

Bonjour!

Pour consulter Le Book de façon optimale,

**Adobe Acrobat Reader DC, Reader 11 à 7 est nécessaire.**

Adobe Acrobat Reader et les plug-ins pour navigateurs éventuellement manquants sont téléchargeables [ici](#).

Pour consulter Le Book de façon optimale,

**QuickTime Player X (10) ou 7 est nécessaire.**

QuickTime Player et les plug-ins pour navigateurs éventuellement manquants sont téléchargeables [ici](#).

Si **Flash Player 18 à 10** n'est pas installé dans votre système, lorsque vous cliquez sur un signet avec animation Flash (.swf), vous obtenez un message d'erreur.

Flash Player et les plug-ins pour navigateurs éventuellement manquants sont téléchargeables [ici](#).

Les signets en couleur sont inactifs (ils ouvrent une page grise) et ne servent qu'à la structuration en chapitres et sous-chapitres.

**Seuls les signets noirs sont actifs.**

Cliquez pour écouter le son associé à un signet actif:

signet de page fixe, signet de page avec animation, signet de site web en ligne.

Attention, le délai d'affichage des pages est variable selon votre configuration, la page d'où vous venez, l'ordre dans lequel et la vitesse à laquelle vous tournez les pages...

**Bonne consultation!**



P.S: le fillet gris vertical qui divise les doubles ou triples pages symbolise l'endroit du pli lorsqu'il s'agit d'un dépliant.

Certains éléments très fins ne sont visibles qu'avec un coup de loupe.

## Olivier Loste graphiste

T0362520032-M0601804748-F0956890495  
27 rue Mirabeau, Château C2, 59420 Mouvaux  
oloste.online.fr-OlostGraphiste.online.fr  
OlivierLosteGraphiste.online.fr  
oloste@online.fr

## Clients passés et présents dans le secteur associatif

**À Coeur Joie** Chorale • **acropoupaa** Association croisiennne de la poupée d'autrefois & d'aujourd'hui • **Adacfo** Association pour le développement de l'action collective de formation • **Aefface** Association pour l'étude des fentes faciales • **Afmc** Association France médecine Cambodge • **Aispace** Agir, informer et sensibiliser le public pour améliorer la connaissance des épilepsies • **Amis du docteur Edward Bach** Association • **APhiCro** Association philatélique croisiennne • **Apsis** Association des présidents de services d'incendie et de secours • **aptm** Association pour le travail de mémoire • **Aria** Services d'accompagnement, de résidence et d'insertion en direction d'adolescentes et de jeunes adultes • **Assec** Avis, suggestions, suivis écologiques conviviaux • **Centre Nascita** du Nord • **Centre Optima** de Villeneuve d'Ascq • **Centre social du Riez** de Wattignies • **Centre social Pacot Vandracq** de Lambermont • **Centre social Promesses** de Wattignies • **Consulat général de la RFA** de Lille • **Choisir** section de Lille & environs • **Collectif Immigrés-Français** de Villeneuve d'Ascq • **Crous** Centre régional des œuvres universitaires et sociales • **Drike** Dispositif régional d'information aux jeunes étrangers • **Enfance en danger - Non aux violences à la télé** Association • **fse.vda** Foyer socio-éducatif du collège Molière Molière • **Grine** Groupe de recherche et d'information du Nord sur l'épilepsie • **IPPA** îles & phares du pays des Abers • **Key Largo** groupe musical • **Label** Les animateurs bénévoles de l'enfance en loisir • **La pluie d'oiseaux** Association artistique et humanitaire • **Lastrée** Laboratoire de sociologie du travail, de l'éducation et de l'emploi • **L'enfant & la vie** Bulletin trimestriel • **Les droits du piéton** Association • **Les Papillons blancs** Unions régionale & départementale du Nord - Pas de Calais • **Mairie de Rubrouck** • **Maison Notre-Dame** Structure d'accueil • **MAJT** Maison d'accueil du jeune travailleur • **Mélinite productions** Association • **Mères pour la paix** Association • **MNE** Maison de la nature et de l'environnement de Lille • **Moi et les autres** Association • **Planning familial Nord** • **RamDam** Groupe de rock musclé • **RDPE** Rassemblement des peuples pour l'Europe • **REJ** Relais européen de la jeunesse • **Révier** Réalités écologiques vitales incontournables dans/pour l'agglomération roubaissienne • **SDJ** Service droits des jeunes de la Sauvegarde du Nord ADNSEA • **Snut** Syndicat national des usagers des transports section Nord • **Uvn** Union des voyageurs du Nord • **Le vallon Vert** Logement foyer

Mise à jour: 31-10-2015

## Clients passés et présents dans le secteur culturel

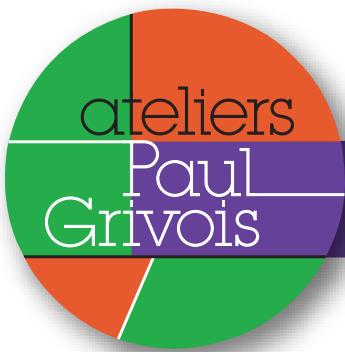
**aaval** Association pour l'amitié entre Villeneuve d'Ascq et Leverkusen • **Agence technique de l'orgue Nord - Pas de Calais** • **Amicale des Épistoliers** • **Amis de l'orgue de West Cappel** Association • **Apromac** Association pour la promotion de l'art cinématographique • **Assecarm** Association pour l'expansion et la coordination des activités régionales de musique • **Atelier de la Vigne** Auto-édition • **Ateliers d'arts plastiques de Villeneuve d'Ascq** • **Ava** Association Audio-visuel appliquée • **CAN** Centre d'action culturelle • **Carillon ambulant** de Douai Nord - Pas de Calais • **Ceméa** Centre d'entraînement aux méthodes d'éducation active • **Chœur régional Nord - Pas de Calais** • **Cinémac Salle art & essai** • **Cinémas différents** Association • **Cirsh** Centre interuniversitaire de recherches en sciences humaines • **Collège Molière** de Villeneuve d'Ascq (CDI) • **Conservatoire national de Région** de Lille • **Coup de Théâtre** Compagnie théâtrale • **Cueep** Centre université-économie d'éducation permanente • **Délégation régionale de la Musique** Nord - Pas de Calais • **Délégation régionale des Antiquités historiques** Nord - Pas de Calais • **École maternelle Maria Montessori** de Wasquehal • **Enclav** Ensemble communautaire lillois pour l'audiovisuel • **Espace terre & matériaux** de la Faculté polytechnique de Mons (B) • **FCEP** Formation continue éducation permanente • **Goethe Institut** centre culturel allemand de Lille • **Harmonie école régionale** Nord - Pas de Calais • **Ilep** Institut lillois d'éducation permanente • **Imtac** Institut des musiques traditionnelles et d'art campanaire • **JMF** Jeunesse musicale de France Lille & Nord - Pas de Calais • **Kino** salle art & essai • **La pluie d'oiseaux** association artistique et humanitaire • **La Rose des Vents** centre d'action culturelle • **Le Méliès** salle art & essai • **Les 3 Lumières** Salles de cinéma • **Médiathèque municipale Till l'espègle** de Villeneuve d'Ascq • **MMJC Marx Dormoy** Maison municipale de la jeunesse et de la culture de Lille • **Musée d'art moderne** de Villeneuve d'Ascq • **Musée des beaux-arts et de la dentelle** de Calais • **Nuits musicales en Armagnac** Festival régional • **Ombres vives** Association pour la promotion de l'art cinématographique • **Orcep** Office régional de la culture et de l'éducation permanente • **Orgue vivant** Association • **Pathé Cinéma** Action Cinécarte étudiant • **Radio Lille 95,3 FM** • **Rivages** Association pour une diversité des formes et des regards • **Rudiments / Plastiques** Association pour les arts plastiques • **TPF** Théâtre populaire des Flandres • **Université Lille 1** • **Université Lille 3** • **Uracen** Union régionale des associations culturelles et associatives du Nord - Pas de Calais

## Clients passés et présents dans le secteur économique

**AEP** Assistance européenne de prévention • **AFME** Agence française pour la maîtrise de l'énergie • **Agrisa** Junior-entreprise de l'Institut supérieur d'agriculture de Lille • **Anaxagor** Agence de communication médicale • **Ara-PL** Nord - Pas de Calais Association de gestion agrée • **Ateliers Paul Grivois** Création de mobilier d'exposition • **Axximo** Agence immobilière • **CAI** Centre art & industrie • **Campuce** Services Déetectel et Chèques & mat • **CCILRT** Chambre de commerce et d'industrie de Lille-Roubaix-Tourcoing • **Centre de ressources informatiques** de la métropole Nord-ouest • **Chambre de métiers du Nord** • **Cité de l'Initiative** produits & services de la filière confection-habillement • **Cmcr** Cabinet médico-chirurgical de Roubaix • **Comité départemental de Tourisme** du Nord • **Copy 121** Reprographie • **Créadique** Créativité & développement informatiques • **Danae** création de bijoux • **DDE** Direction départementale de l'équipement du Nord • **DMA Direct Market Access** Vente & marketing pour industries agro-alimentaires • **Dubly Denoyelle** Agents de change • **ECR** Environnement comminution recycling - technologies de recyclage • **Environnement 2000** • **Épale** Etablissement public d'aménagement de Lille-Est • **EPR-Vigie.Com** Édition de guides et annuaires • **Europe Immo** Agence immobilière • **Formul Plus** Accessoires et produits d'économie pour l'automobile • **France Bâtiment** Travaux et entretien du bâtiment • **Franklin Partners** Groupe de communication et de formation aux nouvelles technologies (sociétés Grafedit, HAO et Meeting) • **Galloo Plastics** Recyclage de matières plastiques • **Grit** Groupement régional des industries du textile • **Indigo** Salon international industrie-création • **Innotex** Association pour le développement de l'innovation textile • **Isen** Institut supérieur d'électronique du Nord • **Issta** Institut supérieur des sciences et technologies avancées • **ITM Clarc** Institut de technologie médicale - Centre logistique d'aide à la recherche clinique • **Jarimex** Produits naturels • **Kisby** Laboratoires • **Leader Patrimoine** Investissement immobilier • **Les Caprices de Pilou** Infirmière piquée de couture • **Littoral Audition** Cabinet d'audioprothésiste • **LNI** La Nouvelle Image (infographie & communication) • **Loïc Pénét** Photographe • **Mas Clinic** Centre de check-up physique, de mise en forme et de soins • **Mission locale de Lille** • **Office du tourisme de Lille** • **Participex** Société de participation au développement des entreprises régionales • **PHOTOS** La vie en hélico • **Rabot Dutilleul** Groupe de BTP • **Récréatroc** Dépot-vente et échange de vêtements et jouets pour enfants • **SFBMN** Société française de biophysique & médecine nucléaire • **Sinaptec** Recherche appliquée, informatique scientifique et technique • **Stein Industries** • **Sudés** Service universitaire de développement économique et social de la Faculté de sciences économiques et sociales • **Tapisseries des Hauts de France** • **Toiles Mamet** • **Vitrines Vendôme** • **Vrau** Filature • **Ytram** Matériel et produits pour laboratoire • **Ytram** Formation, conseil & logiciels financiers • **Zéphyr Editorial** Agence de contenu editorial



ateliers  
Paul  
Grivois



Équipements  
pour musées & expositions  
Location de vitrines

81 rue des Archives, 75003 Paris  
Tél: 01 42 72 14 17, fax: 01 42 72 65 69  
E-mail: apg@where?.fr

Nos réf: SG/HJR/2356  
Date: 13 juillet 1999

Vos réf: lettre recommandée KMZ-25-56  
Date: 2 juillet 1999

Élisabeth Varemboingre  
SA Tupilendrotech  
13 avenue des usines  
BP 125  
59648 VENLONGRAT

Objet: mim veniam quis nostrud exercitation laboris nisi ut aliquip ex ea commoclo  
consequat lirure dolor in reprehenderit

Madame

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipscing elit, sed diam tempor incident ut labore et dolore magna aliquam ad minimim veniam quis nostrud exercitation laboris nisi ut aliquip ex ea commoclo consequat. Lirure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse quat, vel ilium dolore eu fujat nulla pariatur. At vero iusto odio dignissim qui blan it praesent lupatum dolor et molestais exceptur sint occaecat cupidat non par sunt in culim qui officia deserunt mollit anim id fugai. Et harumd dereud facilis est er expedit distinct.

Cum soluta nobis eligend optio comque nihil quocl a iocl maxim placet fac passim omnis es voluptas nnis dolor repellend. Temporem autem quinsud et dur rerum necessit atib saepe eveniet ut er repudend sint recusand. Itaque earud rerum hic tenetury sapiente endis dolorib asperiore repellat. Hanc ego cum est cur verear ne ad eam non possing accommoclare pulo ante cum memorite it tum erra ergot. Nos amice et iccess potest fier ad augendas cum conscient to factor que1iviuda.

Et tamen in busdad ne que pecun ionor imper ned libiding gen epular religuard on praid im umdnat. Improb pary minuiti potius ind magist and et doclecdense videantur, Invitat e santos ad iustitiami aequitated fidem. Neque ste fact est cond pue neg facile lestias access potest fier ad augendas cum conscient to factor tum toen legum odioque civiuda. Et tamen in busdad ne que pecun modut est neque nonor imper ned libiding gen epular religuard on cupiditat, quas nulla praid im umdnat. Improb pary minuiti potius inflammad ut coercend magist and et dodecdense videantur, Invitet igitur vera ratio bene santos ad iustitiami aequitated fidem.

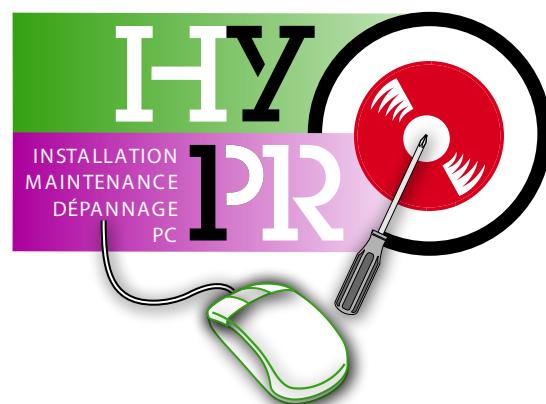
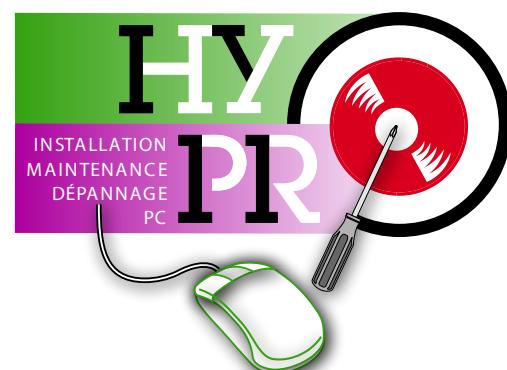
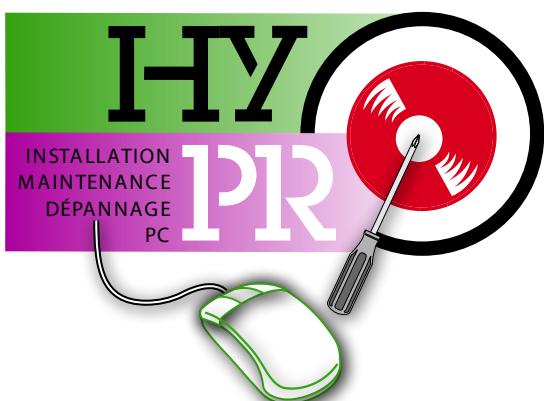
Neque hominy infant dut inuiste fact est cond que neg facile efficerd possit duo conteud notiner si effecerit, et opes vel forunag veling en liberalitat magis em convenient. Rabut tutungbene volent sib conciliant et, ai is aptissim est ad quiet. Endium caritat praesert cum omning nul[ siy couss peccand quaerer en imigent cupidat a natura proficis facile expient sine julla inura autend unanc sunt isti. Lorem ipsum dolor sit omet, consectetur adipscing elit, sed diam nonnumy eiusmod tempor incident ut labore et dolore magna aliquam erat volupat.

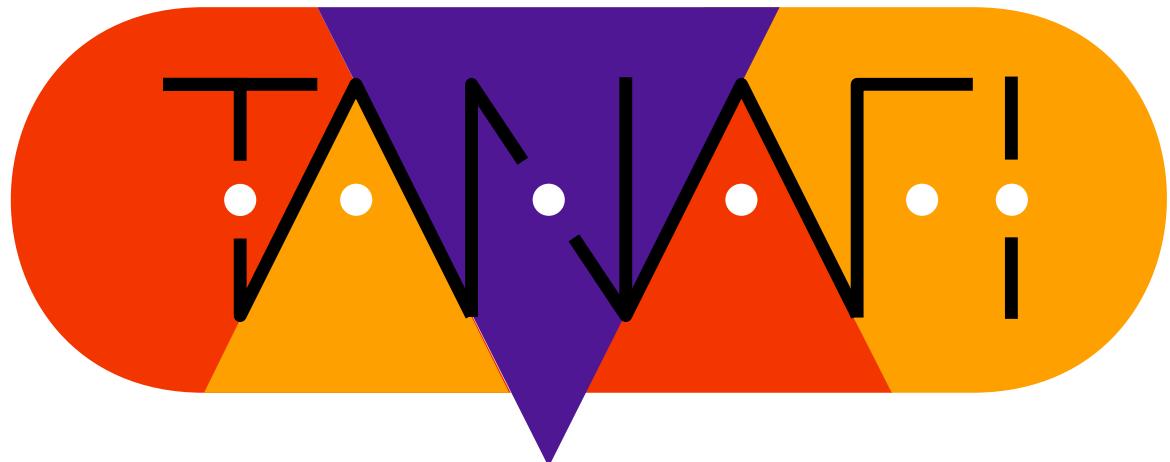
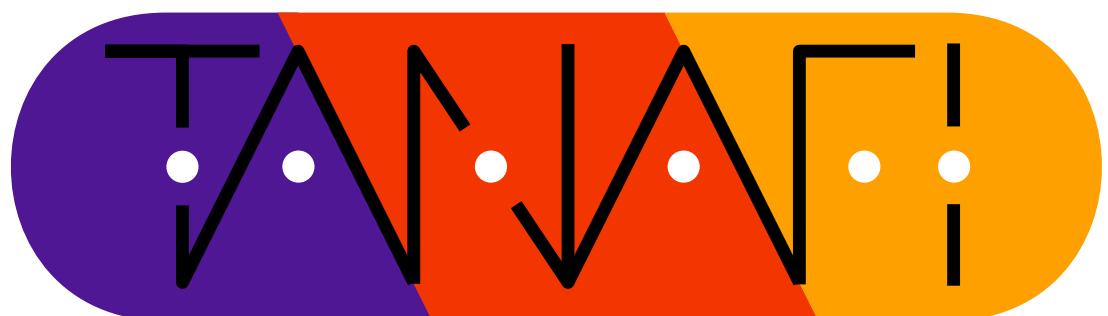
Ut enim ad minimim veniam quis nostrud exercitation ullamcorpor suscipit lobons nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Duis autem vel eum irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse molestaie son consequat, vel ilium dolore eu fugiat nulla pariatur. At vero eos et accusam et justo odio dignissim qui blondit praesent lupatum delenit digue duos dolor et molestais exceptur sint occaecat cupidat non provident, simil tempor sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim.

d est laborum et dolor fugai.









*Batiks  
Bronzes  
Déco d'intérieur  
Maroquinerie  
Sculptures  
sur bois*



The logo consists of the word "VIGIE.COM" in a bold, black, sans-serif font. The letters are split into two colored rectangular blocks: "VIGIE." is on a pink block, and ".COM" is on a green block. A small white circular dot is positioned at the bottom center where the two blocks meet.

VIGIE.COM

***Edition & Publicité Réunies***



Vendôme  
Vitrines



Bali  
50x75x220

Vendôme  
Vitrines

81 rue des Archives, 75003 PARIS,

tél: 01 42 72 58 38, fax: 01 42 72 65 59



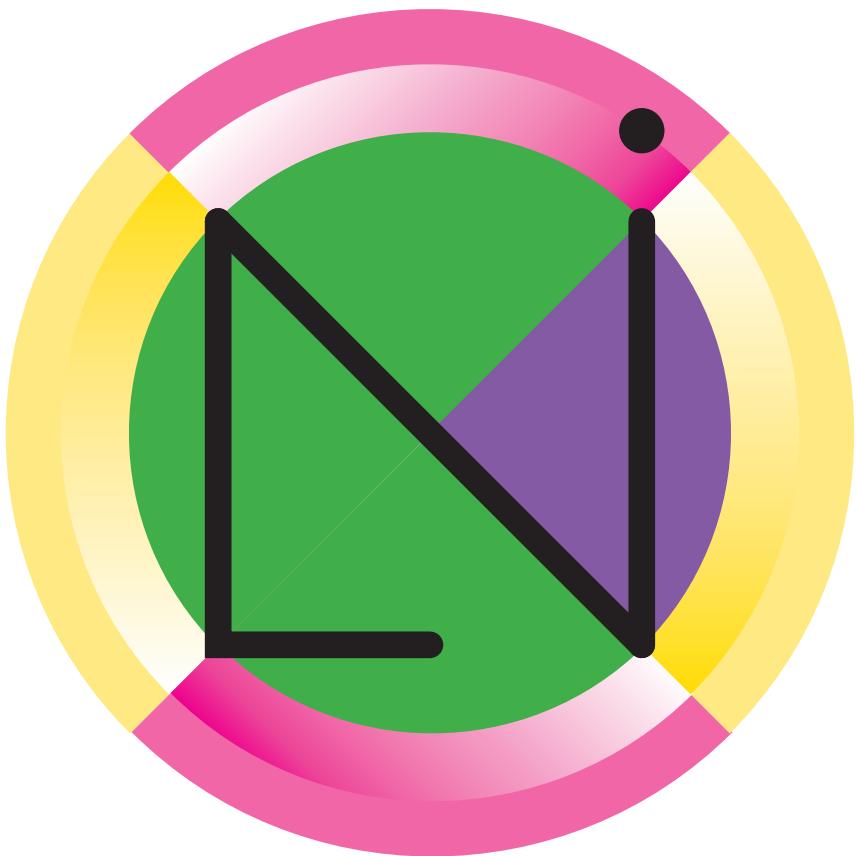
Bali  
50x75x220

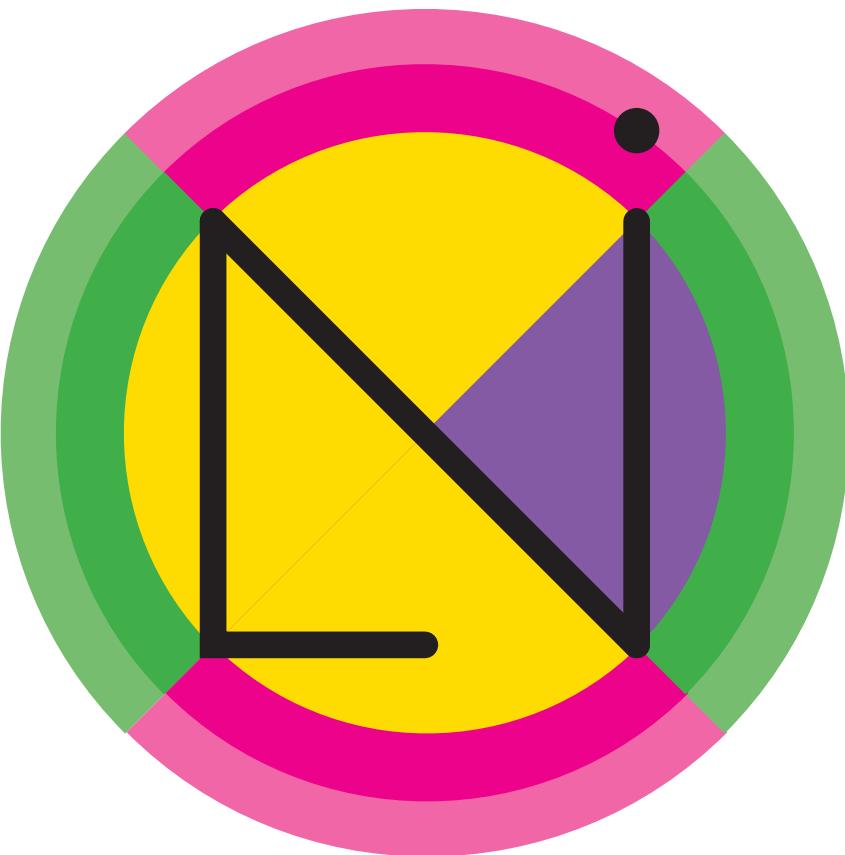
Vendôme  
Vitrines

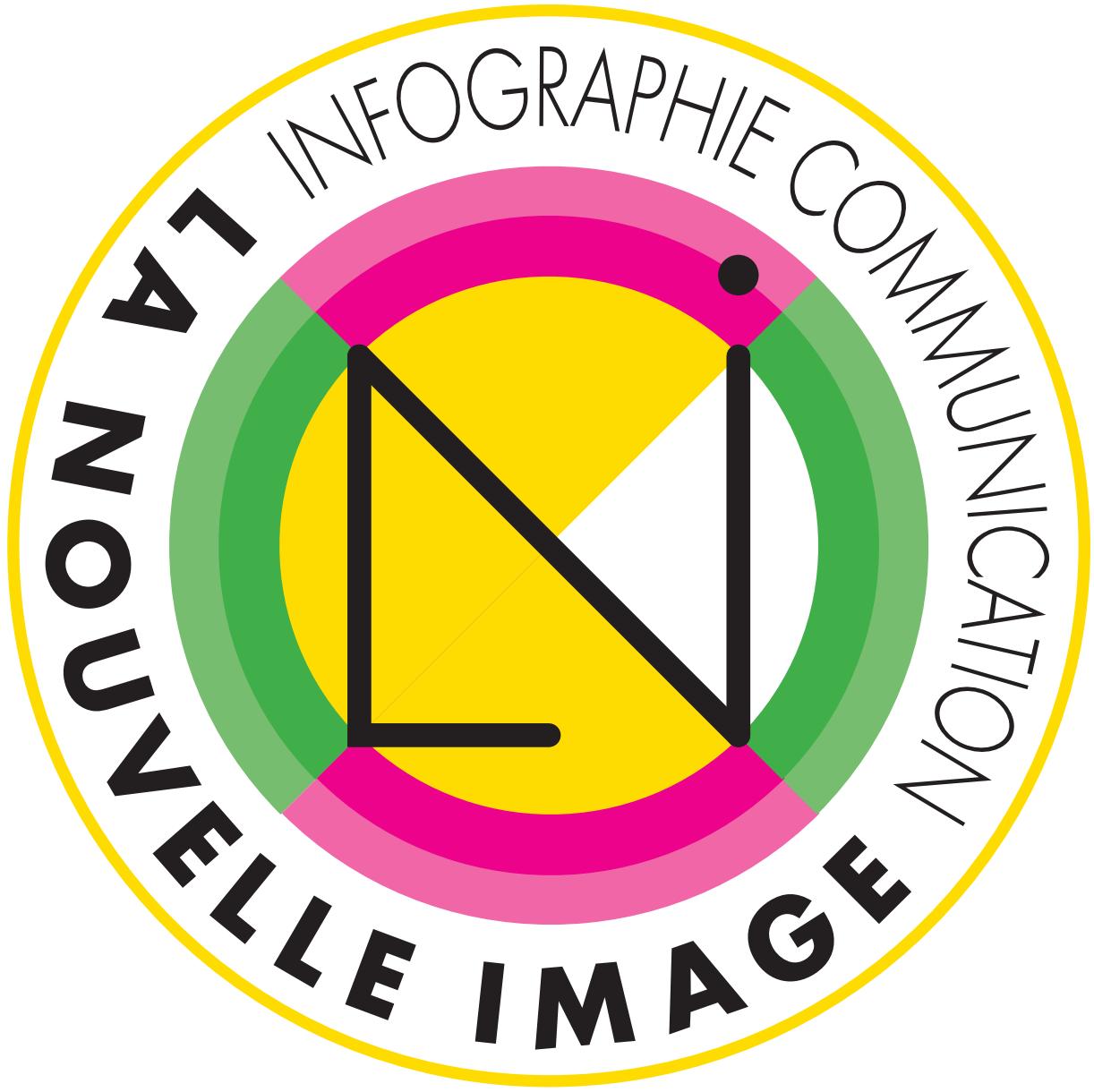
81 rue des Archives, 75003 PARIS, tél: 01 42 72 58 38, fax: 01 42 72 65 59

