



CRËA SAGA

Animation, Interventions, Événementiel

Commercial pour



BON DE COMMANDE

N° : ... / ...

Date : ... / ... / ...

Informations Vendeur


EI - FLORIAN DIVET
CRËA SAGA
2 rue de la Chesnaie, 49400 DISTRÉ
06.56.69.60.39
contact@creasaga.com
SIRET : 94145431600014
TVA : FR89941454316

Informations Acheteur

Nom :
Raison sociale :
Tel. :
Mail :
Lieu de livraison :
Besoin d'une facture ☐

*Date et heure de livraison à convenir avec le vendeur, à partir de 80 € d'achats seulement.
Des frais de livraisons peuvent être ajoutés au-delà de 10 kms.*

H - Bouteilles Hydromel (11° alc.) **1 x 75cl** : 20 € TTC (dont 20% TVA) [HM = Cuvées du moment]
LH - Bouteilles Liqueur d'Hydromel (29,5° alc.) **1 x 50cl** : 18 € TTC (dont 20% TVA)

Référence	Produit	Quantité	Prix unitaire (€)	Total (€)
H1	Hydromel – Miel de Printemps		20	
H2	Hydromel – Miel de Châtaigner		20	
H3	Hydromel – Miel de Sapin (médaillé d'Or) 		20	
H4	Hydromel arrangé – Cerise		20	
H5	Hydromel arrangé – Piment		20	
HM1	Hydromel arrangé – Spéculoos		20	
HM2	Hydromel arrangé – Tilleul & Jasmin		20	
LH	Liqueur d'Hydromel		30	

Sous réserve des stocks disponibles lors de la commande.

Total Commande TTC : €

Présentation du produit :

*L'Hydromel est une boisson alcoolisée ancestrale, produite par la fermentation d'un mélange d'eau et de Miel. Il peut être arrangé avec des fruits, des plantes ou des épices.
Servi bien frais, il peut être consommé en apéritif, pour accompagner un dessert,
ou pour tout autre moment convivial.*

Modalités de Paiement

Règlement lors de la livraison : ☐ CB ☐ Espèces ☐ Chèque (présentation pièce ID)
Avant livraison : ☐ Virement → FR7613807008733412112586907

Document à envoyer par Mail :

contact@creasaga.com

Signature Acheteur :



PRÉSENTATION DE L'HYDROMEL



Qu'est-ce que l'Hydromel ?

L'Hydromel est la plus ancienne boisson fermentée du monde. C'est un breuvage noble et naturel, issu uniquement de miel, d'eau et de levures - **sans gluten**. Sucré et liquoreux, il était déjà apprécié par les Celtes, les Gaulois et les Vikings. Il revient aujourd'hui en force grâce à la passion d'artisans comme **Le Tonneau d'Or**, qui perpétuent un savoir-faire traditionnel et ancestral.



LE TONNEAU D'OR

Corentin Pajon est un Artisan producteur d'Hydromel implanté en Sologne. Son précieux nectar a remporté la médaille d'or au Concours de Miels de France, dans la catégorie "Hydromels", en février 2025.

Comment est fabriqué l'Hydromel ?

Notre Hydromel est élaboré artisanalement, à partir de miels 100% français sélectionnés pour leurs spécificités :

- ✿ Miel de Printemps : doux et floral
- ♥ Miel de Châtaigner : corsé et boisé
- 🌲 Miel de Sapin : riche et résineux

Le miel (1/3) est dilué dans l'eau (2/3), puis mis à fermenter lentement avec des levures naturelles. Après maturation, la boisson développe arômes, rondeur et équilibre, avant d'être mis en bouteille. Pour nos produits, le taux d'alcool est généralement de 11° (peut varier selon les cuvées).

Pour varier les plaisirs, nous créons également des Hydromels arrangés, mariant tradition et créativité, en y faisant macérer des fruits, plantes ou épices, durant la période de maturation.

Comment déguster l'Hydromel ?

- **Frais** (8–10 °C)

Idéal à l'apéritif, sur un plateau de fromages, ou pour accompagner un dessert.

- **Tempéré** (12–14 °C)

S'accorde merveilleusement avec les viandes blanches, le gibier ou les plats épicés.

- **Chaud** (type vin chaud)

Réconfortant en hiver, et utile pour les vertus de son miel.

Et pour tous les publics, l'Hydromel SANS ALCOOL :

Découvrez aussi nos Hydromels **Sans Alcool**, parfaite pour les enfants et les amateurs de saveurs douces et fruitées, uniquement élaborés à partir de produits naturels.

Nous procédons à la désalcoolisation via un processus d'évaporation sous vide qui permet de faire bouillir l'hydromel sans en altérer le goût, et ainsi obtenir une boisson contenant 0° d'alcool.