**IMPERIAL SILVER**  
70 cl | 37,5%



# LES VODKAS CLASSIQUES

## CLASSIC VODKAS

Traditionnellement emblème de l'identité slave, la vodka se caractérise aussi par la richesse des matières premières utilisées, notamment en France, premier producteur européen.

La vodka est un alcool issu de la distillation d'un moût fermenté. La première étape de sa fabrication consiste ainsi en la fermentation de la matière première utilisée. Nos vodkas sont élaborées à partir de mélasse de betterave pour certaines et de céréales (blé, orge, seigle, maïs) pour d'autres. C'est le cas de nos vodkas Alexia Classic et Alexia Silver, élaborées à partir de céréales françaises.

Vient ensuite, la ou les distillations, la vodka Alexia étant ainsi distillée jusqu'à cinq fois, ce qui lui confère une très grande pureté. Le produit atteint alors plus de 96% volume avant d'être réduit pour titrer au minimum 37,5% mais il peut atteindre 40% ou plus.

La vodka ne cesse de faire des émules auprès d'une clientèle qui la déguste pure ou sous forme de cocktails, sa texture douce et suave en faisant une base sans pareil pour la mixologie.

*Traditionally an emblem of Slavic identity, vodka is also characterized by the richness of the raw materials used, particularly in France, the leading European producer.*

*Vodka is an alcohol resulting from the distillation of a fermented must. Thus, the first step of its production consists of the fermentation of the raw material used. Our vodkas are made from beet molasses for some and from cereals (wheat, barley, rye, corn) for others. This is the case of our vodkas Alexia Classic and Alexia Silver, made from French cereals.*

*Then comes the distillation process, Alexia vodka being distilled up to five times, which gives it a very high purity. The product reaches then more than 96% volume before being reduced to titrate at least 37,5% but it can reach 40% or more.*

*Vodka continues to be popular with customers who enjoy it neat or in the form of cocktails, its soft and smooth texture making it an unrivalled base for mixology.*



**S**laur  
ardét

# LES VODKAS CLASSIQUES

## CLASSIC VODKAS



**Vodka Classic**  
Classic Vodka  
**ALEXIA**  
100 cl | 37,5%



**Vodka Classic**  
Classic Vodka  
**ALEXIA**  
70 cl | 37,5%



**Vodka Silver**  
Silver Vodka  
**ALEXIA**  
70 cl | 37,5%



**Vodka Classic**  
Classic Vodka  
**ALEXIA**  
20 cl | 37,5%



**Vodka**  
Vodka  
**KERMANOFF**  
100 cl | 40%



**Vodka**  
Vodka  
**STARNOVITCH**  
100 cl | 37,5%



**Vodka**  
Vodka  
**PRISKAÏA**  
100 / 40 %



**Vodka**  
Vodka  
**PRISKAÏA**  
70 cl | 37,5%



# LES VODKAS AROMATISÉES

## FLAVOURED VODKAS

La Vodka Alexia se décline en une gamme gourmande de Vodkas aromatisées pour votre plus grand plaisir. À consommer seules ou pour la création de savoureux cocktails, les Vodkas Alexia offrent une vaste palette de goûts aux saveurs gourmandes (caramel, vanille...), acidulées (citron vert, mandarine...), fruitées (fraise, pêche...) comme des parfums audacieux tel que gingembre, réglisse et bien d'autres encore.

*Alexia Vodka comes in a greedy range of flavoured Vodkas for your greatest pleasure. To be drunk pure or in tasty cocktails, Alexia Vodkas offer a large array of greedy flavours (caramel, vanilla...), sour flavours (lime, mandarine...), fruity flavours (strawberry, peach...) like boldy perfumes such as ginger, liquorice, and so forth.*