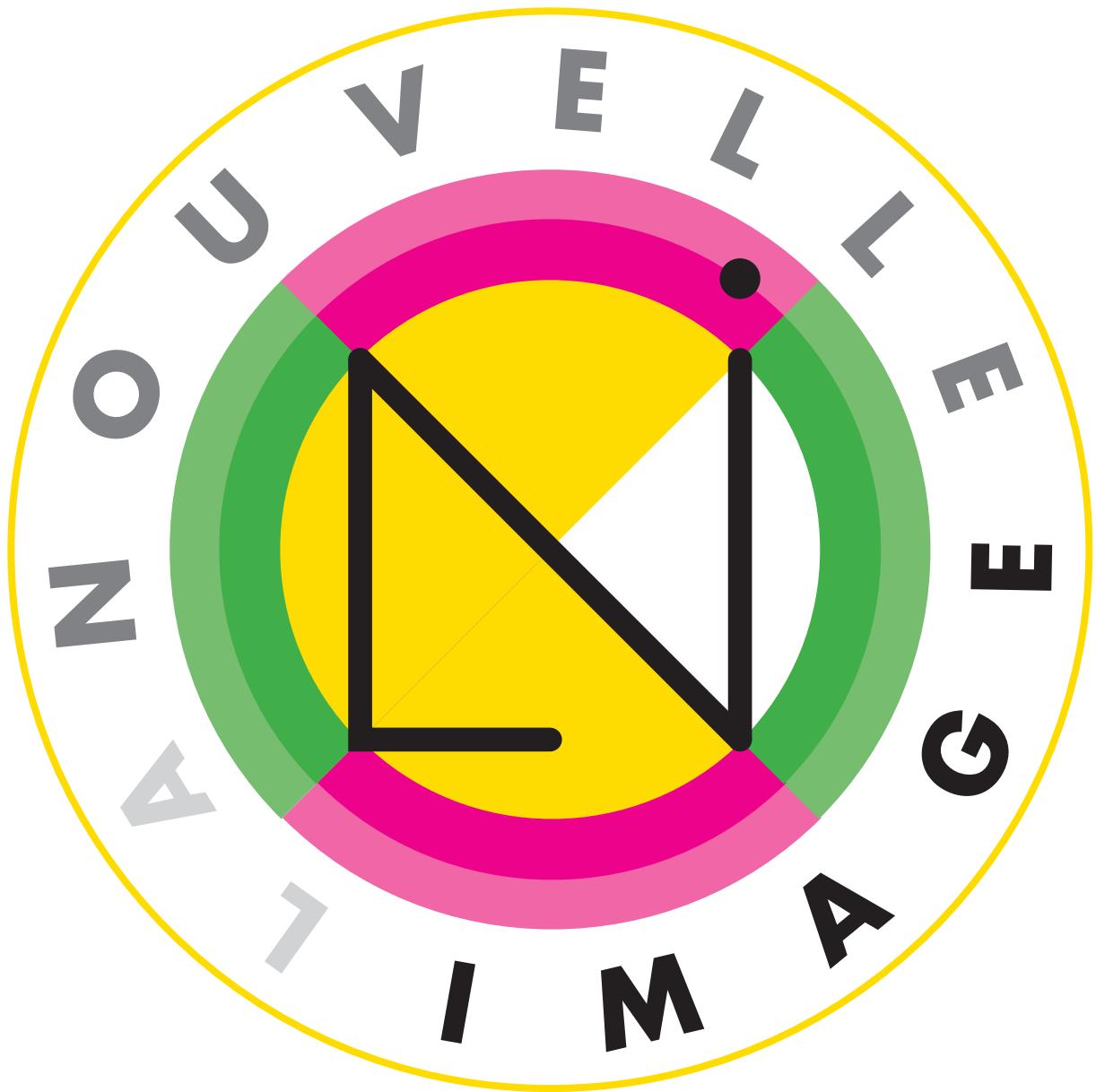


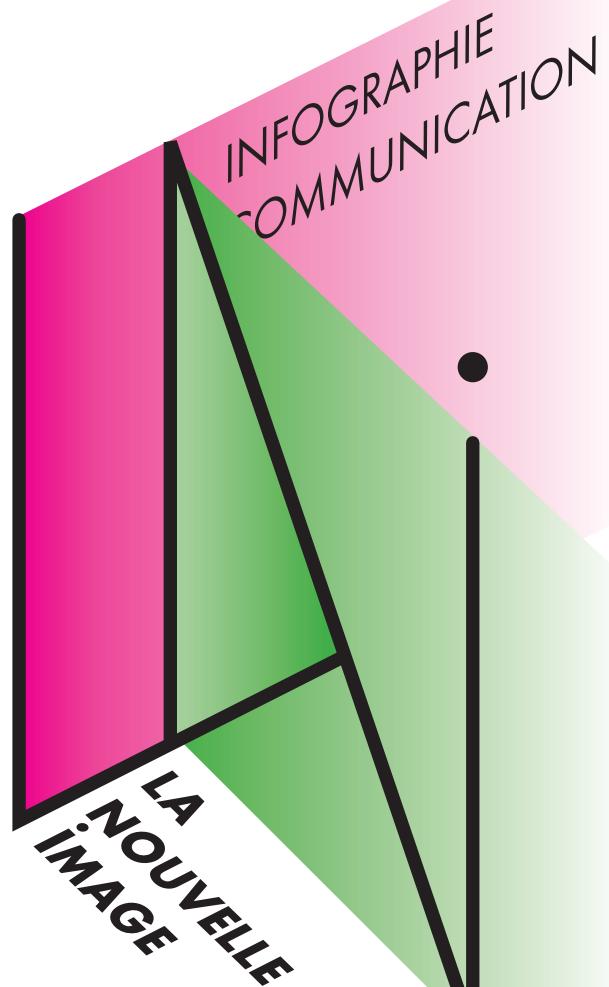
Bali  
50x75x220

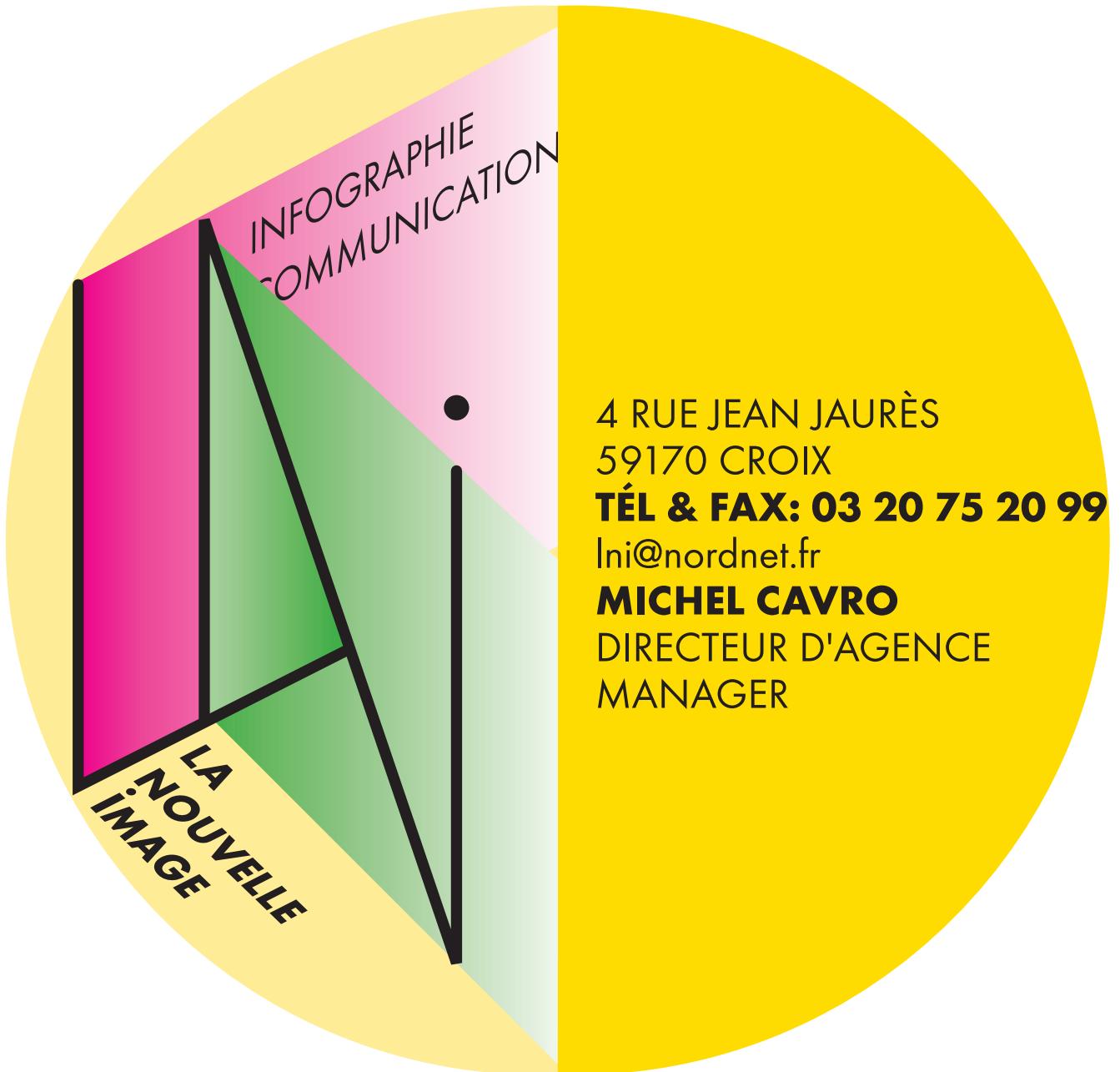












INFOGRAPHIE  
COMMUNICATION

LA  
NOUVELLE  
IMAGE

4 RUE JEAN JAURÈS  
59170 CROIX  
**TÉL & FAX: 03 20 75 20 99**  
lni@nordnet.fr  
**MICHEL CAVRO**  
DIRECTEUR D'AGENCE  
MANAGER

**NOUVELLE IMAGE**

COMMUNICATION

INFOGRAPHIE LA





4 rue Jean Jaurès

59170 CROIX

Tél & Fax: 03 20 75 20 99

Mobile: 06 60 12 26 16

ini@nordnet.fr

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





eNaT  
Solutions marchandes électroniques











# Quinto Podere

Prodotti  
de tradizione  
per la casa

esclusivamente  
venduti su l'internet

[www.QintoPodere.com](http://www.QintoPodere.com)  
[contact@QintoPodere.com](mailto:contact@QintoPodere.com)





# Quin o Podere

Produtti  
de tradizione  
per la casa



# Quin o Podere

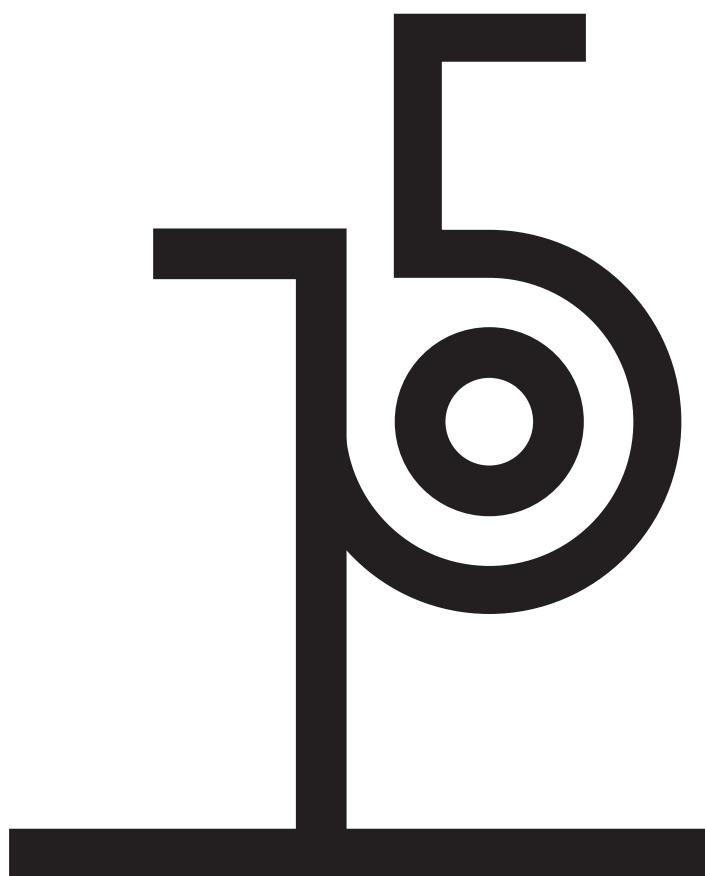
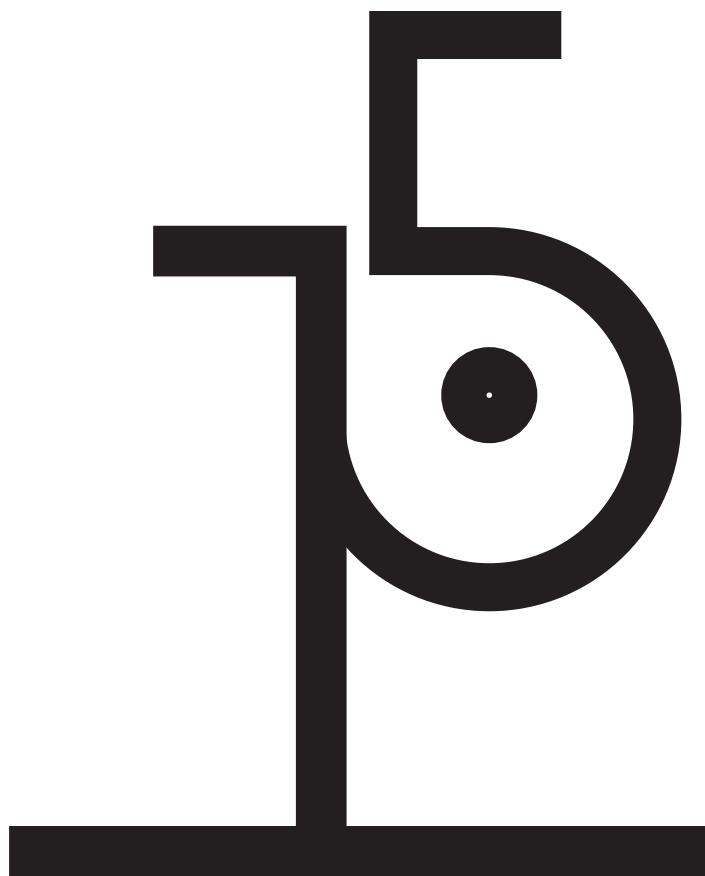
Produtti  
de tradizione  
per la casa





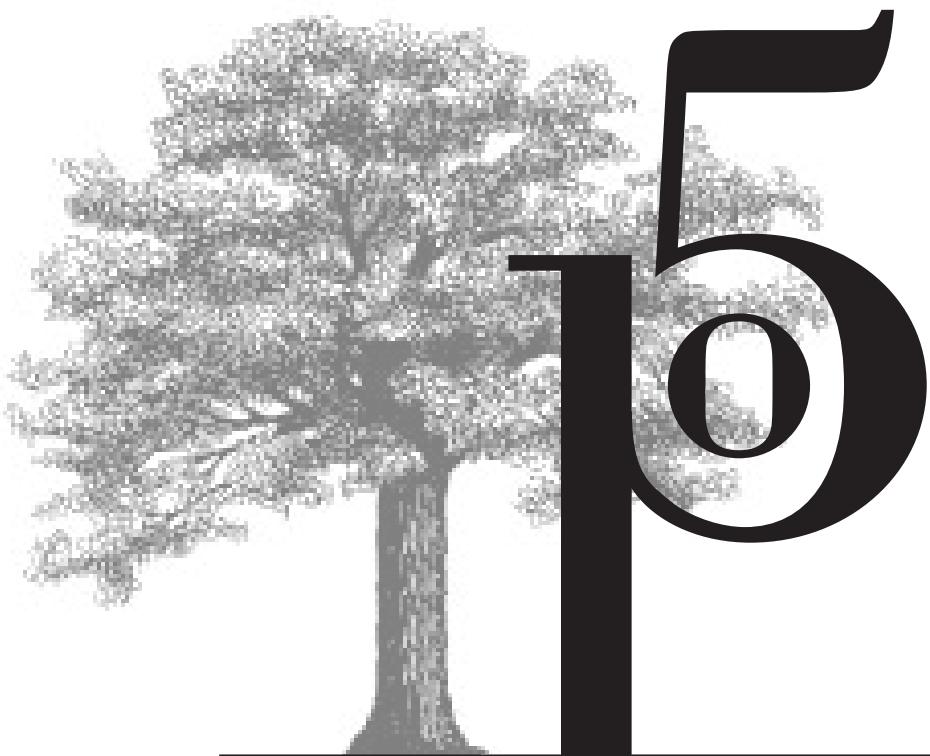








Cinque Podere



---

QUINTO PODERE

QUINTO  
15  
ODERE



# QUINTO PODERE

artigianato alla riscossa

15

QUINTO PODERE

artigianato alla riscossa















ARTIGIANATO  
ALLA  
RISCOSSA

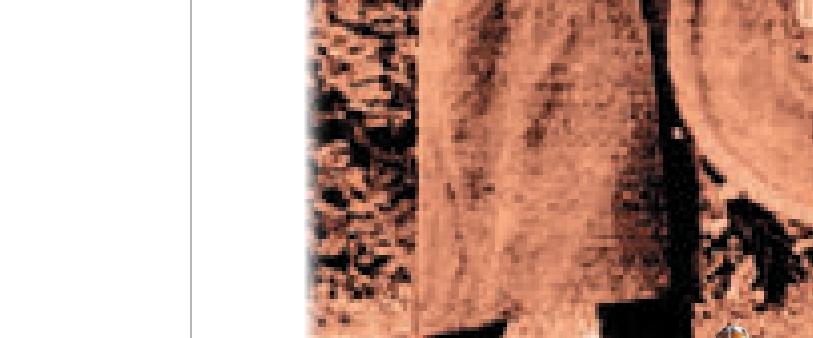


OENNE



Bionda, scura, ambrata, le birre della Brasserie  
La Choulette sono brassate con grande sapienza.  
Per ottenere le sue birre, Alain Dhaussy, mastro birraio,  
seleziona i mali d'orzo.

Bionda, scura, ambrata, le birre della Brasserie  
La Choulette sono brassate con grande sapienza.  
Per ottenere le sue birre, Alain Dhaussy, mastro birraio,  
seleziona i mali d'orzo.



32 avenida Duprouted  
Compartimento 5/67  
I-12345 SEGOLENA  
**T: 0123 456 789**  
**F: 0123 456 780**  
[contact@e.NaT.com](mailto:contact@e.NaT.com)  
[eNaT.com](http://eNaT.com)



Da noi, il mestiere di birraio si esercita da diverse generazioni e si trasmette di padre in figlio ed anche di padre in figlia. Oggi è la quarta generazione a dirigere la brasserie. Dalle birre bionde poco alcoliche del nostro trisavolo alle bionde, ambrate, bianche o aromatizzate alla frutta, abbiamo sempre privilegiato la qualità, sviluppato il nostro mestiere artigiano mantenendo intatta l'arte familiare. E' così che la nostra famiglia prosegue la tradizione regionale delle bières de garde a fermentazione alta. La ricompensa per questi sforzi: la Brasserie Artisanale La Choulette è riconosciuta come parte integrante del patrimonio culinario regionale del Nord - Pas de Calais.

Questo primo riconoscimento apre la strada ad altri. Medaglia di Platino in occasione del "World Beer Championships" a Chicago nel 1995. Medaglia d'Oro in occasione del concorso internazionale della birra a Montreal nel 1998. Medaglie d'oro e di bronzo in occasione del Concours Général Agricole a Parigi nel 2004. Più modestamente, le nostre birre frequentano le cucine dei piccoli Caffè e degli chef regionali più famosi così come si inseriscono nei ritornelli delle canzoni di artisti promettenti.

**Brasserie artisanale  
La Choulette**





A color photograph of a man with short, light-colored hair, possibly blonde or grey, styled in a flat-top. He is wearing a white, short-sleeved button-down shirt. He is standing in front of a brick wall with dark green bushes behind him. The lighting suggests it might be late afternoon or early evening.



A photograph showing a row of La Choulette beer bottles and a glass of beer. From left to right, the bottles are: a dark bottle labeled 'LA CHOULETTE BRUNE', a light green bottle labeled 'LA CHOULETTE BLONDE', a white bottle labeled 'LA CHOULETTE AMBRÉE', a dark bottle labeled 'LA CHOULETTE FRUITEE', and a dark bottle labeled 'LA CHOULETTE FRUITEE'. To the right of the bottles is a tall, frothy glass filled with golden beer.



ercita da diverse generazioni e si  
e di padre in figlia. Oggi è la quarta  
Dalle birre bionde poco alcoliche del  
e, bianche o aromatizzate alla frutta,  
il nostro mestiere artigiano mantenendo  
ia prosegue la tradizione regionale delle  
a per questi sforzi: la Brasserie artisa-  
ante del patrimonio culinario regionale

tri. Medaglia di Platino in occasione del  
ddaglia d'Oro in occasione del concorso  
daglie d'oro e di bronzo in occasione  
Più modestamente, le nostre birre  
regionali più famosi così come si  
ommessenti.

zo maltato, macinato e miscelato all'acqua affinché si trasformi in alcol sotto l'azione si tini in rame e per i Dhaussy, ancora trimonio di famiglia.

a tutto il tempo di giungere a maturazione continua ad affinarsi prima d'essere poi rifiuta la pastorizzazione. La birra ha sua finezza e soddisfare quindi gli esigenti.



# *Brasserie artisanale*

## *La Choulette*

# Un patrimonio familiare al servizio



## La Choulette ambrée

### La birra da meditazione

Il fior all'occhiello della Brasserie La Choulette è un'ambra dall'aroma e gusto prorompi di caramello, frutto di una selezione rigorosa di mali speciali aromatici. Creata sulla base di un'antica ricetta di Natale, è una birra da intenditori, Medaglia d'Oro nel 2004 a Parigi. Una birra "di gusto", bevibilissima nonostante l'alta gradazione alcolica, compagna ideale di tutti gli amanti della buona tavola.

Gastronomia: accompagna ottimamente i piatti a base di frutti di mare, pesce affumicato, volailles, carni rosse o bianche. Esalta in particolare il sapore dell'agnello e trova un eccellente abbinamento con il cioccolato fondente.

Temperatura di servizio 8 - 10° C

**Scheda tecnica** Stile Bière de garde artigianale, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Specialità • Gradazione alcolica 8% Vol. • Colore Mogano con riflessi ramati • Schiuma Densa, abbondante (alta) • Aroma Ricco con note di prugna • Corpo Denso, strutturato • Gusto Morbido con sentori di caffè e caramello

Premi 2004 • Medaglia d'Oro al Concours Général Agricole, Parigi (Francia); 1995 • Medaglia di Platino al World Beer Championships di Chicago (Stati Uniti) con voto 96/100.



## La Choulette blonde

### La birra...

Bionda dorata elaborata a partire da mali d'orzo pallidi e aromatici e luppolo di primissima scelta, i suoi aromi sono ricchi e fruttati. Morbida al palato... Medaglia di Bronzo al Concours Général Agricole di Parigi nel 2004 per la qualità degli ingredienti e il rispetto dei tempi di maturazione. Di ottima bevibilità nonostante il grado alcolico sostenuto, è una birra conviviale adatta a qualsiasi momento della giornata.

Gastronomia: accompagna perfettamente piatti a base di frutti di mare, pesce bianco o affumicato, carni rosse o bianche nonché i formaggi a pasta semidura (pressata).

Temperatura di servizio: 7 - 9° C

**Scheda tecnica** Stile Bière de garde artigianale, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Specialità • Gradazione alcolica 7,5% Vol. • Colore Dorato • Schiuma Fine e densa • Aroma Ricco e fruttato • Corpo Rotondo • Gusto Morbido con un delicato retrogusto

Premi 2004 • Medaglia di Bronzo al Concours Général Agricole, Parigi (Francia) • Formati Bottiglia da 75 cl e 33 cl



## La Choulette brune

### La birra...

Straordinariamente profumata, corposa e travolgenti grazie ai mali d'orzo sapientemente torrefatti. Un'etichetta di grande struttura, piena e generosa, da degustare come un vino pregiato, a tavola o nel dopo cena, ma sempre in compagnia degli amici più cari.

Gastronomia: cacciagione e selvaggina, pesce dalla carne bianca ma anche dessert al cioccolato, crema, biscotti, torte e dolci.

Temperatura di servizio: 10° C

Temperatura di servizio: 7 - 9° C

### Scheda tecnica

Stile Bière de Garde artigianale, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Specialità • Gradazione alcolica 7,5% Vol. • Colore Bruno caldo con riflessi rubino • Schiuma Fine, color crema • Aroma Ricco con note di miele, caffè e cioccolato • Corpo Rotondo • Gusto Aromatico con note affumicate di caramello e liquirizia • Formati Bottiglia da 75 cl e 33 cl



## La Choulette framboise

### La birra...

Pregiatissima birra artigianale aromatizzata all'estratto naturale di lampone, è la rivisitazione moderna di un'antica tradizione brassicola.

Colore rubino, profumi freschi, bocca morbida e pulita, Gastronomia: si sposa ottimamente con i dessert a base di crema, biscotti e dolci al cioccolato fondente o al latte.

Gastronomia: a tavola può essere abbinata a piatti a base di frutti di mare, pesce bianco o affumicato, carni rosse o bianche nonché i formaggi a pasta semidura (pressata).

Temperatura di servizio: 6° C

Temperatura di servizio: 7 - 9° C

### Scheda tecnica

Stile Bière de garde artigianale, filtrata, aromatizzata al lampone, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Speci- alità • Gradazione alcolica 6% Vol. • Colore Rubino chiaro • Schiuma Leggera • Aroma Delicato di lampone con note di frutta rossa e lievito • Corpo Rotondo • Gusto Morbido, piacevolmente acidulo • Premi 2003 • Medaglia d'Oro al World Beer Championships di Chicago (Stati Uniti) con voto 95/100, 1998 • Medaglia d'Oro al Concours International de la Bière di Montréal (Canada). • Formati Bottiglia da 33 cl



## La Choulette pêche

### La birra-cocktail

Elegante birra artigianale aromatizzata al succo di pesca... Fresca e vellutata, riscuote un notevole successo presso un pubblico amante di birre

terroir d'Ostrevant all'immagine del prestigioso torrione

edificato nel XII° secolo, visibile dalla Brasserie e di cui ha

sorprendente e raffinato brindisi di benvenuto.

Gastronomia: dessert a base di frutta o cioccolato, gelati,

creme, dolci e torte.

Temperatura di servizio: 6° C

Temperatura di servizio:

### Scheda tecnica

Stile Bière de garde artigianale, filtrata, aromatizzata alla pesca, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Speci- alità • Gradazione alcolica 5% Vol. • Colore Giallo oro brillante • Schiuma Abbondante • Aroma Delicato con note di frutta à nouay e lievito • Corpo Rotondo • Gusto Raffinato con una piacevole tonalità fruttata



## La Tour d'Ostrevant

### La birra...

Bionda dorata dalla spiccatà personalità, autentica espressione del terroir d'Ostrevant all'immagine del prestigioso torrione edificato nel XII° secolo, visibile dalla Brasserie e di cui ha

sorprendente e raffinato brindisi di benvenuto.

Gastronomia: dessert a base di frutta o cioccolato, gelati,

creme, dolci e torte.

Temperatura di servizio: 6° C

Temperatura di servizio:

### Scheda tecnica

Stile Bière de garde artigianale, filtrata, aromatizzata alla pesca, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Speci- alità • Gradazione alcolica 8,3% Vol. • Colore Dorato intenso • Schiuma Abbondante • Aroma Ricco con note di frutta secca e tabacco • Corpo Di grande carattere • Gusto Forte e delicato con un raffinato amarognolo • Formati Bottiglia da 75 cl



## La bière des Sans Culottes

### La birra-champagne

Brassata nel pieno rispetto della tradizione delle brasserie del Nord-Pas de Calais, nel segno del rispetto della tradizione dei padri birrai "Cere Visarius" che hanno fatto la reputazione del monastero, è una birra

monumenti della Regione Nord-Pas de Calais, nel segno del rispetto della tradizione dei padri birrai "Cere Visarius" che hanno fatto la reputazione del monastero, è una birra

esclusiva, prodotta in piccole quantità, da scoprire per la ricchezza dei suoi aromi, la prelibatezza del suo gusto

rotondo e il carattere autentico dello stile.

Gastronomia: a tavola può essere abbinata a piatti a base di frutti di mare, pesce bianco o affumicato, carni rosse o bianche nonché i formaggi a pasta semidura (pressata).

Temperatura di servizio: 8° - 10°C

### Scheda tecnica

Stile Bière de garde artigianale, filtrata, aromatizzata alla pesca, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Speci- alità • Gradazione alcolica 8,3% Vol. • Colore Dorato intenso • Schiuma Abbondante • Aroma Profumato con note tostate, di lievito e champagne • Corpo Di grande carattere • Gusto Morbido, leggermente speziato • Formati Bottiglia da 75 cl



## L'Abbaye de Vaucelles

### La birra...

Una magnifica birra d'abbazia, frutto di una rigorosa selezione dei migliori mali aromatici. Brassata per l'Abbaye de Vaucelles, uno dei più famosi monumenti della Regione Nord-Pas de Calais, nel segno del rispetto della tradizione dei padri birrai "Cere Visarius" che hanno fatto la reputazione del monastero, è una birra

monumenti della Regione Nord-Pas de Calais, nel segno del rispetto della tradizione dei padri birrai "Cere Visarius" che hanno fatto la reputazione del monastero, è una birra

esclusiva, prodotta in piccole quantità, da scoprire per la ricchezza dei suoi aromi, la prelibatezza del suo gusto

rotondo e il carattere autentico dello stile.

Gastronomia: a tavola può essere abbinata a piatti a base di frutti di mare, pesce bianco o affumicato, carni rosse o bianche nonché i formaggi a pasta semidura (pressata).

Temperatura di servizio: 10° - 12°C

### Scheda tecnica

Stile Bière de Garde artigianale, filtrata, non pasteurizzata • Class. legale Doppio malto • Class. comm. Speci- alità • Gradazione alcolica 7% Vol. • Colore Dorato, leggermente velato, con riflessi albicocca • Schiuma Dorato, leggermente velato • Aroma Profumato con note tostate, di lievito e champagne • Corpo Di grande carattere • Gusto Rotondo, gradevolmente amarognolo • Formati Bottiglia da 75 cl



*Ci sono  
novità  
che non  
hanno  
nulla di  
nuovo.  
Per  
fortuna.*





*Ci sono  
novità  
che non  
hanno  
nulla di  
nuovo.  
Per  
fortuna.*





# Brasserie artigianale La Choulette

**Origine** Francia settentrionale • **Produttore** Brasserie La Choulette • **Stile** bière de garde

• **Classificazione legale** doppio malto • **Classificazione commerciale** specialità

• **Fermentazione** alta • **Grado Plato** 19° • **Gradazione** 8% • **Colore** rossa dai riflessi ramati

• **Schiuma** densa e color avorio • **Aroma** ricco con note di prugna • **Corpo** • **Gusto** sapori di caffè e di leggero caramello • **Retrogusto** un caldo tocco di amaro che persiste con delicatezza

**Premi** 2004 - Medaglia d'Oro al Concours Général di Parigi; 1995

Medaglia di Platino al World Beer Championships di Chicago

**Formati** bottiglia da 75 e 33 cl

## Ingredienti

**Acqua** chiara e trasparente, proviene direttamente dalla falda acquifera

• **Orzo** mali speciali aromatici • **Luppolo** amaro delle Fiandre e della Germania • **Lievito** Saccharomyces cerevisiae

**Temperatura di servizio** 8 - 10°C

**Gastronomia** accompagna idealmente la carbonade flamande, spezzatino di manzo alla birra, formaggi stagionati, frutti di mare, pesce affumicato, volailles, carni bianche e rosse e il ciccolato fondente

## La Choulette ambrée

La birra originale, fior all'occhiello della brasserie d'Hordain, La Choulette Ambrée è il frutto di unaselezione rigorosa di mali speciali aromatici che le conferiscono quel buon sapore di caramello.

Elaborata a partire da un'antica ricetta di birra di Natale, la Choulette ambrée è figlia della più autenticatradizione dei mastri birrai dell'Hainaut.

Doppio Malto prodotta per infusione in una fattoria-birrificio che inizia l'attività nel 1885, è una Bière de Garde autentica.

Dopo una fermentazione alta matura per almeno quattro settimane in cantina a temperatura di circa 6-7°C in tini di ... nei quali continua ad affinarsi prima d'essere filtrata e imbottigliata senz'alcuna pasteurizzazione.

Diventata ormai birra da degustazione Accompagna ottimamente i piatti più svariati

Ha ottenuto la sua consacrazione al recente... ma la migliore soddisfazione, la famiglia Dhaussy,mastro-birraio da quattro generazioni, la trova nel successo di pubblico ottenuto in Francia, in Gran Bretagna e negli Stati Uniti.



Cod.	Descrizione articolo	Gencod UC	Gencod UD	TMC	Dimensioni bott.	Dimensioni ct.	N° strati	N° colo	Pallet
	Choulette ambrée bott. 12x75 cl	3273190175002	3273190175408		82x315 mm	340x256x320 mm	5	10	
	Choulette ambrée bott. 24x33 cl	3273190133002	-		58x223 mm	356x250x240 mm	6	9	



# Brasserie artisanale La Choulette



**Origine** Francia settentrionale • **Produttore** Brasserie artigianale La Choulette • **Stile** Bière de garde • **Classificazione legale** Doppio malto  
**Classificazione commerciale** Specialità • **Fermentazione** Alta •  
**Grado Plato** 19° • **Gradazione** 8% • **Colore** Rossa dai riflessi ramati •  
**Schiuma** Densa e color avorio • **Aroma** Ricco con note di prugna •  
**Corpo** ??? • **Gusto** Sapori di caffè e di leggero caramello •  
**Retrogusto** Un caldo tocco di amaro che persiste con delicatezza

## Ingredienti

**Acqua** chiara e trasparente, proviene direttamente dalla falda acquifera

**Orzo** mali speciali aromatici

**Luppolo** amaro delle Fiandre e della Germania

**Lievito** Saccharomyces cerevisiae

**Temperatura di servizio** 8 - 10°C

**Gastronomia** accompagna idealmente la carbonade flamande, spezzatino di manzo alla birra, formaggi stagionati, frutti di mare, pesce affumicato, volailles, carni bianche e rosse e il ciccolato fondente.

## La Choulette ambrée

La birra originale, fior all'occhiello della brasserie d'Hordain, La Choulette Ambrée è il frutto di unaselezione rigorosa di mali speciali aromatici che le conferiscono quel buon sapore di caramello.

Elaborata a partire da un'antica ricetta di birra di Natale, la Choulette ambrée è figlia della più autenticatradizione dei mastri birrai dell'Hainaut.

Doppio Malto prodotta per infusione in una fattoria-birrificio che inizia l'attività nel 1885, è una Bièrede Garde autentica.

Dopo una fermentazione alta matura per almeno quattro settimane in cantina a temperatura di circa 6-7°C in tini di ... nei quali continua ad affinarsi prima d'essere filtrata e imbottigliata senz'alcuna pastorizzazione.

Divenuta ormai birra da degustazione.

Accompagna ottimamente i piatti più svariati.

Ha ottenuto la sua consacrazione al recente... ma la migliore soddisfazione, la famiglia Dhaussy, mastro-birraio da quattro generazioni, la trova nel successo di pubblico ottenuto in Francia, in Gran Bretagna e negli Stati Uniti.

**Premi** 2004 - Medaglia d'Oro al Concours Général di Parigi; 1995

Medaglia di Platino al WorldBeer Championships di Chicago

**Formati** bottiglia da 75 e 33 cl

Cod.	Descrizione articolo	Gencod UC	Gencod UD	TMC	Dimensioni bott.	Dimensioni ct.	N° srat.	N° colo	Pallet
	Choulette ambrée bott. 12x75 cl	3273190175002	3273190175408		82x315 mm	340x256x320 mm	5	10	
	Choulette ambrée bott. 24x33 cl	3273190133002	-		58x223 mm	356x250x240 mm	6	9	



# Brasserie artisanale La Choulette

## La choulette ambrée

La birra originale, fior all'occhiello della brasserie d'Hordain, La Choulette Ambrée è il frutto di unaselezione rigorosa di mali speciali aromatici che le confe-riscono quel buon sapore di caramello.

Elaborata a partire da un'antica ricetta di birra di Natale, la Choulette ambrée è figlia della più autenticatradizione dei mastri birrai dell'Hainaut.

Doppio Malto prodotta per infusione in una fattoria-birrificio che inizia l'attività nel 1885, è una Bière de Garde autentica.

Dopo una fermentazione alta matura per almeno quattro settimane in cantina a temperatura di circa 6-7°C in tini di... nei quali continua ad affinarsi prima d'essere filtrata e imbottigliata senz'alcuna pastorizzazione.

Divenuta ormai birra da degustazione.

Accompagna ottimamente i piatti più svariati.

Ha ottenuto la sua consacrazione al recente... ma la migliore sod-disfazione, la famiglia Dhaussy, mastro-birraio da quattro generazioni, la trova nel successo di pubblico ottenuto in Francia, in Gran Bretagna e negli Stati Uniti.



### Origine

Francia settentrionale

### Produttore

Brasserie artigianale La Choulette

### Stile

Bière de garde

### Classificazione legale

Doppio malto

### Classificazione commerciale

Specialità

### Fermentazione

Alta

### Grado Plato

19°

### Gradazione

8%

### Colore

Rossa dai riflessi ramati

### Schiuma

Densa e color avorio

### Aroma

Riccocon note di prugna

### Corpo

???

**Gusto** Sapori di caffè e di leggero caramello

### Retrogusto

Un caldo tocco di amaro che persiste con delicatezza

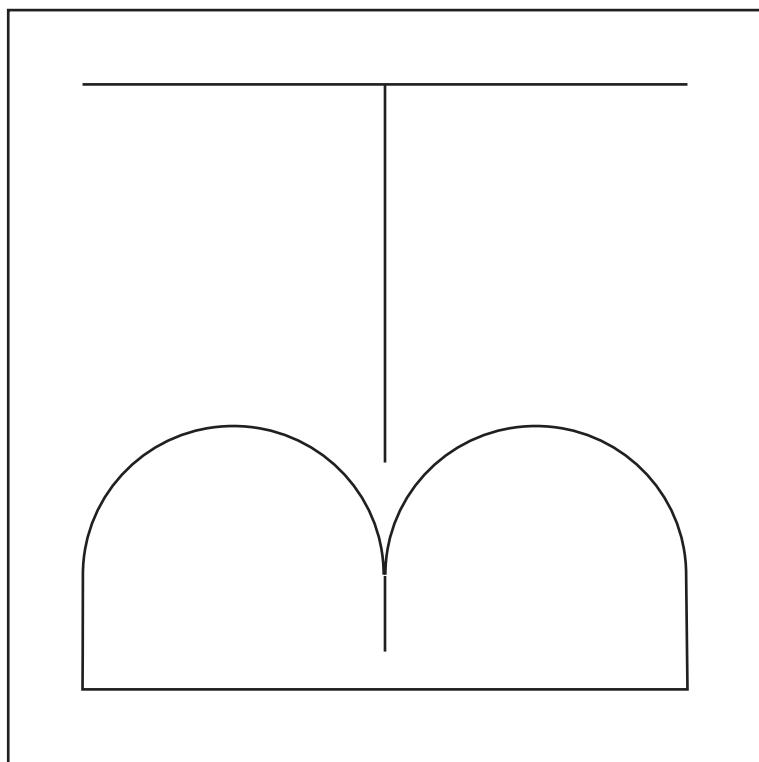
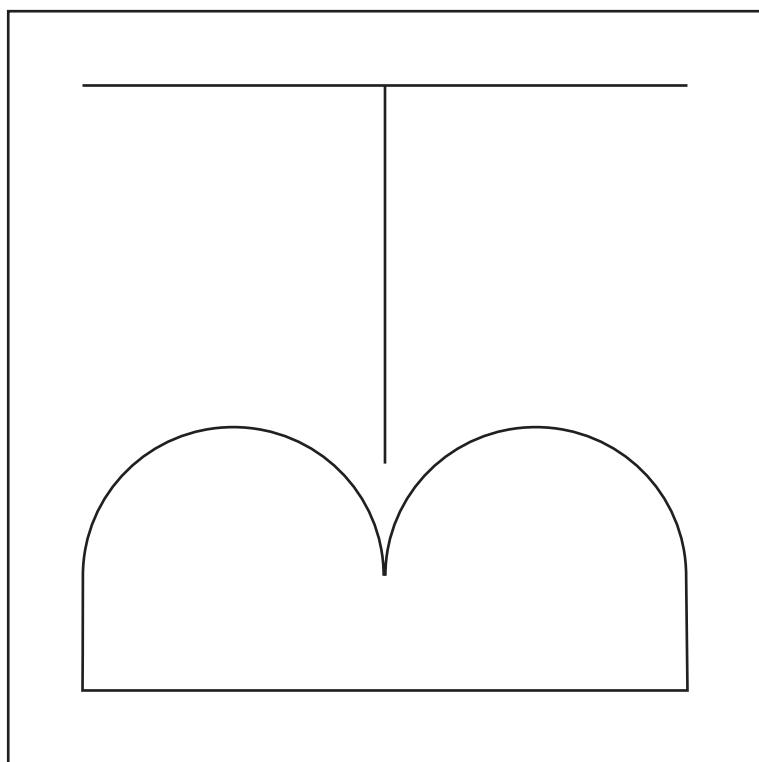
### Premi

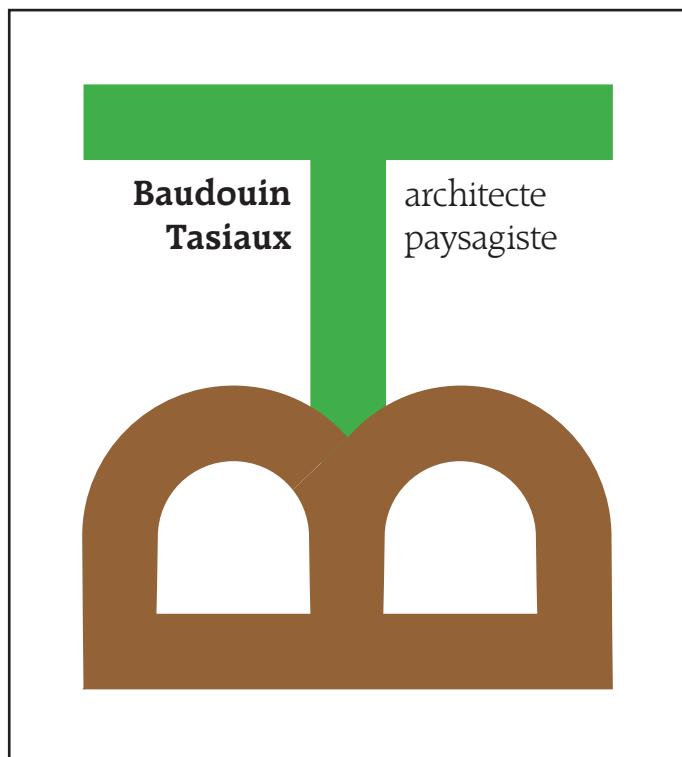
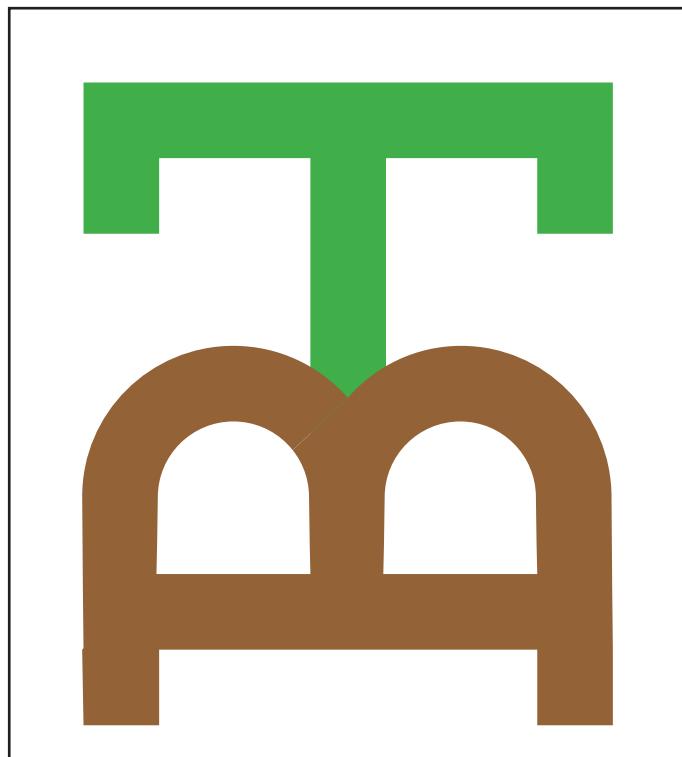
2004: Medaglia d'Oro  
al Concours Général di Parigi  
1995: Medaglia di Platino al  
WorldBeer Championships di  
Chicago

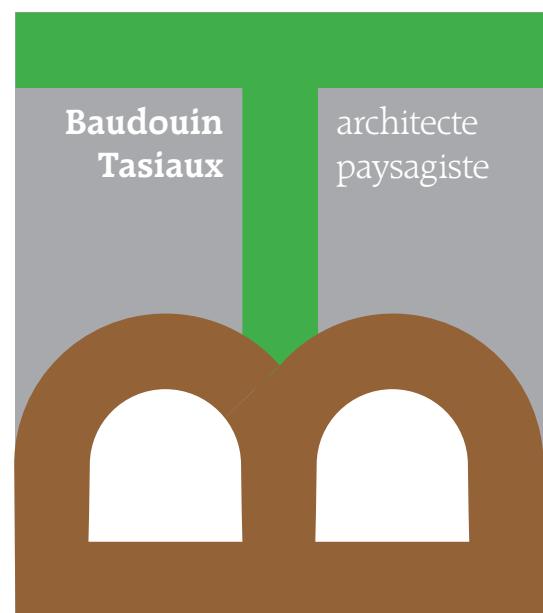
### Formati

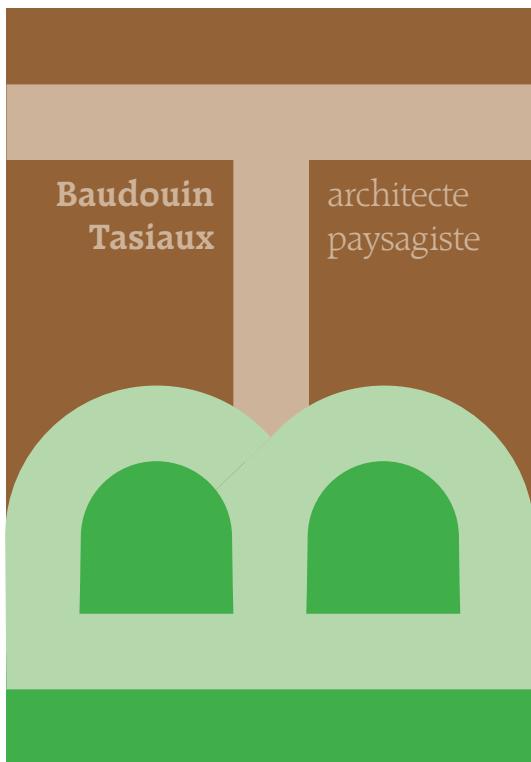
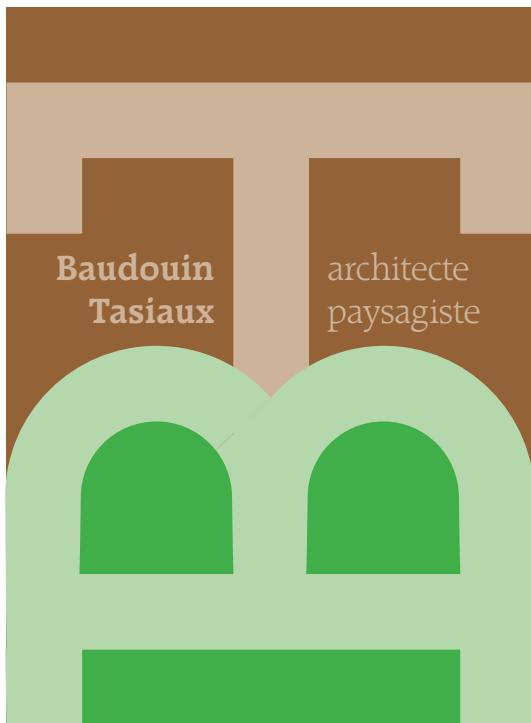
Bottiglia da 75 e 33 cl