**S**laur  
ardet

# LES VODKAS AROMATISÉES

## FLAVOURED VODKAS



**Vodka Citron**  
*Lemon Vodka*  
ALEXIA  
100 cl | 37,5%



**Vodka Citron**  
*Lemon Vodka*  
ALEXIA  
70 cl | 37,5%



**Vodka Mandarine**  
*Mandarin Vodka*  
ALEXIA  
70 cl | 37,5%



**Vodka Caramel**  
*Caramel Vodka*  
ALEXIA  
70 cl | 37,5%



**Vodka Exotique**  
*Exotic Vodka*  
ALEXIA  
70 cl | 37,5%



**Vodka Melon**  
*Melon Vodka*  
ALEXIA  
70 cl / 37.5



**Vodka Citron**  
*Lemon Vodka*  
ALEXIA  
20 cl | 37,5%



**Vodka Fraise**  
*Strawberry Vodka*  
ALEXIA  
20 cl | 37,5%



# LES TÉQUILAS & MEZCAL

## TEQUILAS & MEZCAL

Eau-de-vie mexicaine issue de la fermentation, puis de la distillation du jus de l'agave (au moins 51%), la téquila ne peut être produite que dans cinq états mexicains, à partir d'une seule variété d'agave : la Tequilana Weber Azul. La production de téquila débute donc avec la récolte des cœurs d'agave, dont on extrait le jus après cuisson. La téquila est, la plupart du temps, distillée en alambic à repasse garantissant ainsi sa double distillation obligatoire. Les téquilas Silver, mises en bouteille soixante jours après la distillation sont l'expression la plus pure de la téquila ; les Gold, quant à elles, présentent une jolie robe dorée, mais l'une comme l'autre, consommées en shots ou en cocktails restent avant tout un symbole fort de l'identité mexicaine..

*Mexican brandy resulting from the fermentation, and then from the distillation of agave juice (at least 51%), tequila can only be produced in five Mexican states, from a single variety of agave: the Tequilana Weber Azul. The production of tequila thus starts with the harvest of agave hearts, from which the juice is extracted after cooking. Most of the time, tequila is distilled in an iron still, thus guaranteeing its compulsory double distillation. The Silver tequilas, bottled 60 days after distillation are the purest expression of tequila; the Gold, as for them, present a pretty gilded dress, but one as the other, consumed in shots or cocktails remain above all a strong symbol of the Mexican identity.*

**S**laur  
ardet

# LES TÉQUILAS & MEZCALS

## TEQUILAS & MEZCAL



**Téquila Silver**  
*Silver Tequila*  
**SAN LUIS**  
100 cl | 35%



**Téquila Silver**  
*Silver Tequila*  
**SAN LUIS**  
70 cl | 35%



**Téquila Gold**  
*Gold Tequila*  
**SAN LUIS**  
100 cl | 35%



**Téquila Gold**  
*Gold Tequila*  
**SAN LUIS**  
70 cl | 35%



**Téquila Café**  
*Coffee Tequila*  
**SAN LUIS**  
70 cl | 35%



**Téquila**  
*Tequila*  
**PABLINA**  
70 cl | 38%



**Mezcal**  
*Mezcal*  
**BENEVA**  
70 cl | 38%



# LES BLENDED SCOTCH WHISKIES GLEN SCANLAN

## *GLEN SCANLAN BLENDED SCOTCH WHISKIES*

Glen Scanlan est né du subtil mariage de grains et de malts des Highlands avec une eau pure et cristalline. Sa forte teneur en malt apporte à la palette aromatique du Blended Scotch Whisky Glen Scanlan toute sa complexité et son intensité si particulière. Glen Scanlan s'adresse ainsi aux connaisseurs comme aux amateurs depuis un demi-siècle, en proposant une gamme de Blended Scotch Whiskies, fruit du savoir-faire des meilleurs maîtres assembleurs. Une nouvelle fois primé, Glen Scanlan a reçu une médaille d'or lors du Challenge International Gilbert&Gaillard 2019.

*Glen Scanlan was born from the subtle marriage of Highlands grains and malts with a pure and crystalline water. Its high malt content brings to Glen Scanlan Blended Scotch Whisky all its complexity and special intensity. Since half a century, Glen Scanlan is made for connoisseurs as well as amateurs, offering a rich range of Blended Scotch Whiskies, fruit of the best master-blenders knowledge. Glen Scanlan was once more awarded a gold medal during the Gilbert&Gaillard International challenge 2019.*



**S**laur  
ardet

# LES BLENDED SCOTCH WHISKIES GLEN SCANLAN

## GLEN SCANLAN BLENDED SCOTCH WHISKIES



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
100 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
150 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
200 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
450 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
70 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
50 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
35 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GLEN SCANLAN**  
20 cl | 40%

A close-up photograph of a snifter glass filled with whisky, resting on a wooden surface. The background shows the curved wooden staves of a whisky barrel, creating a warm, rustic atmosphere. The lighting is soft, highlighting the golden color of the whisky and the texture of the wood.

# LES BLENDED SCOTCH WHISKIES GLEN SCANLAN

## *GLEN SCANLAN BLENDED SCOTCH WHISKIES*

Glen Scanlan est né du subtil mariage de grains et de malts des Highlands avec une eau pure et cristalline. Sa forte teneur en malt apporte à la palette aromatique du Blended Scotch Whisky Glen Scanlan toute sa complexité et son intensité si particulière. Glen Scanlan s'adresse ainsi aux connaisseurs comme aux amateurs depuis un demi-siècle, en proposant une gamme de Blended Scotch Whiskies, fruit du savoir-faire des meilleurs maîtres assembleurs. Une nouvelle fois primé, Glen Scanlan a reçu une médaille d'or lors du Challenge International Gilbert&Gaillard 2019.

*Glen Scanlan was born from the subtle marriage of Highlands grains and malts with a pure and crystalline water. Its high malt content brings to Glen Scanlan Blended Scotch Whisky all its complexity and special intensity. Since half a century, Glen Scanlan is made for connoisseurs as well as amateurs, offering a rich range of Blended Scotch Whiskies, fruit of the best master-blenders knowledge. Glen Scanlan was once more awarded a gold medal during the Gilbert&Gaillard International challenge 2019.*

The logo for Slaurardet, featuring a large, stylized red 'S' followed by the word 'laurardet' in a smaller, red, serif font. A thin red line underlines the 'ardet' part of the name.

**S**laurardet

# LES BLENDED SCOTCH WHISKIES GLEN SCANLAN

## GLEN SCANLAN BLENDED SCOTCH WHISKIES



**Blended Malt Scotch Whisky**  
**3 ANS**  
*3 Years Old Blended  
Malt Scotch Whisky*  
**GLEN SCANLAN**  
70 cl | 40%



**Blended Scotch Whisky**  
**PEATED**  
*Peated Blended  
Scotch Whisky*  
**GLEN SCANLAN**  
70 cl | 40%



**Blended Scotch Whisky**  
**5 ANS**  
*5 Years Old Blended  
Scotch Whisky*  
**GLEN SCANLAN**  
70 cl | 40%



**Blended Scotch Whisky**  
**5 ANS**  
*5 Years Old Blended  
Scotch Whisky*  
**GLEN SCANLAN**  
100 cl | 40%



**Single Malt Scotch Whisky**  
**12 ANS**  
*12 Years Old  
Single Malt Scotch Whisky*  
**GLEN SCANLAN**  
70 cl | 40%



**Blended Malt Scotch Whisky**  
**12 ANS**  
*12 Years Old Blended  
Malt Scotch Whisky*  
**GLEN SCANLAN**  
70 cl | 40%



**Blended Malt Scotch Whisky**  
**15 ANS**  
*15 Years Old Blended  
Malt Scotch Whisky*  
**GLEN SCANLAN**  
70 cl | 40%



# LES BLENDED SCOTCH WHISKIES

## *BLENDED SCOTCH WHISKIES*

Issus du savoir-faire traditionnel écossais, nos Blended Scotch Whiskies sont ainsi obtenus par l'assemblage de whisky de grain (céréales telles que l'orge, le blé, le seigle) et de malt contribuant à l'élaboration de la richesse de leur palette aromatique. Fermentée puis distillée, l'eau-de-vie de grain est ensuite vieillie en fûts de chêne pendant un minimum de trois ans. Pendant cette période de vieillissement, le bouquet des whiskies, fruit de réactions chimiques complexes entre le distillat et les différents composants du bois, se façonne lentement.

Le whisky ainsi apprécié pour son panel d'arômes très vaste, se consomme seul, avec une larme d'eau pour faire ressortir les arômes ou en cocktails.

*Our Blended Scotch Whiskies are obtained by blending grain whisky (cereals such as barley, wheat, rye) and malt, which contributes to the elaboration of the richness of their aromatic palette. Fermented and then distilled, the grain spirit is then aged in oak casks for a minimum of three years. During this period of aging, the bouquet of the whiskies, the result of complex chemical reactions between the distillate and the different components of the wood, slowly takes shape. The whisky thus appreciated for its very wide range of aromas, is consumed alone, with a drop of water to bring out the aromas or in cocktails.*



**S**laur  
ardet

# LES BLENDED SCOTCH WHISKIES

## *BLENDED SCOTCH WHISKIES*



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**GREEN GARDEN**  
70 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**YACHT CLUB**  
150 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**YACHT CLUB**  
70 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**PADDINGTON**  
70 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**RIVER QUEEN**  
100 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**RIVER QUEEN**  
70 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**LORD PERKINS**  
100 cl | 40%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**LORD PERKINS**  
70 cl | 40%



# LES WHISKIES

## WHISKIES

Le whisky est une eau-de-vie de grain (orge, blé, seigle, maïs) fermentée puis distillée, vieillie en fûts de chêne, et finalement embouteillée à minimum 40% d'alcool par volume.