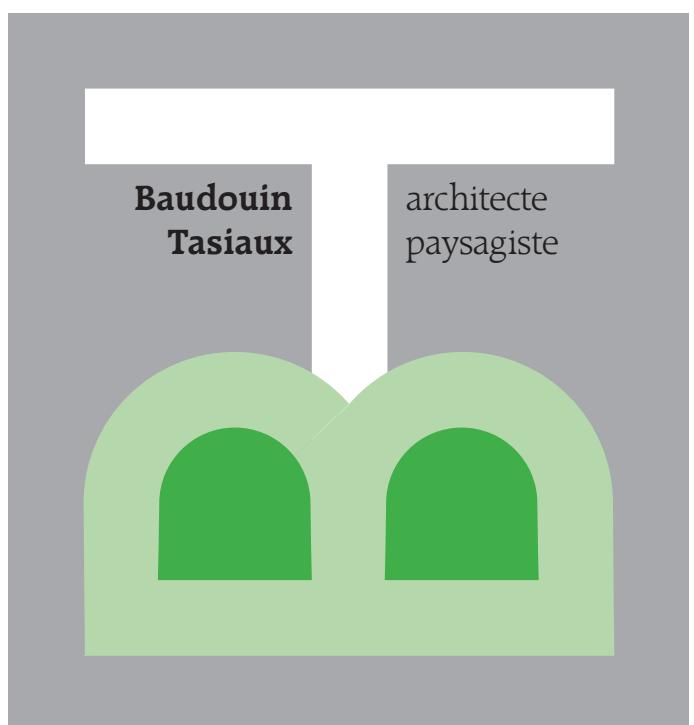
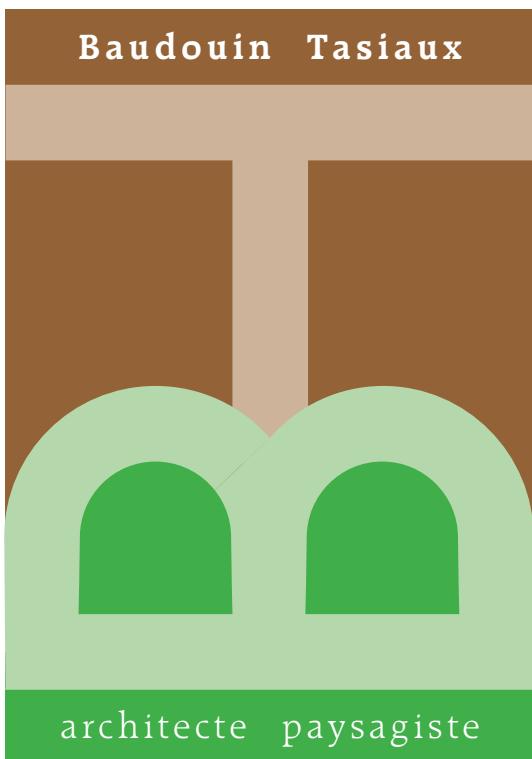
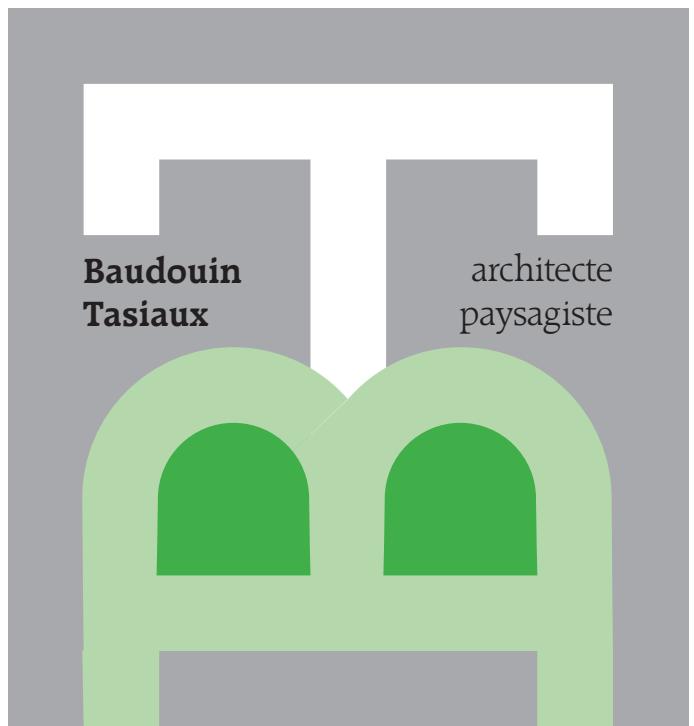
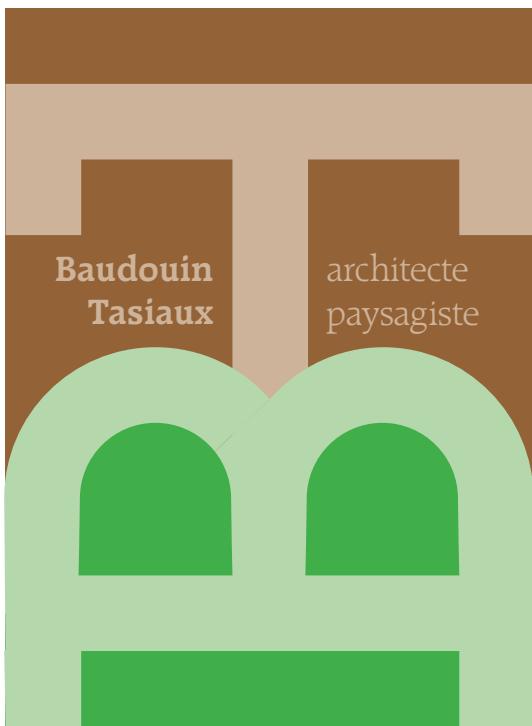
Cod.	Descrizione articolo	Gencod UC	Gencod UD	TMC	Dimensioni bott.	Dimensioni ct.	N° srat.	N° colo	Pallet
	Choulette ambrée bott. 12x75 cl	3273190175002	3273190175408		82x315 mm	340x256x320 mm	5	10	
	Choulette ambrée bott. 24x33 cl	3273190133002	-		58x223 mm	356x250x240 mm	6	9	

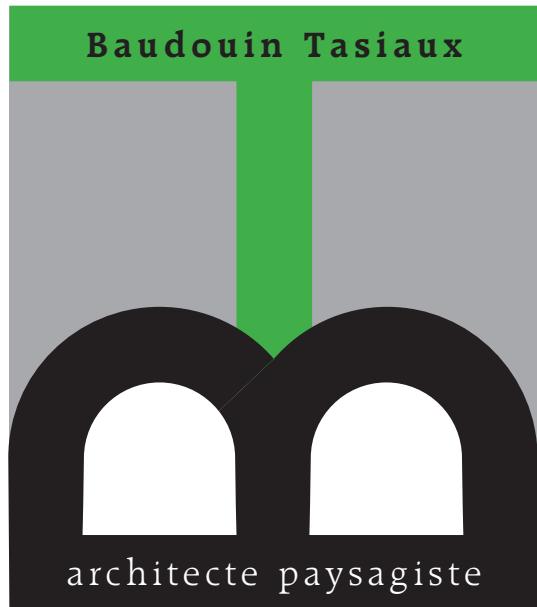
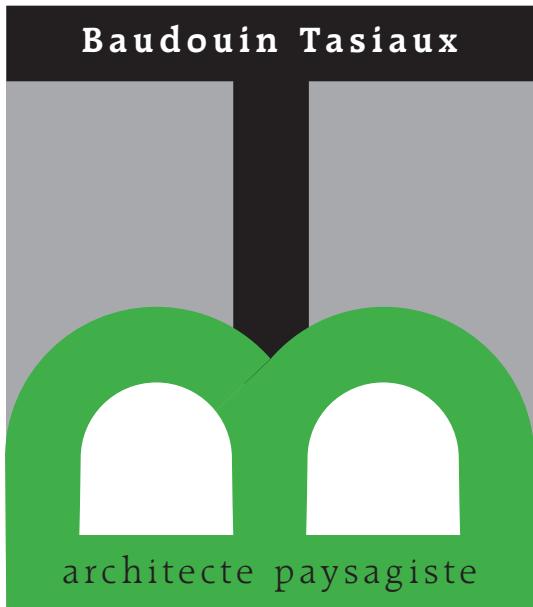






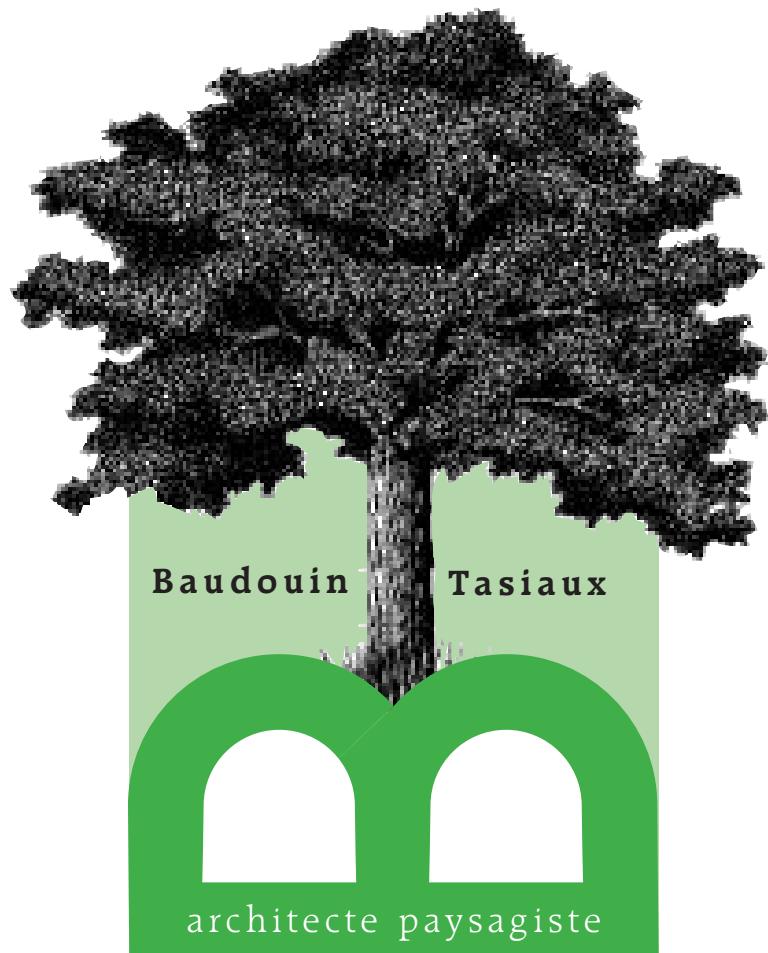






**Baudouin Tasiaux**

architecte paysagiste





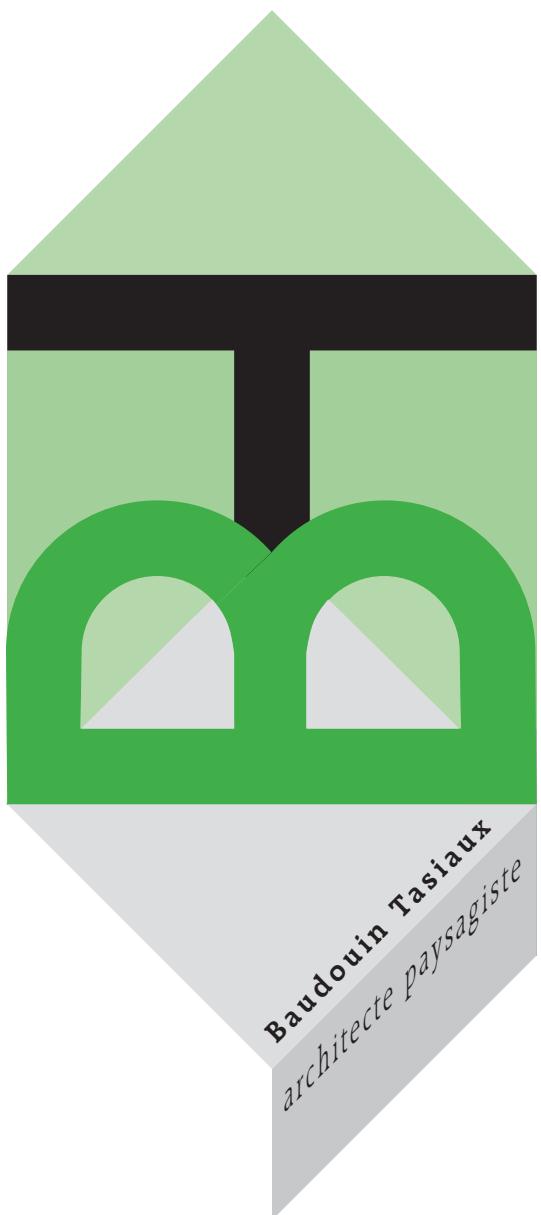
Baudouin Tasiaux  
architecte paysagiste



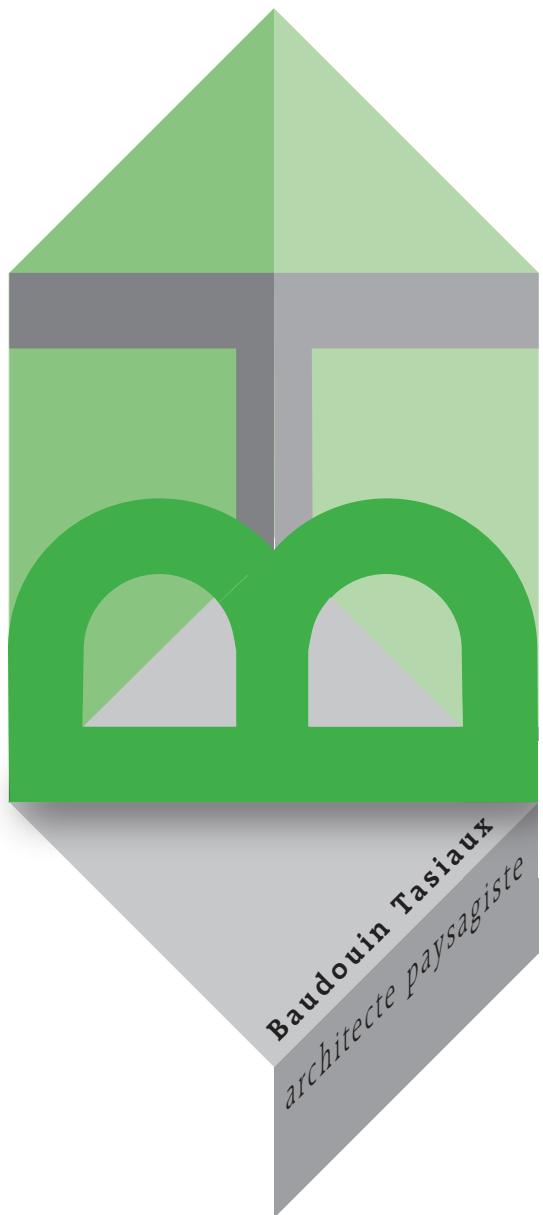
Baudouin Tasiaux  
architecte paysagiste



Baudouin Tasiaux  
architecte paysagiste



Baudouin Tasiaux  
architecte paysagiste



Baudouin Tasiaux  
architecte paysagiste

baudouin  
tagaud  
architecte  
paugagiste

baudouin  
tagiaux  
architecte  
paysagiste

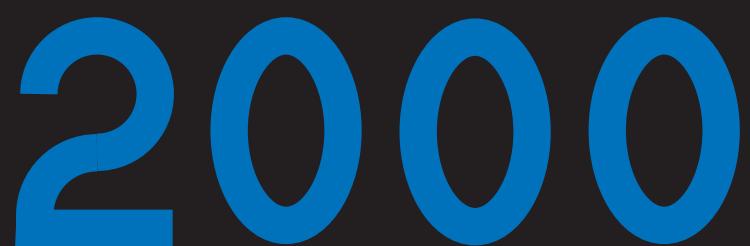
2000  
ENVIRONNEMENT



2  
ENVIRONNEMENT



ENVIRONNEMENT



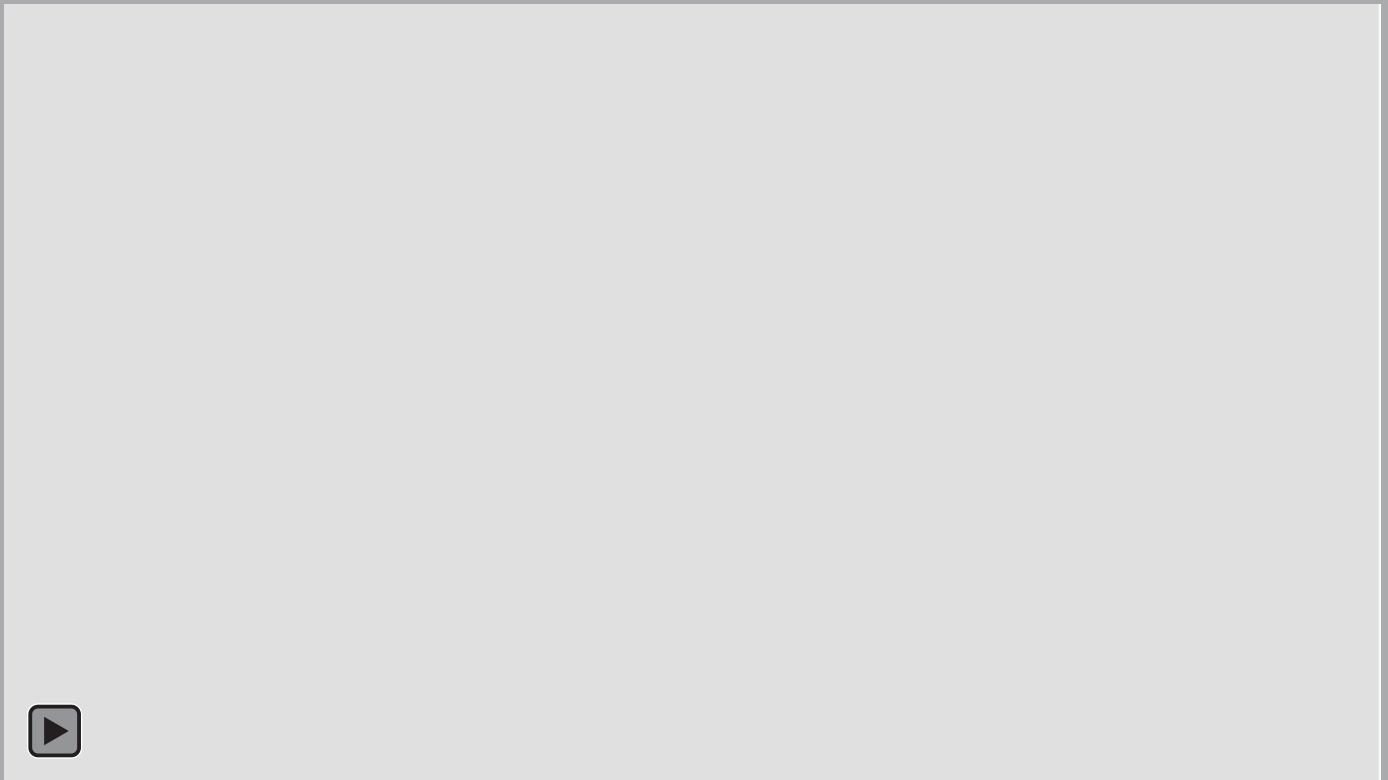
2000







La vie en hélico

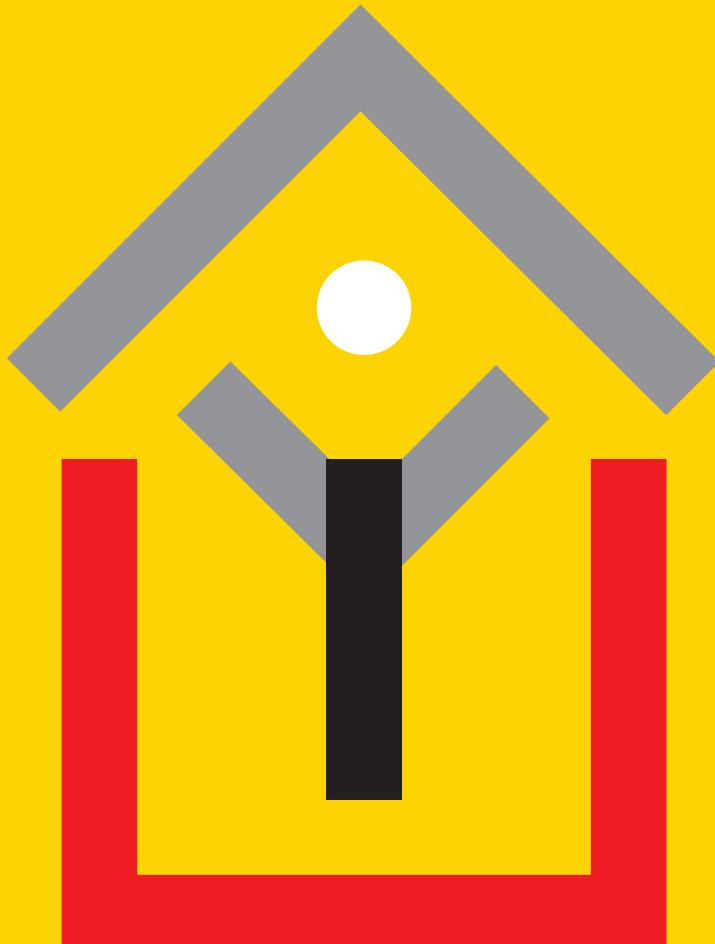




**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**WUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*







EUROPE



# EUROPE





**EUROPE**













**EUROPE**

**IMMOC**

A stylized house icon is positioned at the bottom right of the text. It features a green pentagonal base, a black vertical chimney-like shape to its right, and a red triangular roof section resting on top of the base.

**EUROPE  
IMMOC**



**EUROPE**

**IMMC**



The logo consists of two overlapping diamond shapes. The top diamond is a darker blue, and the bottom one is a lighter blue. The letters 'SIA' are written in a bold, black, sans-serif font, positioned diagonally across the overlap of the two diamonds.

SIA



**SIA**

The logo features the letters "SIA" in a bold, black, sans-serif font. The letter "S" is positioned at the top left, "I" is in the center, and "A" is at the bottom right. The letters overlap a large, light blue diamond shape. Below this, there is a smaller, solid blue diamond shape. The entire graphic is set against a white background.





A graphic design featuring the letters 'S', 'T', and 'A' in a bold, black, sans-serif font. The letters are partially obscured by two overlapping geometric shapes: a light blue parallelogram on the left and a darker blue parallelogram on the right. The 'S' is at the top left, the 'T' is in the center, and the 'A' is at the bottom right. The overlapping areas of the shapes create a sense of depth and layering.

S T A

















*Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.*



*Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.*



*Acheteur : une seule agence.  
Vendeur : un seul mandat.*



*Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.*





*Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.*





*Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.*





*Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.*



Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.



SIA  
INTER  
SERVICE  
AGENCES

*Acheteur: une seule agence.  
Vendeur: un seul mandat.*





A large, stylized letter 'B' is centered within a circle. The circle is divided into four quadrants by a horizontal and vertical line. The top-left quadrant is black, the top-right is light gray, the bottom-left is dark gray, and the bottom-right is white. The letter 'B' is composed of these same four grayscale blocks, creating a segmented, geometric appearance.



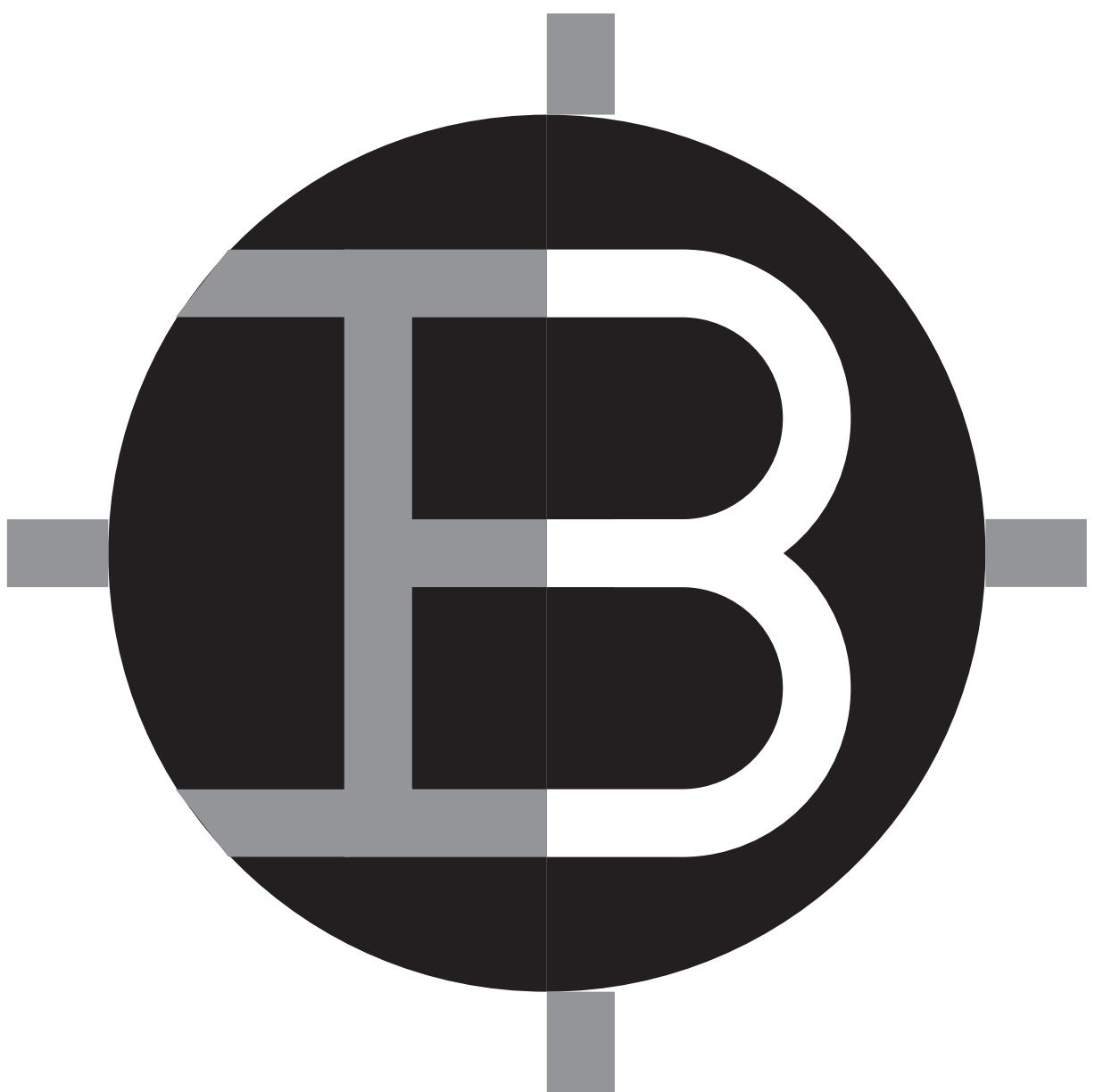


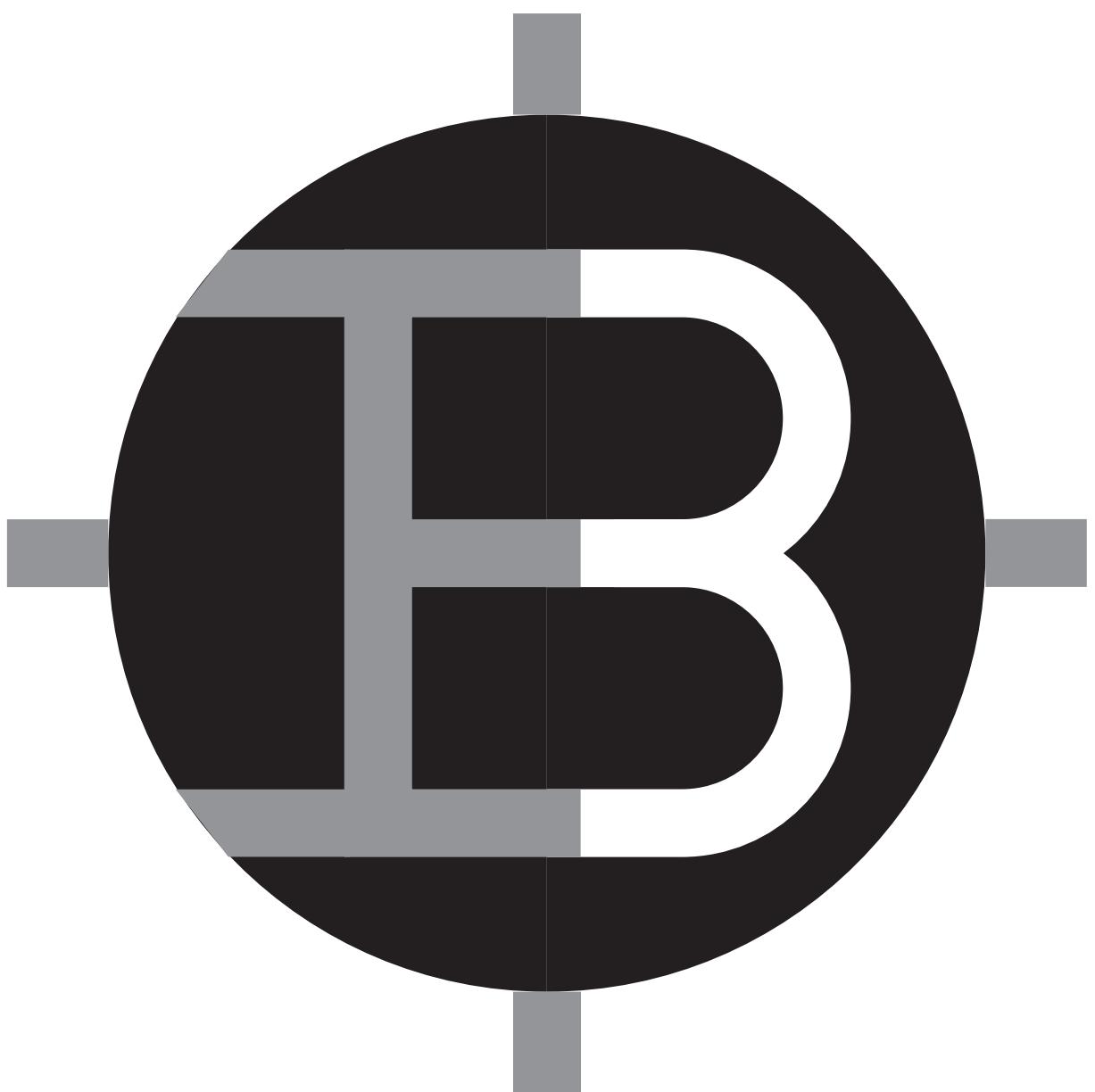


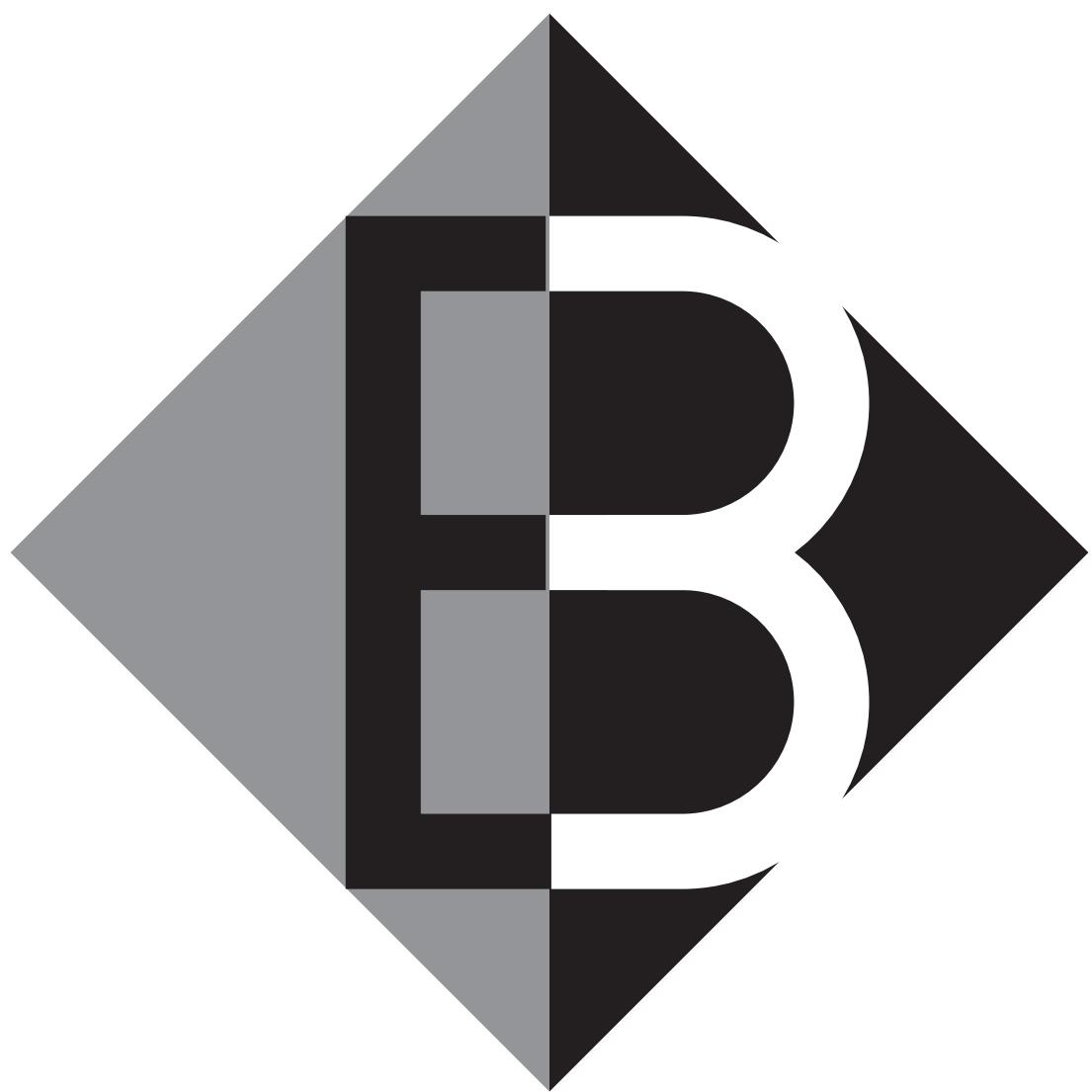
BYL

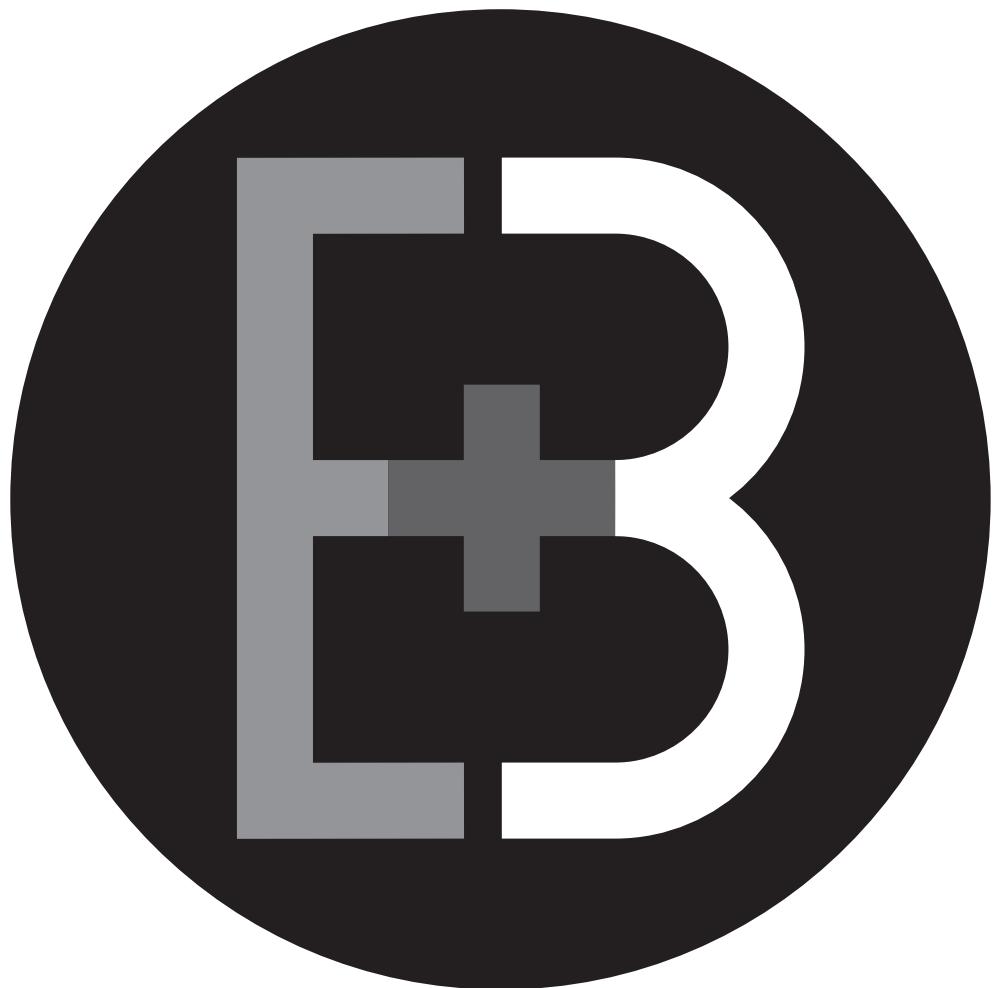
expert

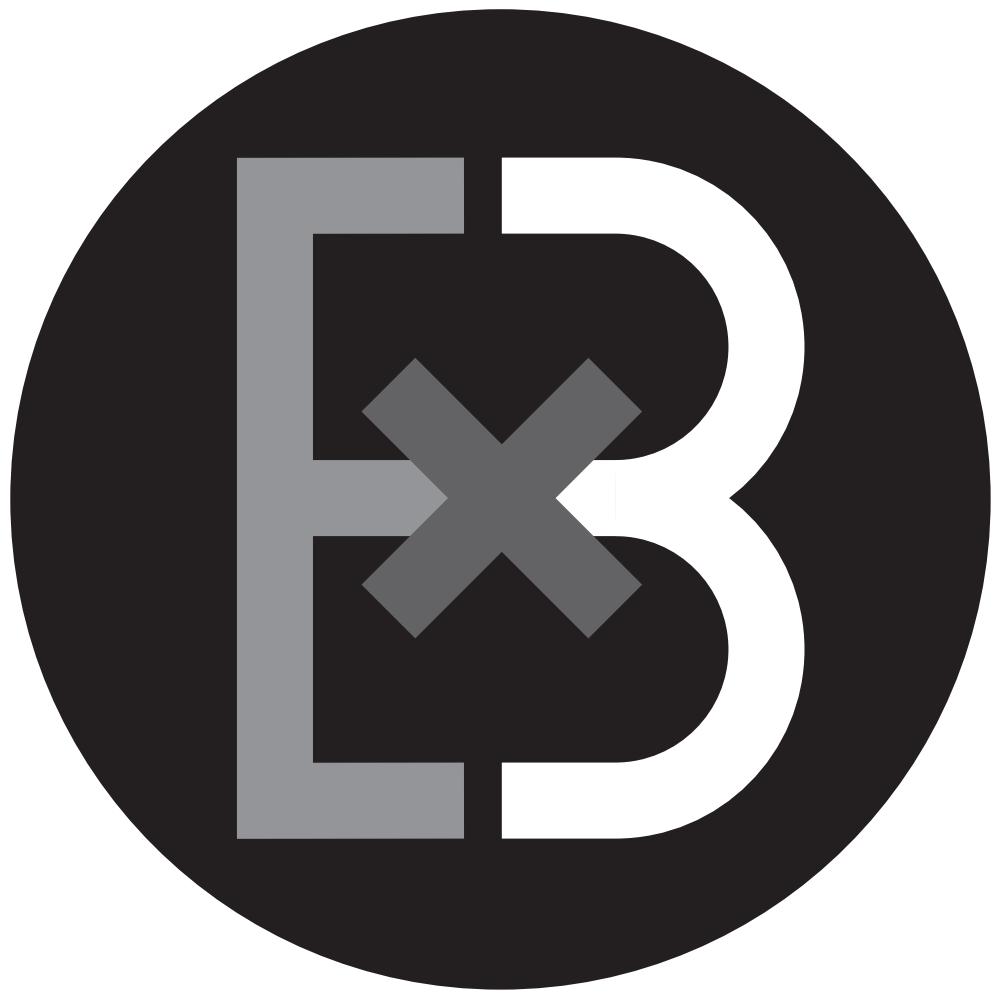


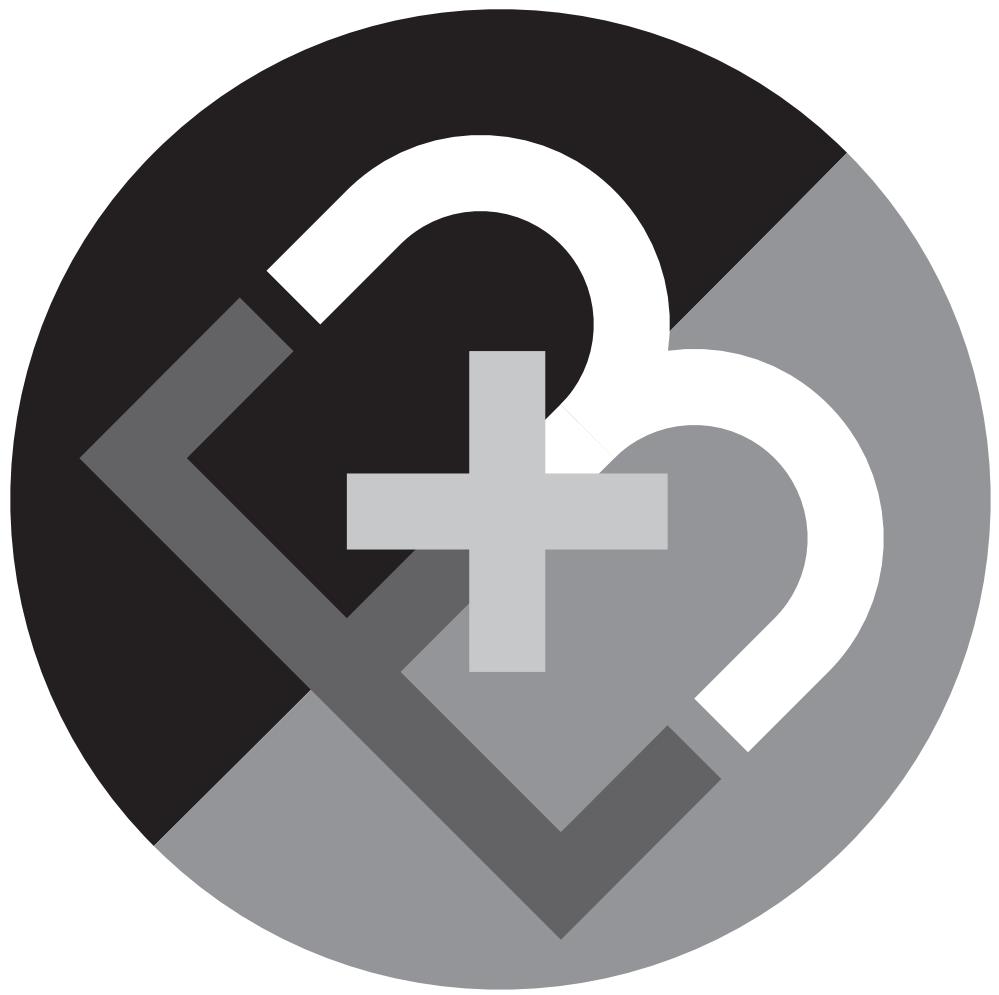


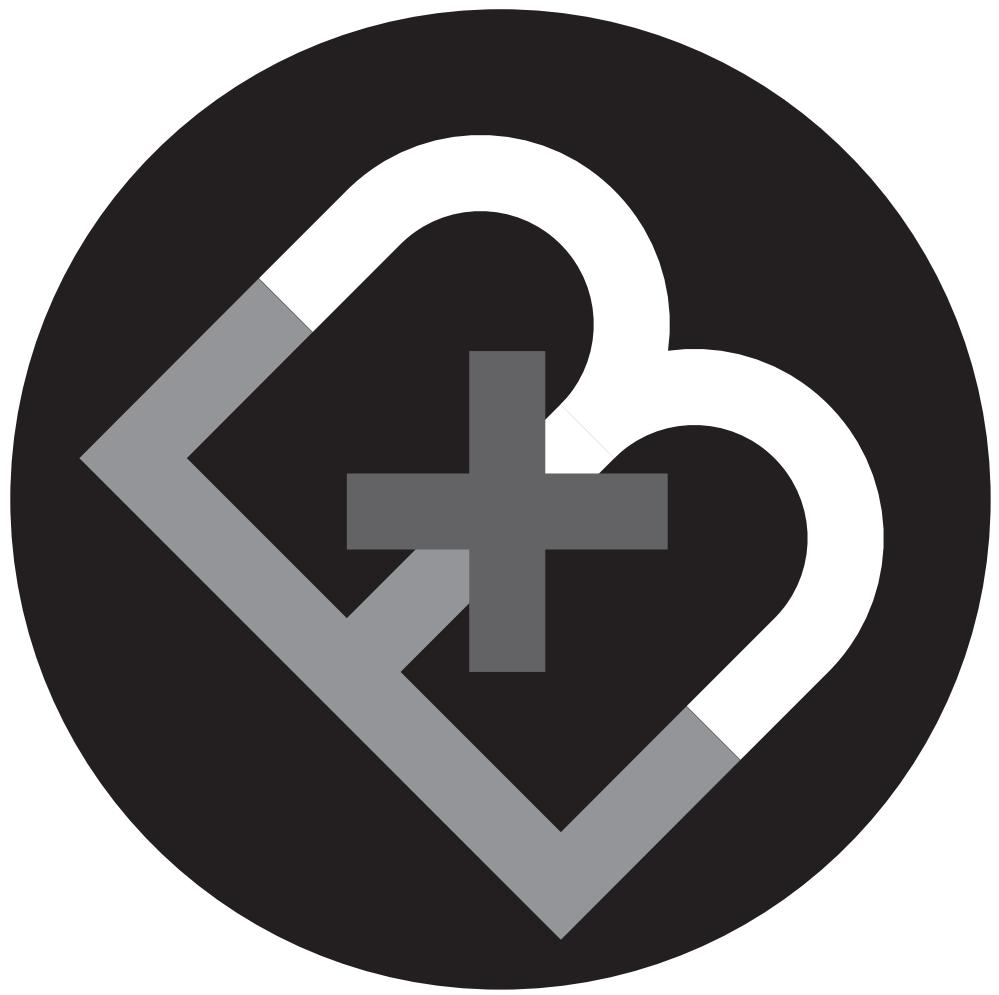


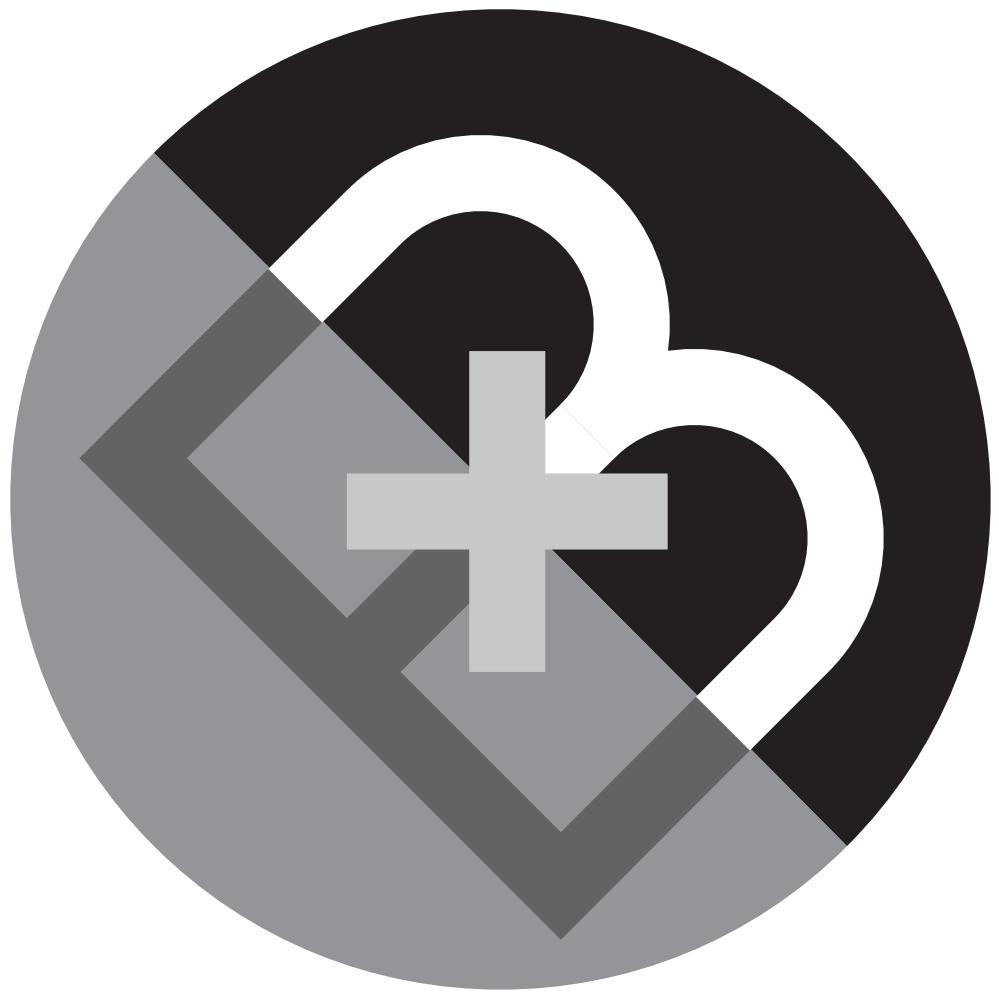


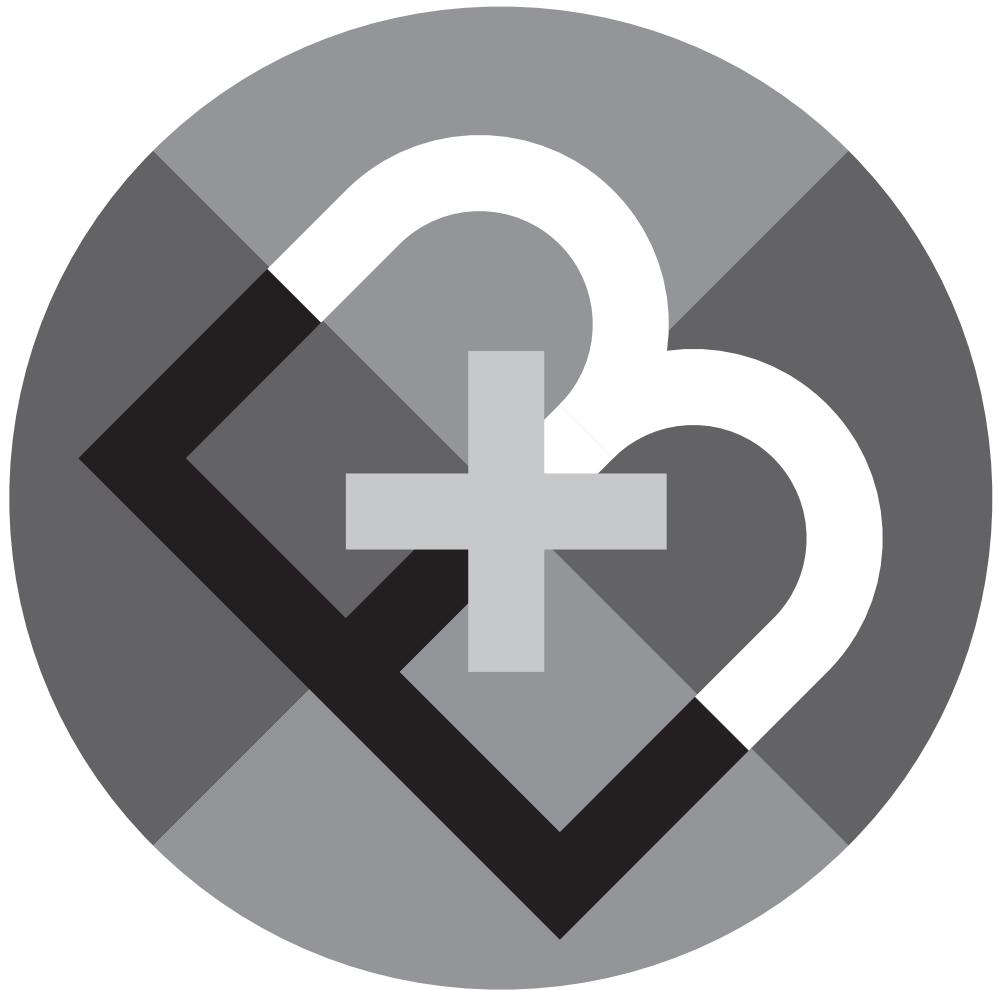






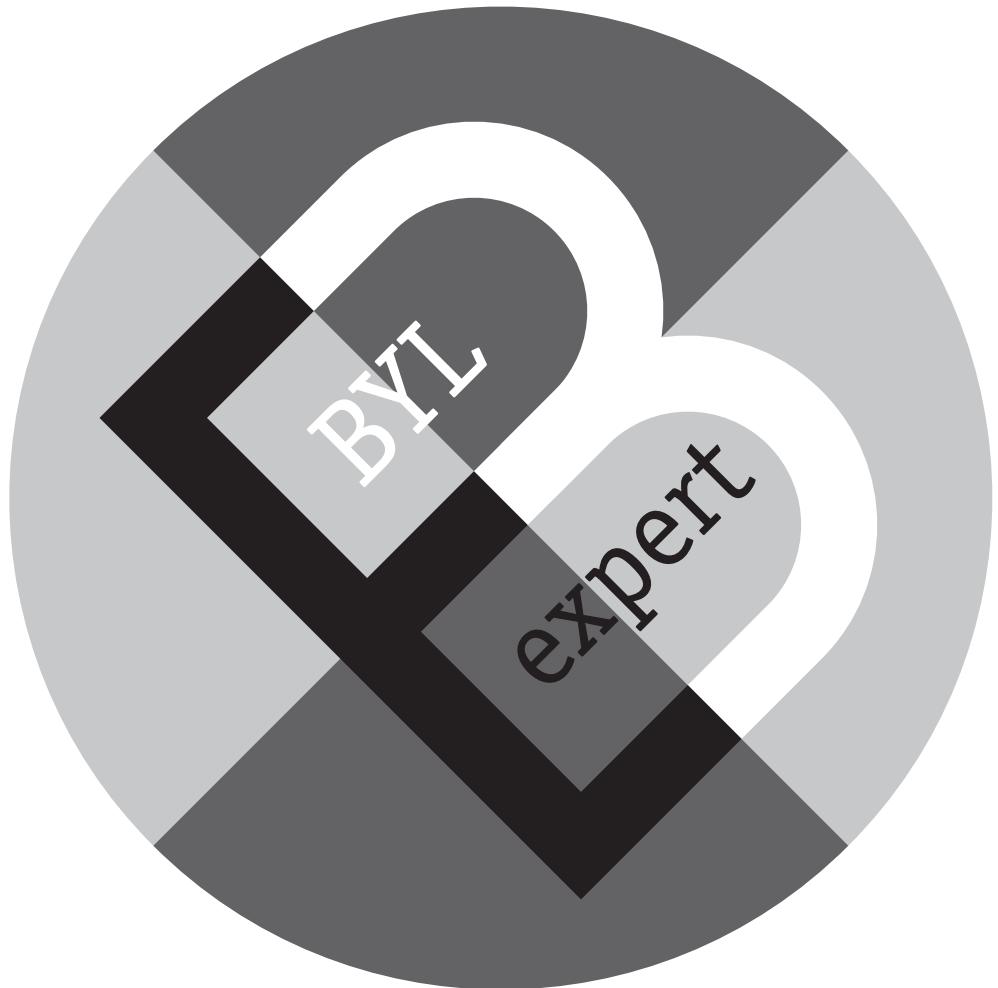