Les traditions régionales ont conduit à la naissance de plusieurs types de whiskies, d'ailleurs les Irlandais et les Américains l'écrivent Whiskey :

- Nos blended whiskies sont issus du mélange de différents whiskies, sélectionnés selon les caractéristiques uniques qu'ils apporteront à chaque assemblage, et de whiskies de grain, dont les âges et les origines peuvent varier.
- Les whiskies irlandais sont, quant à eux, produits à partir d'un assemblage d'orge et d'autres céréales et sont distillés puis vieillies en Irlande pendant un minimum de trois ans en fûts de chêne.
- Le Bourbon américain contient au minimum 51% de maïs, il vieillit dans des fûts de chêne neufs charbonnés, pour favoriser la libération des arômes, au minimum deux ans, tandis que le whisky canadien est produit à partir de seigle ou seigle malté.

Le whisky ainsi apprécié pour son panel d'arômes très vaste, se consomme seul, avec une larme d'eau pour faire ressortir les arômes ou en cocktails.

*Whisky is a grain spirit (barley, wheat, rye, corn) fermented and distilled, aged in oak barrels, and finally bottled at a minimum of 40% alcohol by volume.*

*The regional traditions led to the birth of several types of whiskies, besides the Irish and the Americans write it Whiskey:*

- *Our blended whiskies are made from a mixture of different whiskies, selected for the unique characteristics they bring to each blend, and grain whiskies, which may vary in age and origin.*
- *Irish whiskies are produced from a blend of barley and other grains and are distilled and aged in Ireland for a minimum of three years in oak barrels.*
- *American Bourbon contains a minimum of 51% corn and is aged in charred new oak barrels for a minimum of two years, while Canadian whiskey is produced from rye or malted rye.*

*Whisky, appreciated for its wide range of aromas, can be drunk on its own, with a drop of water to bring out the aromas or in cocktails.*

**S**laur  
ardet

# LES WHISKIES

## WHISKIES



**Irish Whiskey**  
*Irish Whiskey*  
**O'DONELLY**  
70 cl | 40%



**Bourbon**  
*Bourbon*  
**BUFFALO BILL**  
70 cl | 40%



**Canadian Whiskey 3 Ans**  
*3 Years Old Canadian Whiskey*  
**GUARD HOUSE**  
70 cl | 40%



**Blended Whisky**  
*Blended Whisky*  
**THOMAS JEFFERSON**  
100 cl | 40%



**Blended Whisky**  
*Blended Whisky*  
**THOMAS JEFFERSON**  
70 cl | 40%



**American Blended Whiskey**  
*American Blended Whiskey*  
**OLD BEAVER**  
70 cl | 40%



# LES SPIRITUEUX

## *SPIRITS*

Découvrez la sélection de boissons spiritueuses SLAUR SARDET offrant un rapport qualité / prix remarquable. Répondant aux attentes des consommateurs les plus intransigeants sur les arômes et le goût, les Spiritueux SLAUR SARDET sauront recréer les sensations éprouvées par les amateurs des plus grands alcools.

*Discover the selection of spirits by SLAUR SARDET offering a remarkable quality-price ratio. Answering the most demanding consumers' expectations on aromas and taste, the SLAUR SARDET Spirits will match the sensations of the best alcohol amateurs.*



**S**laur  
ardet

# LES SPIRITUEUX

## SPIRITS



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**CAPTAIN GOLD**  
70 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**EPERON**  
100 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**BLACK HEAD**  
70 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**HAMWICK**  
100 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**AFRICAN QUEEN**  
100 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**WIMSKY**  
100 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**JOHN LANGER**  
70 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**JOHN LANGER BLACK**  
100 cl | 40%



**Spiritueux**  
*Spirit*  
**JOHN LANGER**  
100 cl | 40%



**Coffret**  
*Gift Box*  
**JOHN LANGER**



# LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX ITALIENS

## ITALIAN LIQUEURS AND SPIRITS

Nous vous invitons à voyager au cœur d'un savoir-faire traditionnel avec la plus italienne des gammes de spiritueux et de liqueurs, Villapiana. En la parcourant, vous découvrirez la douceur du Limoncello réalisé à base d'infusion d'écorces de citrons du sud de l'Italie, le caractère de la Grappa vénitienne, les saveurs classiques de la Sambuca et de l'Amaretto mais aussi les bases incontournables des cocktails les plus en vogue avec nos Bitter et Aperitivo.

La gamme Villapiana incarne indubitablement le vrai goût de l'Italie.