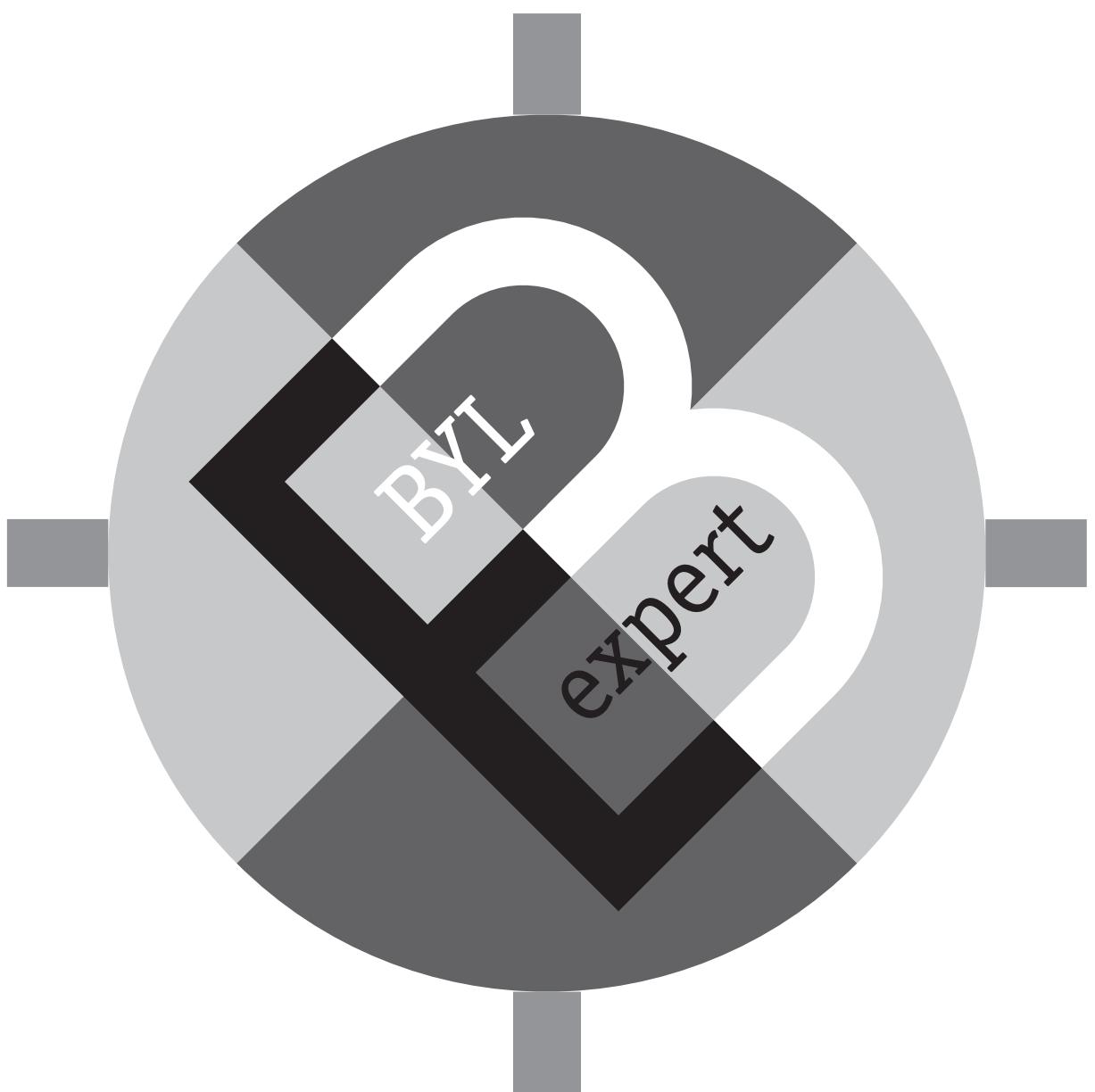


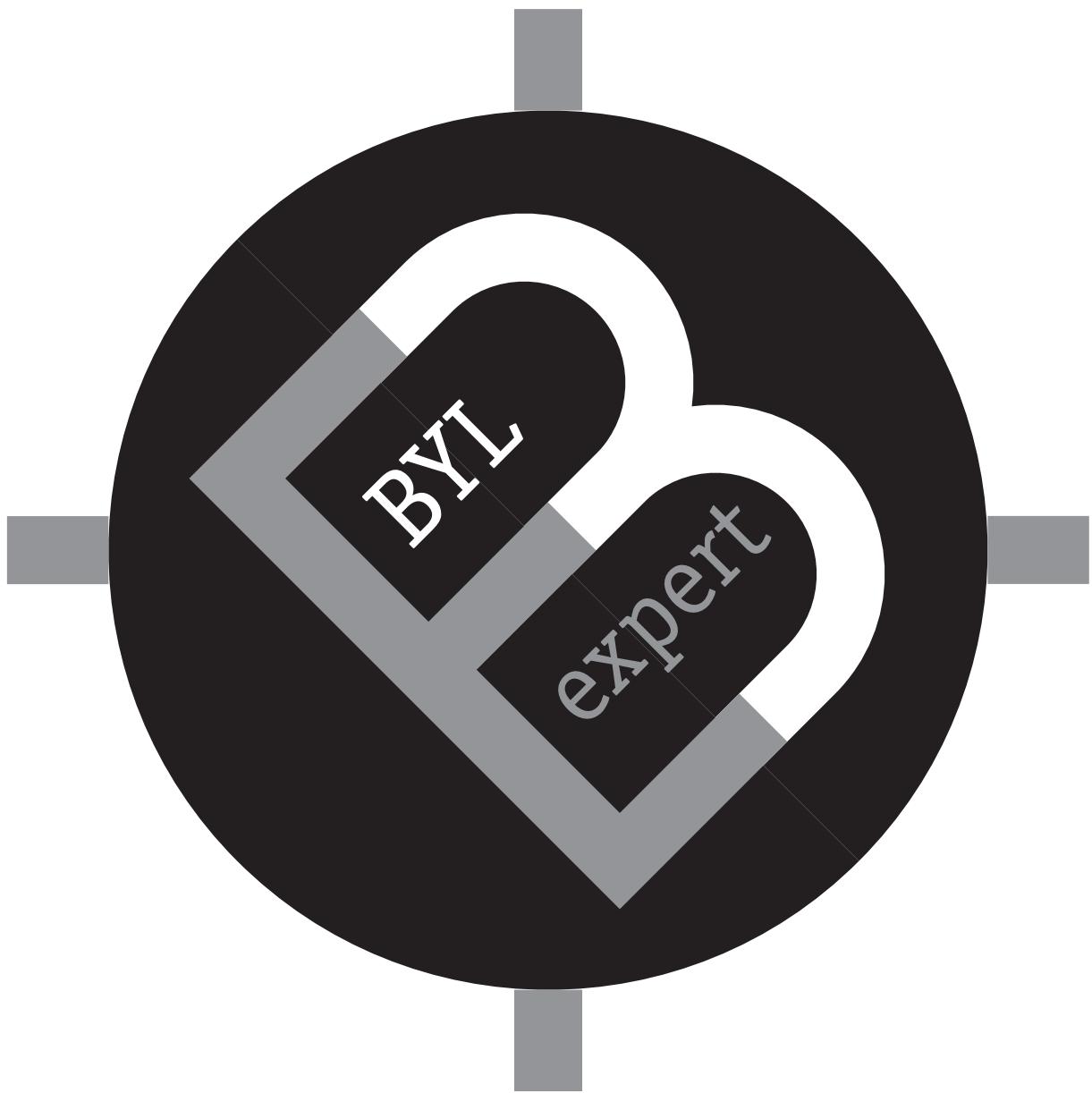


Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)

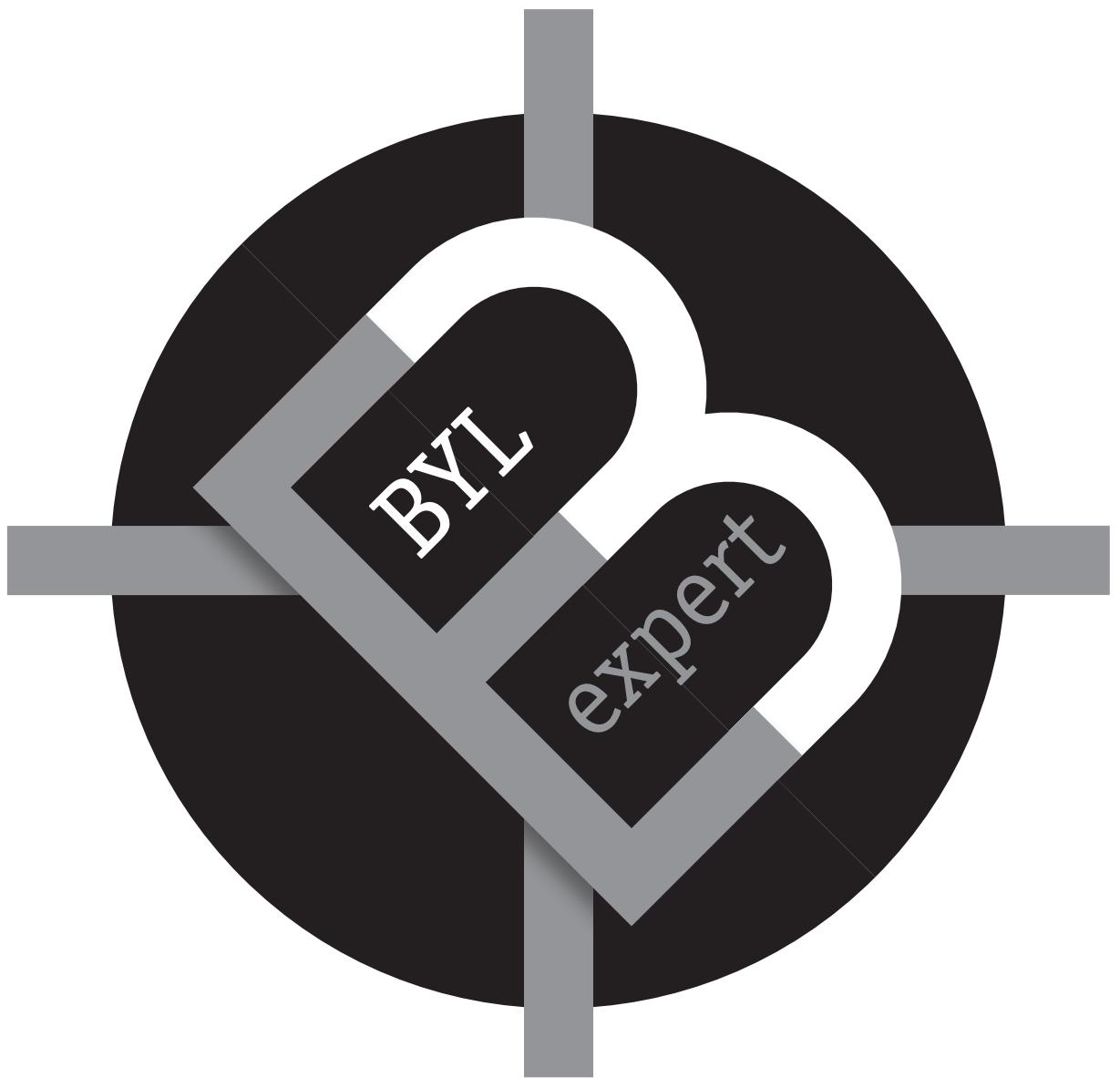


Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)

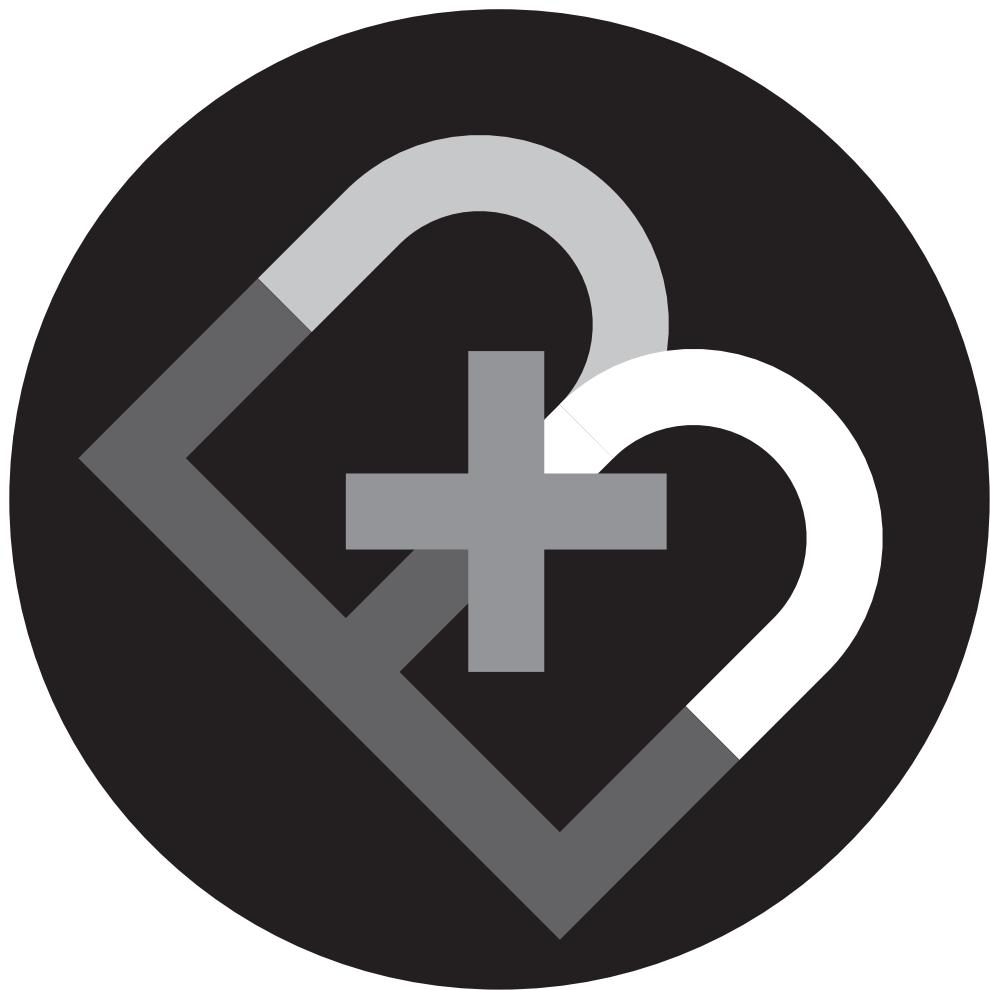




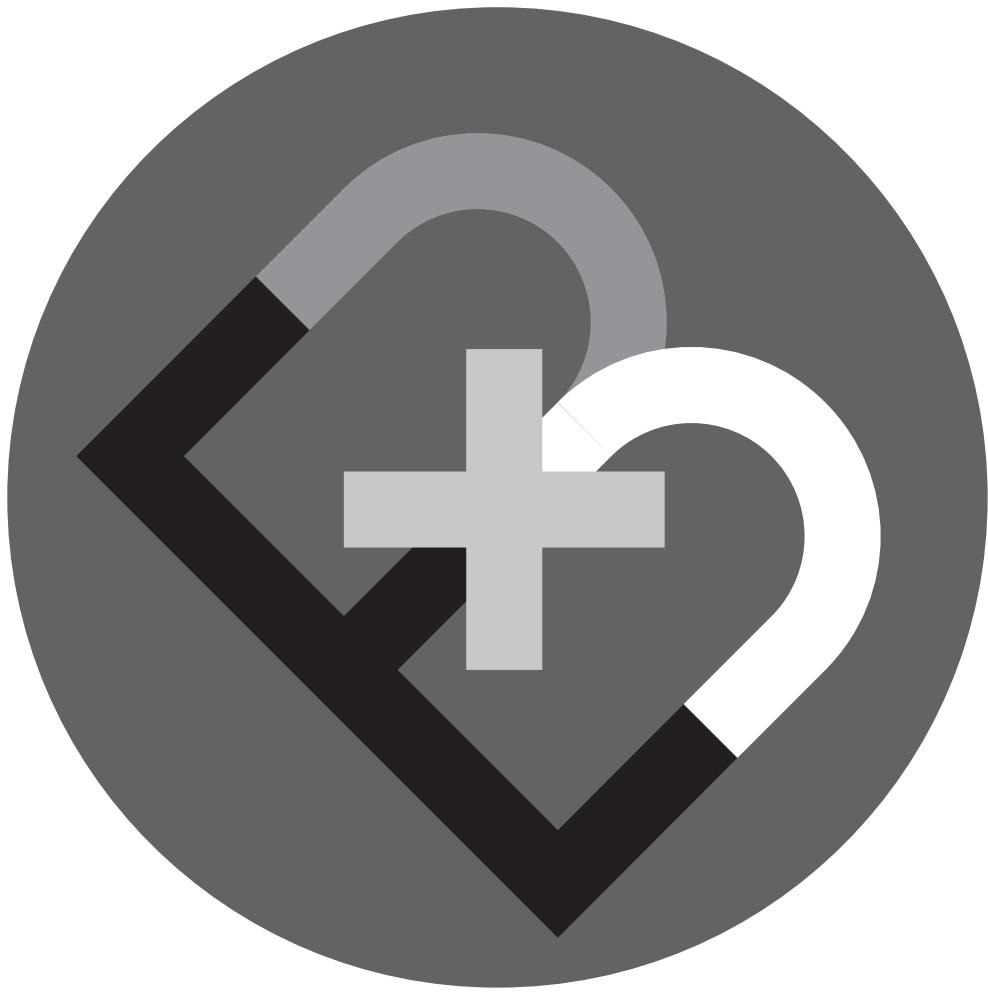
Dominique BYL  
Expert  
près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



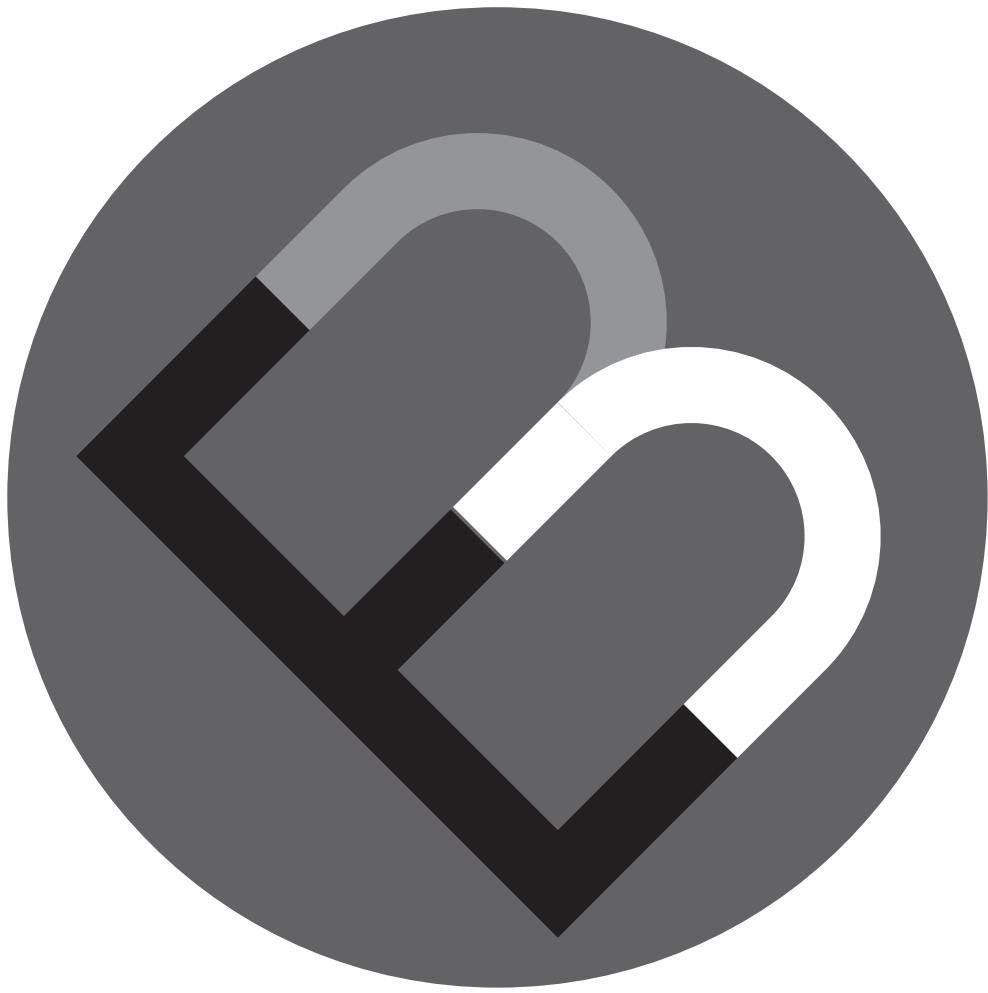
Dominique BYL  
Expert  
près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)

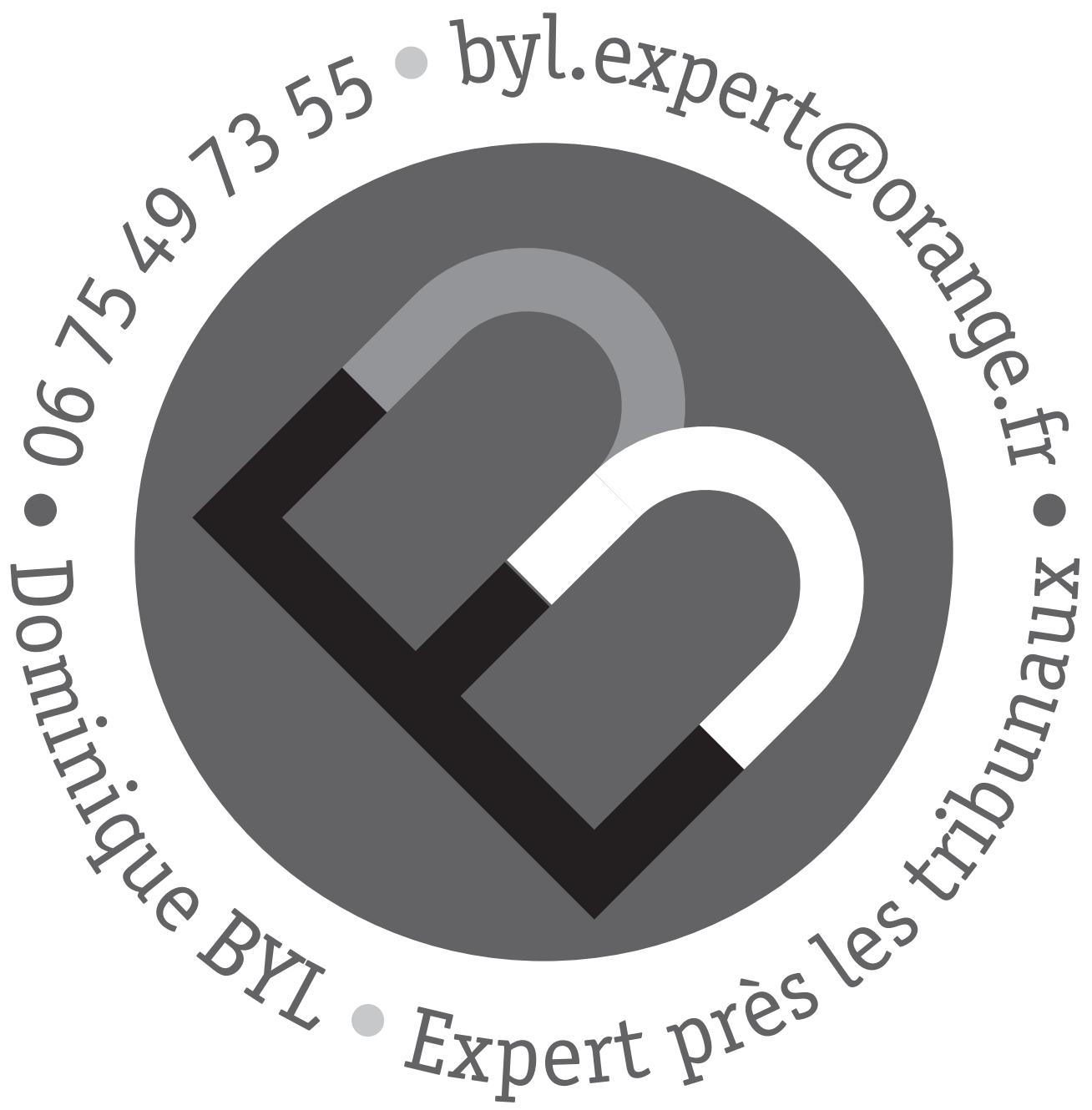


Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)

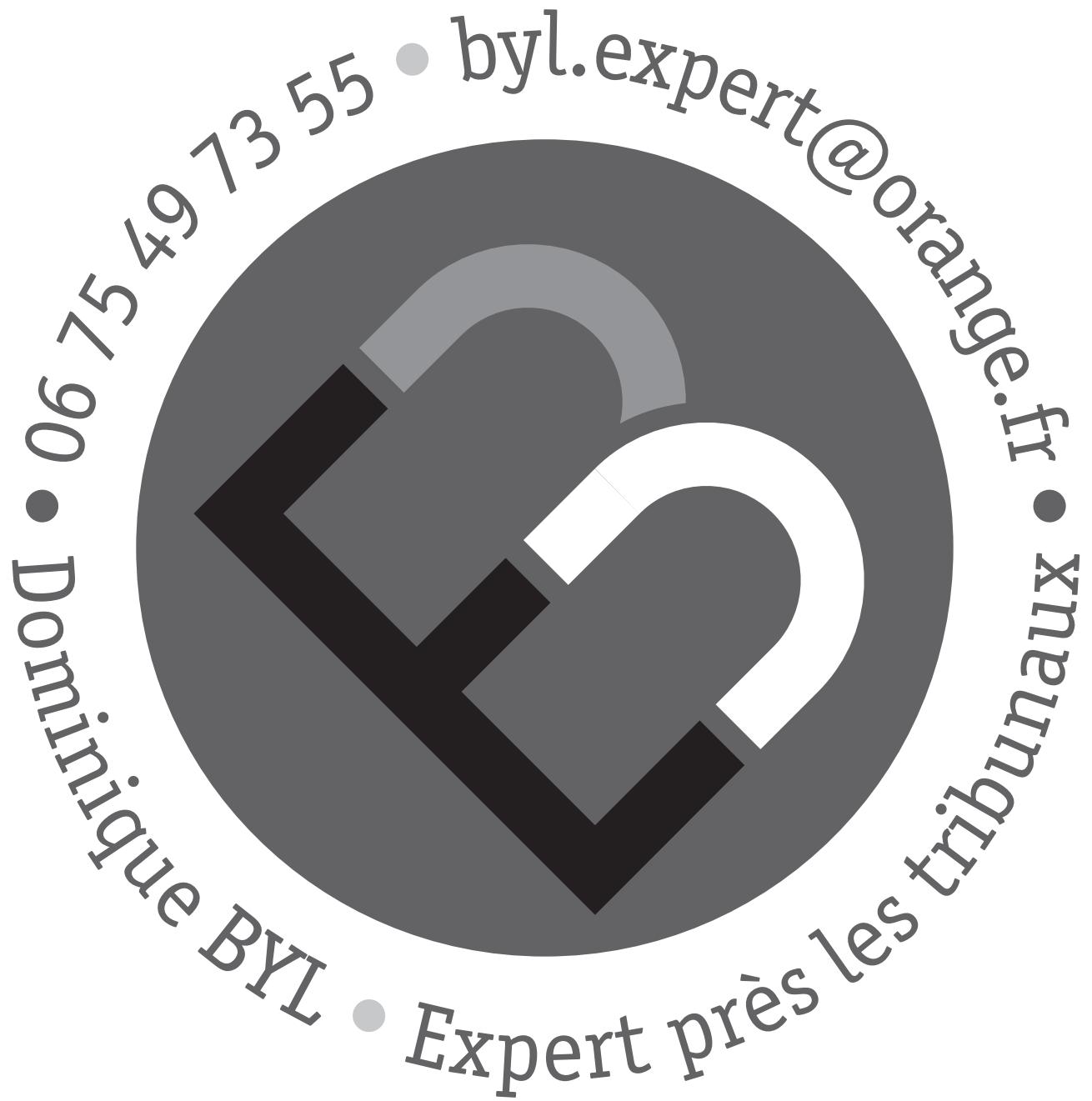


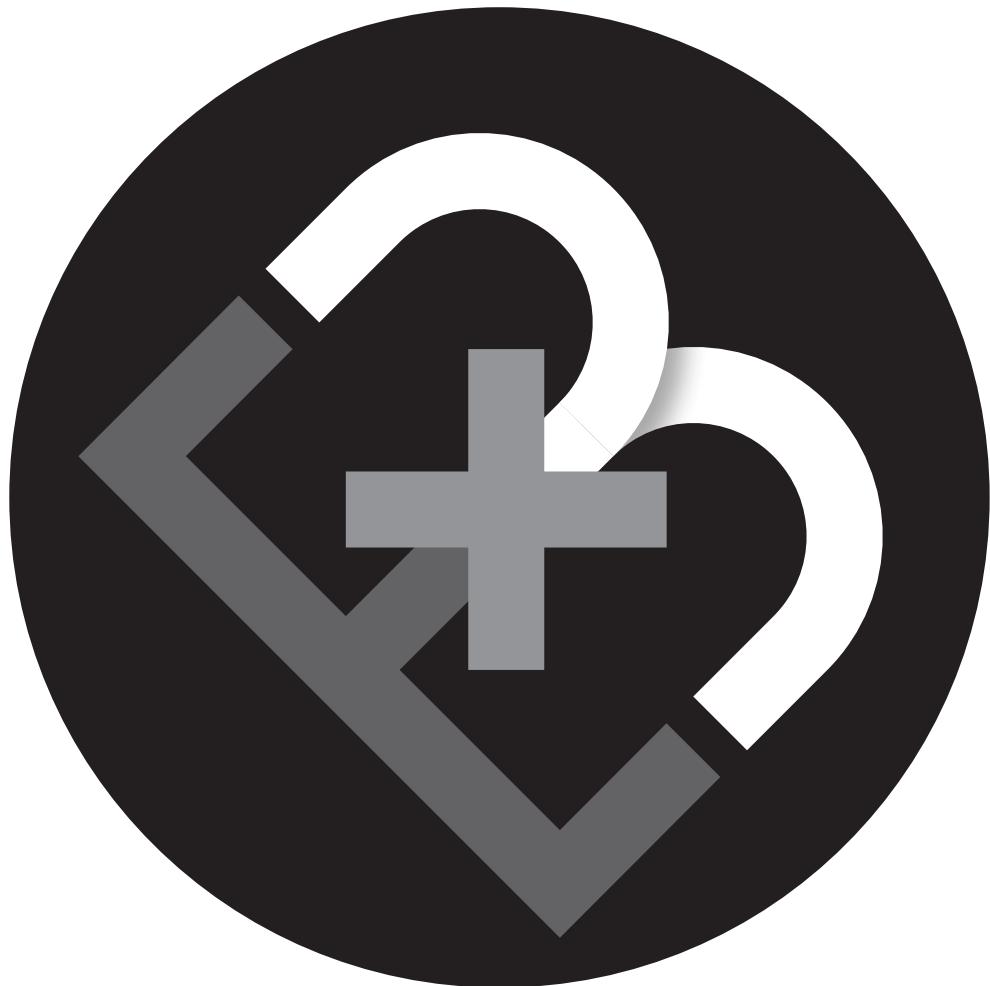
Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



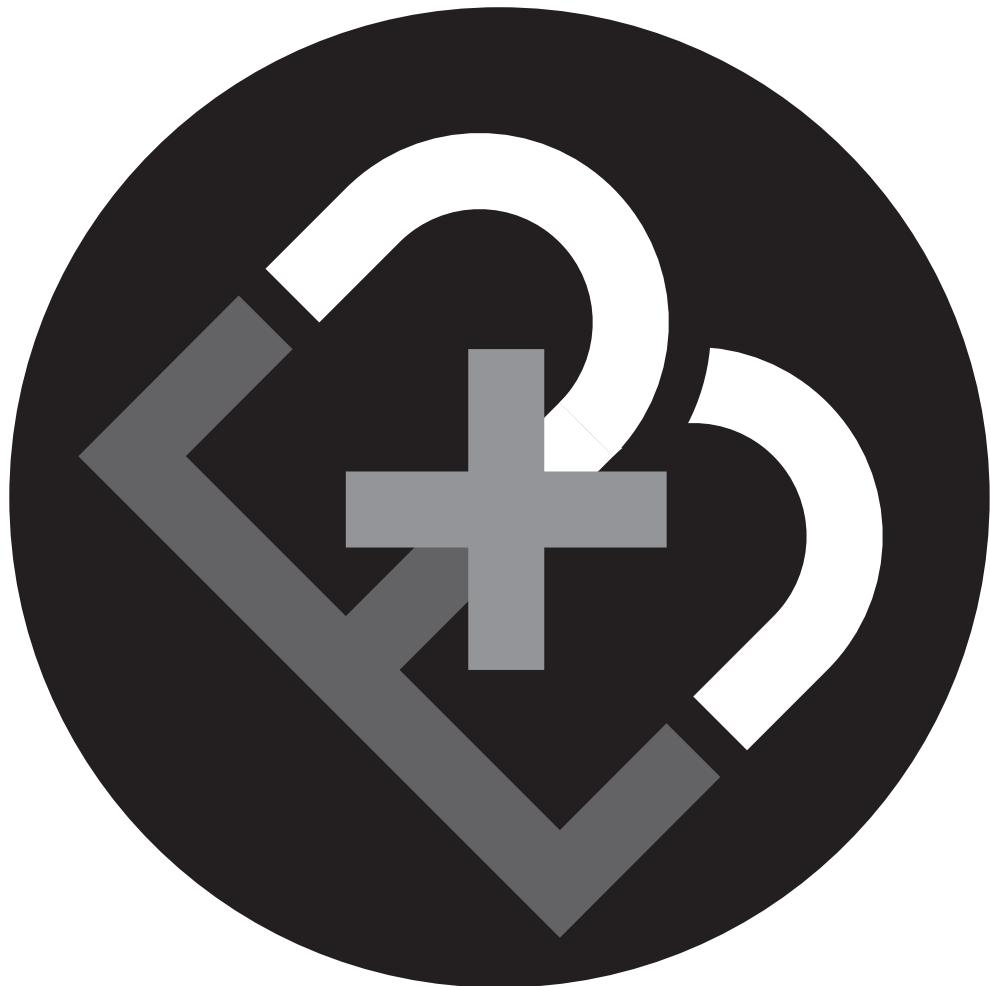


• byl.expert@orange.fr  
• Expert près les tribunaux  
• Dominique BYL  
• 06 75 49 73 55

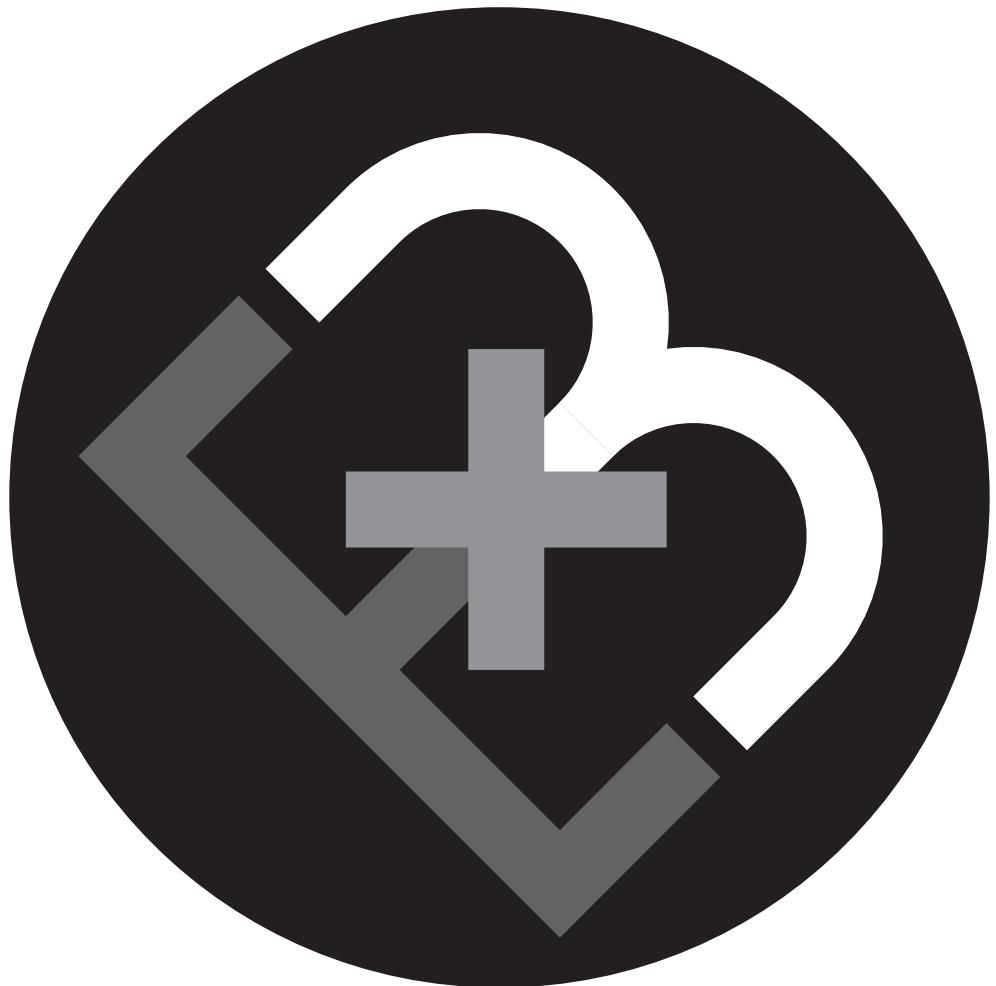




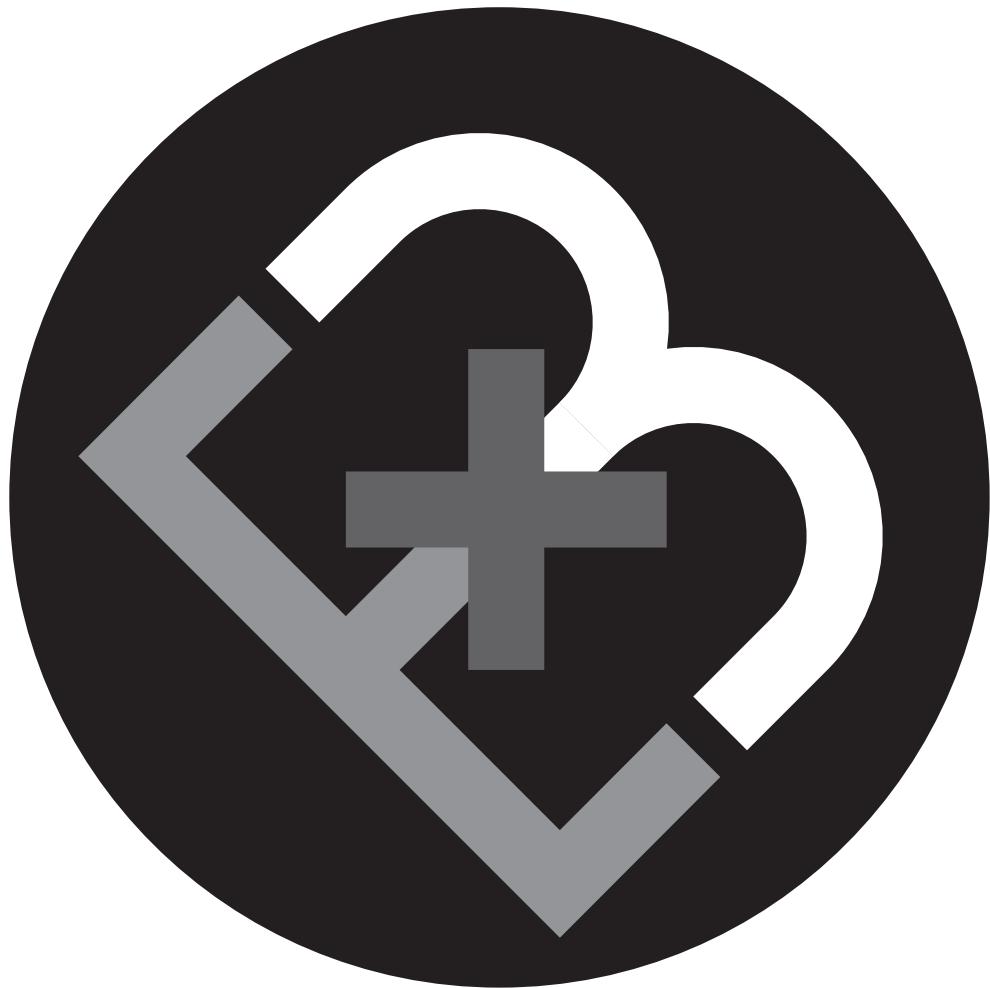
Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



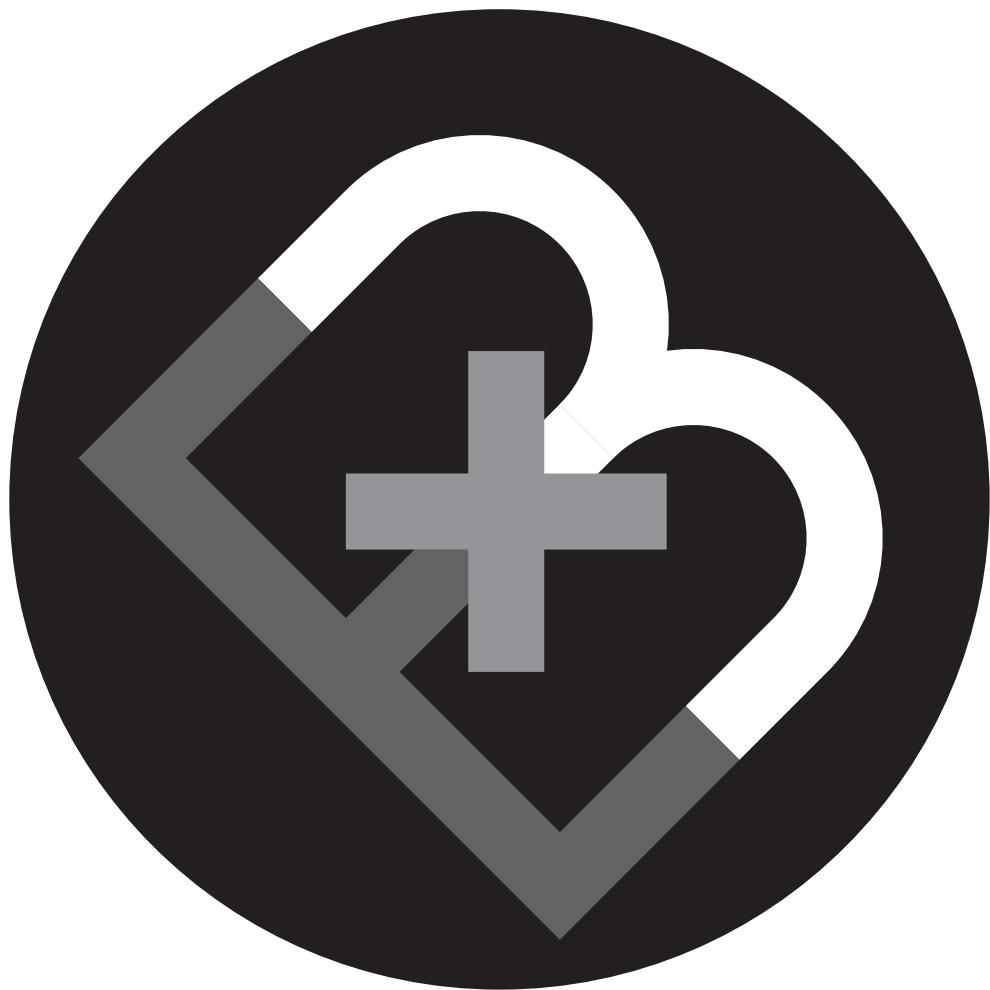
Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



Dominique BYL  
Expert  
près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



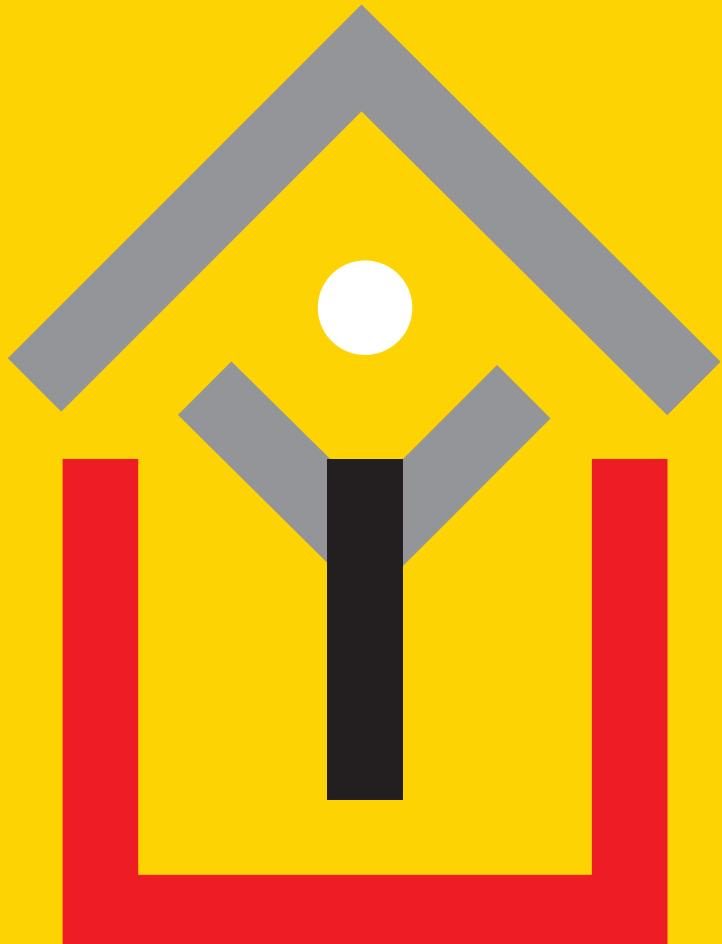
Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



Dominique BYL  
Expert près les tribunaux  
06 75 49 73 55  
[byl.expert@orange.fr](mailto:byl.expert@orange.fr)



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*



**EUROPE**  
*immobilier*







# EUROPE



# EUROPE



EUROPE



**EUROPE**



# EUROPE



**EUROPE**



# EUROPE



# EUROPE



# EUROPE



# EUROPE



# EUROPE

A stylized graphic of the European Union flag is positioned below the word "EUROPE". It features a yellow rectangular background with five horizontal white stripes. Overlaid on this are several red, three-dimensional, stepped bars that slope upwards from left to right. The bars vary in height, creating a sense of depth and movement.