*We invite you to travel to the heart of a traditional know-how with the most Italian range of spirits and liqueurs, Villapiana. While browsing it, you will discover the sweetness of Limoncello made from infusion of lemon peels from southern Italy, the character of the Venetian Grappa, the classic flavors of Sambuca and Amaretto but also the essential bases of the most fashionable cocktails with our Bitter and Aperitivo.*

*The Villapiana range undoubtedly embodies the true taste of Italy.*

**S**laur  
ardet

# LES LIQUEURS ET SPIRITUEUX ITALIENS

## ITALIAN LIQUEURS AND SPIRITS



**Grappa**  
*Grappa*  
VILLAPIANA  
70 cl / 38 %



**Sambuca**  
*Sambuca*  
VILLAPIANA  
70 cl / 38 %



**Aperitivo**  
*Aperitivo*  
VILLAPIANA  
70 cl / 11 %



**Bitter**  
*Bitter*  
VILLAPIANA  
70 cl / 25 %



**Limoncello**  
*Limoncello*  
VILLAPIANA  
70 cl / 22 %



**Amaretto**  
*Amaretto*  
VILLAPIANA  
70 cl / 21.5 %



# LES PRODUITS EFFERVESCENTS

## SPARKLING PRODUCTS

SLAUR SARDET vous propose une gamme de boissons effervescentes s'adaptant à tous les besoins et instants de consommation. Ainsi, nos vins pétillants comme le mousseux Brut Georges XV et sa version Rosé, trouveront leur place lors de moments festifs entre amis.

Besoin d'un produit sans alcool ? nous avons développé la gamme Happy Bul, boisson pétillante à base de jus de fruits disponible en trois parfums : l'incontournable Pomme ainsi que les saveurs Pomme/Cerise et Pomme/Fraise rafraîchissantes et gourmandes.

*SLAUR SARDET offers you a wide range of sparkling drinks answering all your needs and moments of consumption. Thus, you will appreciate our sparkling wines like the Georges XV Brut mousseux and its Rosé version during festive moments among friends. Need a non-alcoholic drink? SLAUR SARDET has achieved the Happy Bul range, a sparkling fruit juice available in three tastes: the essential Apple as well as the refreshing and gourmet Apple/Cherry and Apple/Strawberry flavours.*



**S**laur  
ardet

# LES PRODUITS EFFERVESCENTS *SPARKLING PRODUCTS*



**Vin Mousseux**  
*Sparkling Wine*  
**MAISON JEAN BECUE**  
75 cl | 11%



**Vin Mousseux**  
*Sparkling Wine*  
**ADRIEN FIALIX**  
75 cl | 11%



**Vin Mousseux**  
*Sparkling Wine*  
**GEORGES XV**  
75 cl | 11%



**Vin Mousseux Rosé**  
*Sparkling Wine*  
**GEORGES XV**  
75 cl | 11%



**Jus de pomme pétillant**  
*Sparkling apple juice*  
**HAPPY BUL**  
75 cl | 0%



**Jus de pomme/cerise pétillant**  
*Sparkling apple/cherry juice*  
**HAPPY BUL**  
75 cl | 0%



**Jus de pomme/fraise pétillant**  
*Sparkling apple/strawberry juice*  
**HAPPY BUL**  
75 cl | 0%



# LES PRÊTS-À-BOIRE

## READY-TO-DRINK

SLAUR SARDET vous propose une gamme de boissons effervescentes s'adaptant à tous les besoins et instants de consommation. Ainsi, nos formats nomades prêts-à-boire allient praticité et un large choix de long drinks. En complément de l'incontournable petite bouteille verre, un nouveau packaging a fait son apparition dans notre catalogue : la canette métal. Idéale pour une consommation nomade, elle permet un refroidissement rapide des boissons. Recyclable à l'infini, elle est légère et offre la possibilité d'être empilée, ce qui permet une grande efficacité de sa chaîne de transport et une réduction de son empreinte carbone. Découvrez notre gamme de long drinks à base de whisky, rhum, vodka ou encore de vin ...

*SLAUR SARDET offers you a wide range of sparkling drinks answering all your needs and moments of consumption. Thus, our ready-to-drink nomadic formats combine practicality and a wide choice of long drinks. In addition to the essential small glass bottle, a new packaging has appeared in our catalog: the metal can. Ideal for on-the-go consumption, it allows a fast cooling of drinks. Infinitely recyclable, it is lightweight and offers the possibility to be stacked, which allows a high efficiency of its transport chain and a reduction of its carbon footprint. Discover our range of whisky, rum, vodka and wine-based long drinks...*

**S**laur  
ardet

# LES PRÊTS-À-BOIRE

## READY-TO-DRINK



**Vodka Ice Lemon**  
*Ice Lemon Vodka*  
**KIXXY**  
27.5 cl / 12 %



**Vodka Orange**  
*Orange Vodka*  
**KIXXY**  
27.5 cl / 12 %



**Vodka Energy**  
*Energy Vodka*  
**KIXXY**  
27.5 cl / 14 %



**Boisson à base de vin**  
*Wine Based Drink*  
**SPRITZ**  
27.5 cl / 8.5 %



**Whisky Cola**  
*Cola Whisky*  
**EPERON**  
25 cl / 18 %



**Rhum café Cola**  
*Coffee Cola Rum*  
**MANGOUSTAN'S**  
25 cl / 18 %



**Rhum Cola**  
*Cola Rum*  
**MANGOUSTAN'S**  
25 cl / 18 %



# LES SIROPS

## SYRUPS

Issus d'un savoir-faire français préservé, le sirop d'aujourd'hui s'inscrit parfaitement dans les attentes des consommateurs, en offrant une alternative savoureuse pour s'hydrater, tout en maîtrisant ses apports nutritionnels et son impact environnemental. Fabriqués en France, nos sirops sont élaborés à partir de sucre origine France dans le respect de la réglementation. Nos gammes réunissent ainsi les meilleurs fruits et sucres, pour une qualité garantie par pasteurisation, sous contrôle de notre laboratoire. En boisson désaltérante ou chaude, en cocktails ou en cuisine, une grande variété de goûts et de couleurs permet une utilisation très riche de nos sirops pour répondre à tous les besoins.

*From a preserved French knowhow, the syrup of today is perfectly in line with the consumers' expectations, offering a tasty alternative for hydration, as well as controlling its nutritional intake and environmental impact. Manufactured in France, our syrups are made from sugar originating in France in compliance with the regulations. Thus, our ranges reunite the best fruits and sugars for a guaranteed quality by pasteurization, under control of our laboratory. As a thirst-quenching or hot drink, in cocktails or in cooking, a great variety of tastes and colors allows a very rich use of our syrups to meet all needs.*

**S**laur  
ardet

# LES SIROPS

## SYRUPS



**Sirop Citron**  
*Lemon Syrup*  
**PAILLOTES**  
100 cl



**Sirop Grenadine**  
*Grenadine Syrup*  
**PAILLOTES**  
100 cl



**Sirop Menthe**  
*Mint Syrup*  
**PAILLOTES**  
100 cl



**Sirop Orange**  
*Orange Syrup*  
**PAILLOTES**  
100 cl



**Sirop Grenadine**  
*Grenadine Syrup*  
**HANNY**  
100 cl



**Sirop Menthe**  
*Mint Syrup*  
**HANNY**  
100 cl



**Sirop Sucre de Canne**  
*Cane Sugar Syrup*  
**INDIANA**  
100 cl



**Sirop Sucre de Canne**  
*Cane Sugar Syrup*  
**INDIANA**  
70 cl



# SIROP SPORT

## *FRENCH SYRUPS*

Reconnue pour la qualité de ses recettes depuis 1954, SIROP SPORT propose une large gamme de parfums, répondant aux demandes les plus variées. Parfaite alliance de l'arôme et du plaisir des fruits, SIROP SPORT apporte toutes les sensations d'une boisson rafraîchissante pour un plaisir simple et authentique. Découvrez le fameux Citror aux notes très proches du citron pressé, l'incontournable Grenadine à déguster diluée à de l'eau fraîche ou en cocktail et bien d'autres parfums ...

*Acknowledged for the quality of its recipes since 1954, SIROP SPORT proposes a wide range of flavours, answering the most varied demands. Perfect alliance of aroma and pleasure of the fruits, SIROP SPORT brings you all the sensations of a refreshing drink for a genuine and authentic pleasure. Discover the famous Citror, so close to squeezed lemon, the inevitable Grenadine to be tasted with fresh water or in cocktail, and a lot more flavours...*

**S**laur  
ardet

# SIROP SPORT

## FRENCH SYRUPS

La marque SIROP SPORT propose également selon disponibilité et saisonnalité les parfums Vanille, Pamplemousse, Cerise, Noix de Coco, Noisette, Orgeat ...