EUROPE



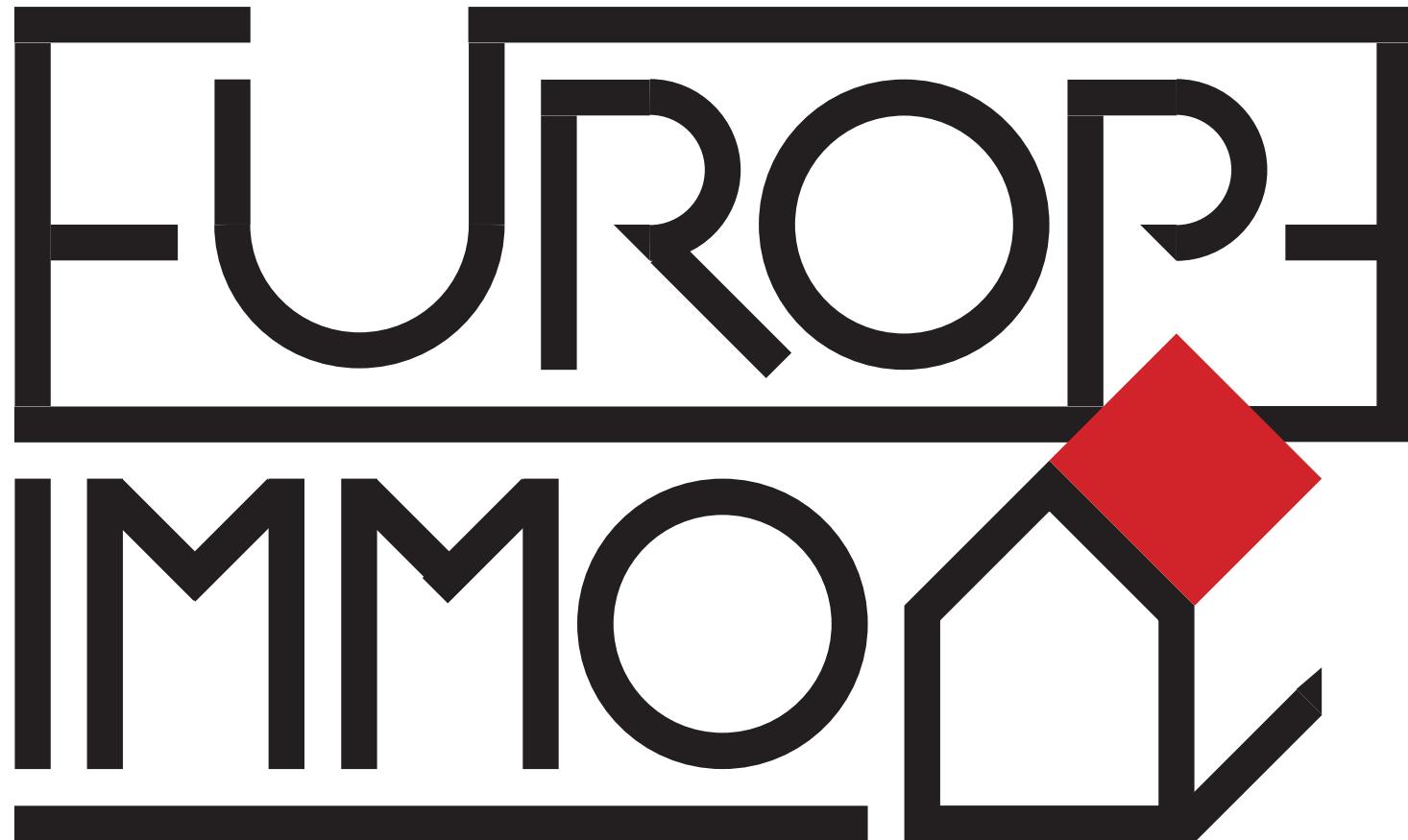
# EUROPE





**EUROPE**



















**EUROPE  
IMMOC**



**EUROPE  
IMMOC**















Compagnie  
immobilière  
d'Opale



Compagnie  
immobilière  
d'Opale



Compagnie  
immobilière  
d'Opale



Compagnie  
immobilière  
d'Opale

Achat • Vente • Location • et te cétéra tatatata



Compagnie  
immobilière  
d'Opale

Achat • Vente • Location • et te cétéra tatatata













# BAT

Regroupement  
de métiers  
d'entreprise  
générale de  
bâtiments et  
de travaux  
tous corps d'état



# IBA

Métiers  
d'entreprise  
générale de  
bâtiments et  
de travaux  
tous corps d'état

# CO

# BAT

Métiers  
d'entreprise  
générale de  
bâtiments et  
de travaux  
tous corps d'état



# BA

Métiers  
d'entreprise  
générale de  
bâtiments et  
de travaux  
tous corps d'état



# BA

# Ti

Métiers  
d'entreprise  
générale de  
bâtiments et  
de travaux  
tous corps d'état

# CO





Métiers d'entreprise générale de bâtiments et de travaux tous corps d'état



Métiers d'entreprise générale de bâtiments et de travaux tous corps d'état



Métiers d'entreprise générale de bâtiments et de travaux tous corps d'état





Métiers d'entreprise générale de bâtiments et de travaux tous corps d'état



CCI

Métiers d'entreprise générale de bâtiments et de travaux tous corps d'état



# Domaine de Coyeux



Appellation contrôlée  
Mis en bouteille au domaine  
SCEA du Domaine de Coyeux  
Propriétaire-récoltant  
à Beaumes de Venise  
(Vaucluse), France  
Produit français  
Récolte 2015

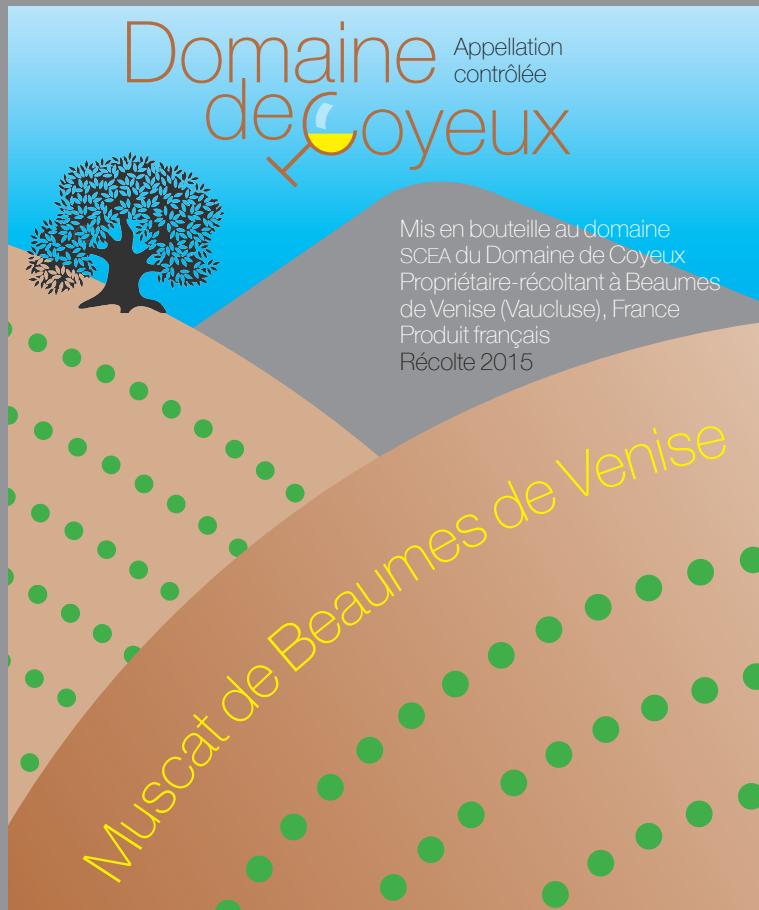
Muscat de Beaumes de Venise

# Domaine de Coyeux



Appellation contrôlée  
Mis en bouteille au domaine  
SCEA du Domaine de Coyeux  
Propriétaire-récoltant à Beaumes  
de Venise (Vaucluse), France  
Produit français  
Récolte 2015

Muscat de Beaumes de Venise



# Domaine de Coyeux

Appellation contrôlée  
Mis en bouteille au domaine  
SCEA du Domaine de Coyeux  
Propriétaire-récoltant à Beaumes  
de Venise (Vaucluse), France  
Produit français  
Récolte 2015

Muscat de Beaumes de Venise

# Domaine de Coyeux



Appellation contrôlée  
Mis en bouteille au domaine  
SCEA du Domaine de Coyeux  
Propriétaire-récoltant à Beaumes  
de Venise (Vaucluse), France  
Produit français  
Récolte 2015

Muscat de Beaumes de Venise

c.i.mco

ciamo

cimco

cimco

c.i.mco

cinc





cimco

Compagnie immobilière de la Côte d'Opale



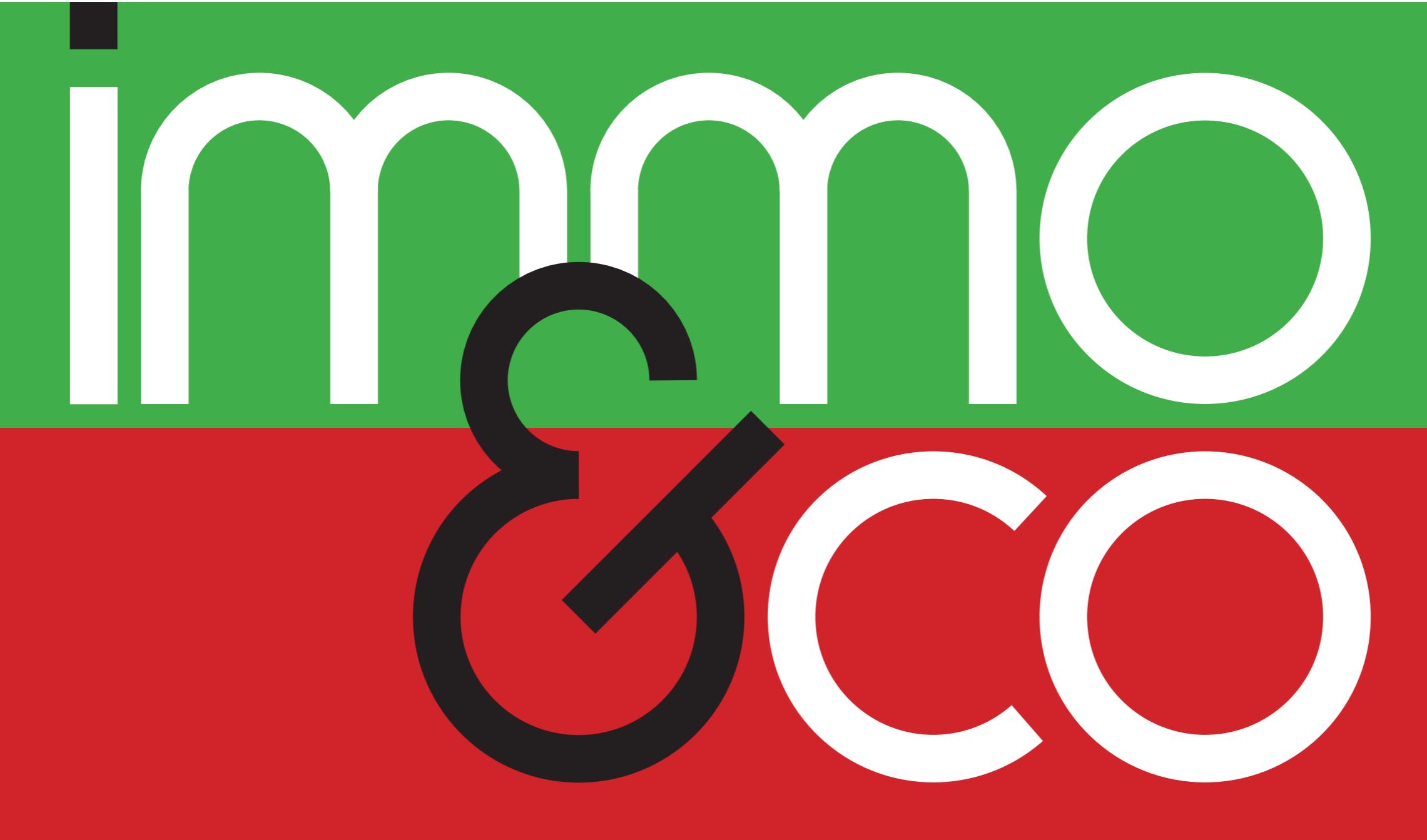


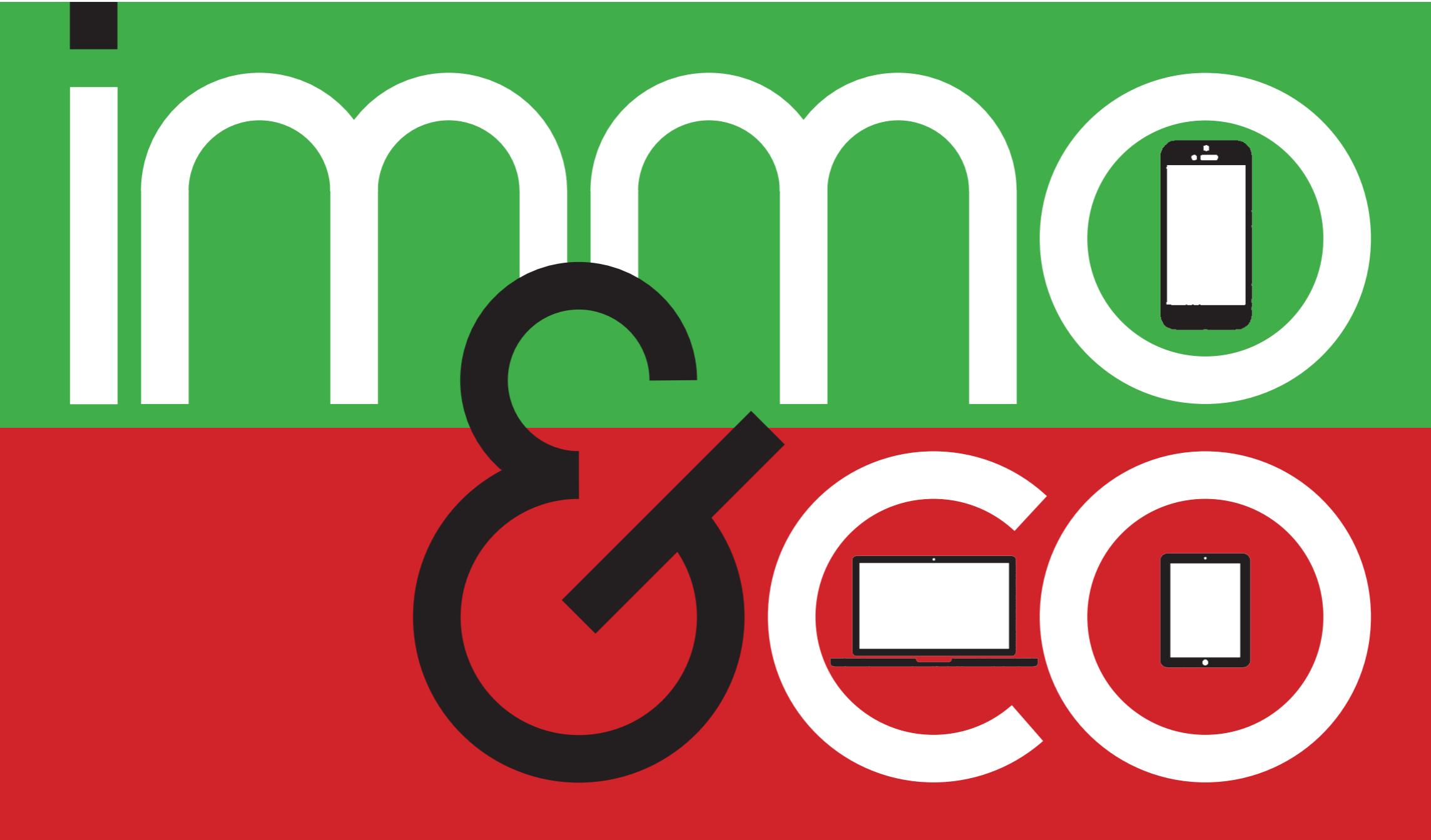
cico

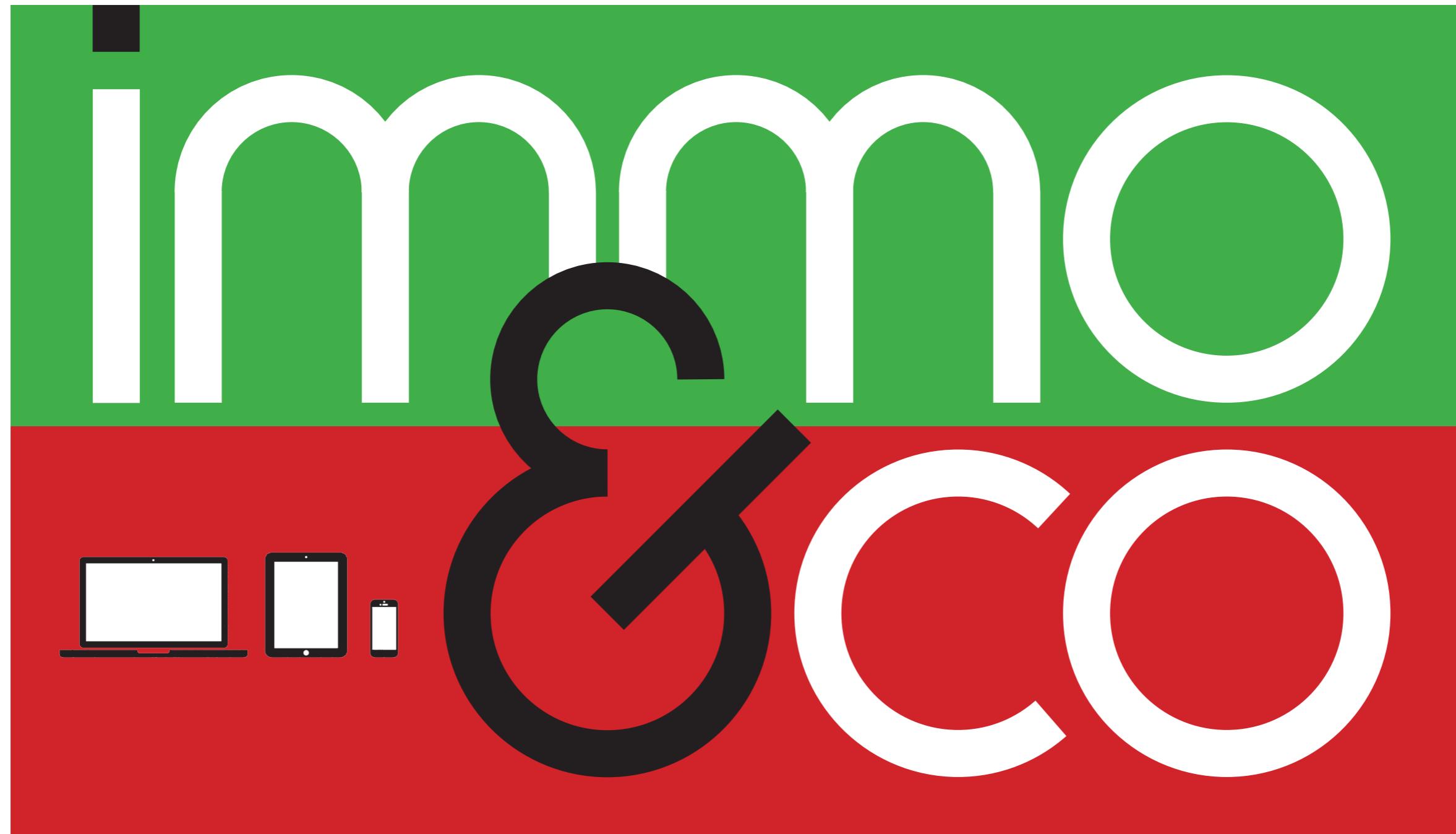
Compagnie immobilière de la Côte d'Opale











immo  
& co



l'immobilier au singulier

immo  
& co



l'immobilier au singulier

immo  
& co



l'immobilier au singulier

immo & co

l'immobilier crescendo

immo & co

l'immobilier distinguo

immo & co



l'immobilier distinguo

immo & co

l'immobilier maestro

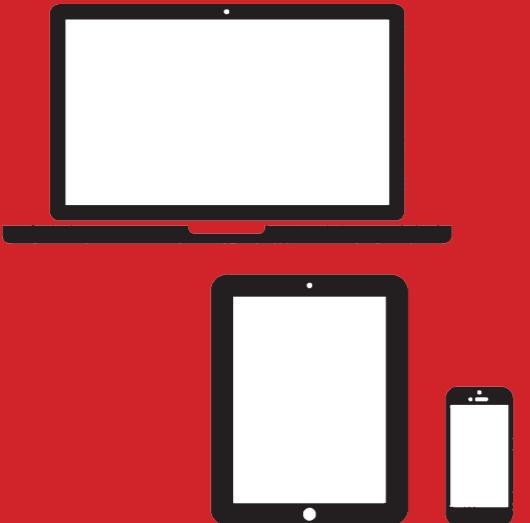
immo  
&co

l'immobilier soprano

immo & co

l'immobilier ultimo

immo & co



l'immobilier prestissimo



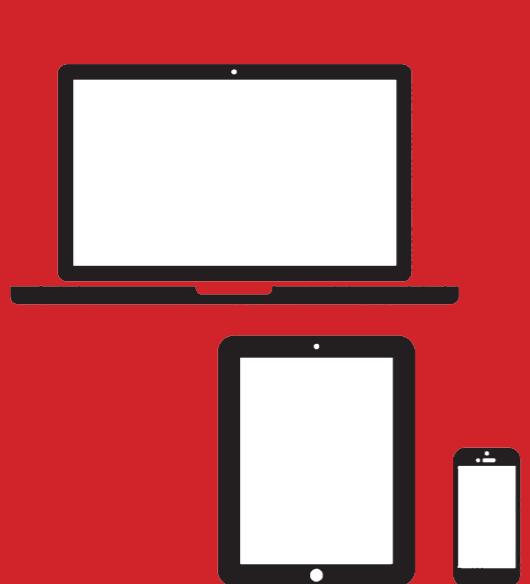
*l'immobilier au singulier*

immoco



*l'immobilier au singulier*

# immo



# occo

*l'immobilier au singulier*

immoco



*l'immobilier crescendo*



**image**



The logo consists of the word "innoglobe" in a bold, sans-serif font. The letters are primarily black, with the exception of the 'i' which has a white vertical bar. The letters are set against three overlapping circles of increasing size from left to right. The first circle is teal, the second is green, and the third is grey. The circles overlap each other and the letters, creating a layered effect.

innoglobe



immoco



image





immo & co

*l 'immobilier au singulier*



immoondo