*The SIROP SPORT brand also offers according to availability and seasonality fragrances like Vanilla, Grapefruit, Cherry, Coconut, Hazelnut, Orgeat...*



**Sirop Citron**  
*Citron Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



**Sirop Grenadine**  
*Grenadine Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



**Sirop Menthe**  
*Mint Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



**Sirop Fraise**  
*Strawberry Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



**Sirop Curaçao Bleu**  
*Blue Curaçao Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



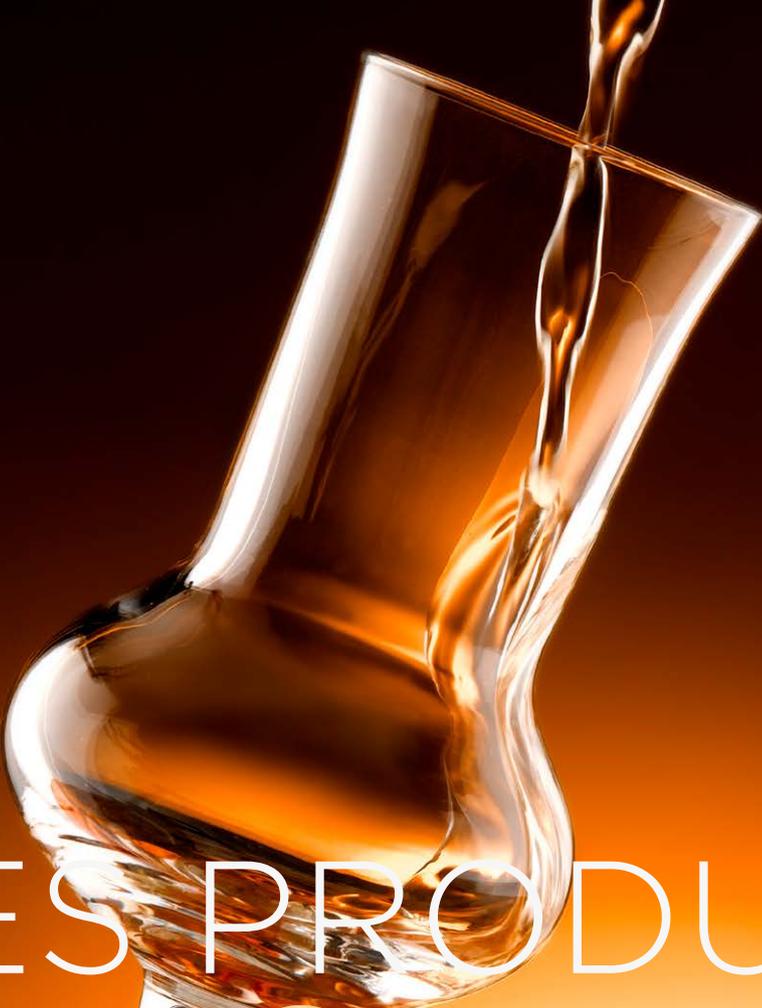
**Sirop Mangue**  
*Mango Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



**Sirop Caramel**  
*Caramel Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



**Sirop Sucre de Canne**  
*Cane Sugar Syrup*  
**SIROP SPORT**  
70 cl



# LES PRODUITS À FAÇON

## MADE-TO-MEASURE PRODUCTS

SLAUR SARDET élabore vos produits à façon en les adaptant aux obligations légales et réglementaires de votre pays : degré alcoolique, format de bouteille, adaptation de l'étiquetage aux obligations locales etc. SLAUR SARDET embouteille également des packagings uniques vous permettant de vous différencier : carafes, bouteilles gravées ou sérigraphiées, bouchage spécifique...

*SLAUR SARDET develops your bespoke products by adapting your products to the legal obligations and requirements of your country: alcohol content, bottle format, labelling specific to the local obligations etc.*

*SLAUR SARDET's unique packagings will ensure that your products stand out: carafes, engraved or screen-printed bottles, special corking or capping etc.*



**S**laur  
ardet

# LES PRODUITS À FAÇON

## MADE-TO-MEASURE PRODUCTS



Gin  
Gin  
**MODAGOR**  
75 cl | 40%



Gin Lime  
Lime Gin  
**FREE LOVE**  
70 cl / 37.5%



Blended Scotch Whisky  
Blended Scotch Whisky  
**SCOTS HILLS**  
75 cl / 40 %



Liqueur  
Liqueur  
**LE PURP**  
50 cl | 20%



Rhum  
Rum  
**MANGOUSTAN'S**  
70 cl | 42%

# FABRICANT DE SPIRITUEUX ET SIROPS DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE



SPIRITS AND SYRUPS PRODUCER FOR MORE THAN A CENTURY

Issue de la fusion de sociétés centenaires, SLAUR SARDET est aujourd'hui l'un des principaux fabricants français de boissons alcoolisées et de sirops. SLAUR SARDET, qui élabore et conditionne ses produits à marques, est également devenue l'un des principaux partenaires de la grande distribution pour ses marques propres. Idéalement située, au Havre, à quelques kilomètres du premier port français pour le trafic de conteneurs, SLAUR SARDET est résolument tournée vers l'exportation et bénéficie d'une renommée internationale.

*SLAUR SARDET was created with the merger of century-old companies and is now one of the foremost manufacturers of alcoholic beverages and syrups in France. SLAUR SARDET bottles its own branded products and is also one of the principal partner of the retail industry's own-brands. SLAUR SARDET is a world-renowned, exported-oriented company, conveniently located in Le Havre, only a few kilometers from the largest container port in France.*

## NOTRE HISTOIRE

OUR HISTORY

1879



1879

Création de la Société LIQUEURS DES ANTILLES (SLA) qui commercialisait le Rhum Nigéria et la Liqueur des Antilles.

*Creation of SOCIÉTÉ LIQUEURS DES ANTILLES (SLA) which commercialised Rhum Nigéria and Liqueur des Antilles.*

1886

Naissance de la Compagnie des GRANDS RHUMS CHAUVET qui commercialisait le Rhum CHAUVET bien connu dans la région havraise et les départements limitrophes.



*Creation of Compagnie Des GRANDS RHUMS CHAUVET which commercialised CHAUVET Rum, well-known in Le Havre area and surrounding departments.*

1963

Création de la société UNIRHUM issue d'acquisitions de plusieurs affaires de négoce havraises et bordelaises et spécialisée dans la vente de rhums et de portos en vrac.

*Creation of UNIRHUM (UR) with the acquisition of a number of wholesale rum and port merchants in Le Havre and Bordeaux.*



1972

Naissance de la Société SLAUR CHAUVET issue de la fusion de la Société Liqueurs des Antilles (SLA), UniRhum (UR) et de la Compagnie des Grands Rhums Chauvet.



*SLAUR and GRANDS RHUMS CHAUVET merge to create SLAUR CHAUVET.*

1978



SLAUR CHAUVET se diversifie et démarre ses activités sirops.

*SLAUR CHAUVET diversifies and includes syrup manufacturing in its activities.*

2011

SLAUR CHAUVET fusionne avec la Société SARDET DERIBAUCCOURT et acquiert sa dénomination actuelle.

**SLAUR SARDET devient un acteur majeur des marques propres sur l'ensemble des segments de spiritueux** (whiskies, apéritifs, alcools blancs, liqueurs, cocktails etc.).

*SLAUR CHAUVET merges with SARDET DERIBAUCCOURT and becomes SLAUR SARDET, a major sector-wide player in the spirits market (whiskies, aperitifs, white spirits, liqueurs, cocktails etc.).*



DEPUIS

SINCE 2012

SLAUR SARDET mène une politique d'investissements réguliers pour répondre aux demandes et évolutions du marché : construction d'un entrepôt de stockage d'une surface de 25 000 m<sup>2</sup>, création d'une unité de désalcoolisation, mise en place d'une ligne d'embouteillage de produits pétillants ...

*SLAUR SARDET invests regularly in response to requirements and market evolution : construction of a 25,000 m<sup>2</sup> storage warehouse, creation of a dealcoholisation unit, a production line for sparkling products etc.*

## NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ

SLAUR SARDET élabore et embouteille tous ses produits en respectant un système qualité strict, assurant ainsi une sécurité produit optimale et répondant aux cahiers des charges les plus exigeants. Ce pilotage de la qualité des plus rigoureux est reconnu par la **certification IFS FOOD** de notre site de production. De plus, SLAUR SARDET est **certifié AB** par **Ecocert** pour des produits effervescents et des sirops, ce qui lui permet de répondre aux demandes de produits BIO de ses clients.

### OUR QUALITY ENGAGEMENT

*SLAUR SARDET manufactures and packages all its products in accordance with a strict quality control to ensure optimal product security and fulfill the most exacting specifications. Our rigorous quality management has IFS FOOD certification. Furthermore, SLAUR SARDET sparkling beverages and syrups are Ecocert AB certified, enabling us to supply our customers with organic products.*



## YOUR **SPIRITED** PARTNER

The logo for Slaur Sartet features a large, stylized red letter 'S' on the left. To its right, the word 'Slaur' is written in a red serif font, and 'Sartet' is written below it in a smaller red serif font. A thin red horizontal line underlines the word 'Sartet'.

192, rue de la Vallée - 76600 LE HAVRE - FRANCE  
Tel. +33 (0)2 35 25 70 70 - Fax +33 (0)2 35 25 70 08  
E-mail [export@slaur-international.com](mailto:export@slaur-international.com)  
[www.slaur.com](http://www.slaur.com)