

CIDRE
ET
CIDRE MOUSSEUX
DE
NORMANDIE



Paul Saintier

11, RUE SAINT-GILLES

ROUEN (FRANCE)

AGENT GÉNÉRAL POUR LA BELGIQUE

René Saintier

38, Rue Stanley

ANVERS

PRIX-COURANT POUR 1914

VALABLE JUSQU'AU
30 SEPT. 1914

CIDRE NOUVEAU

RÉCOLTE 1913

Qualité
ordinaire

Qualité
supérieure

La demi-pièce de 110 litres.	48 f. »	53 f. »
La pièce de 225 litres.....	85 »	95 »

Fût compris et franco de port et de douane

Ce Cidre, qui contient encore une partie du sucre naturel de la Pomme, est doux et d'un goût bien franc de fruit. Il devient mousseux en bouteilles, lorsque cette mise en bouteilles est faite avant le mois de juin.

CIDRE VIEUX

La demi-pièce de 110 litres.....	58 f. »
La pièce de 225 litres.....	105 »

Fût compris et franco de port et de douane

Ce Cidre, complètement fermenté, est sec et très limpide, mais d'un goût de fruit moins accentué que le Cidre nouveau. Il se conserve très bien en bouteilles, mais ne devient pas mousseux.

N.-B. — Laisser reposer une dizaine de jours en cave (bouteille en dessous) avant la mise en bouteilles. Ces Cidres en fûts ne sont expédiés de Rouen qu'au fur et à mesure des commandes.

CIDRE MOUSSEUX

Ordinaire (Médaillon), la c/ 25 bout.	20 f. »
Supérieur (Carte Bleue), la c/ 25 bout.	25 »

Emballage compris et franco de port et de douane

Ces Cidres conviennent aux Clients qui désirent s'éviter la peine de mettre en bouteilles le Cidre livré en fûts.

CIDRE MOUSSEUX CHAMPAGNISÉ

Carte Or, la c/ 25 bout.....	30 f. »
» » la c/ 50 demi-bout.....	35 »

Emballage compris et franco de port et de douane

Ce Cidre champagnisé, provenant de variétés de Pommes de choix, et traité absolument comme les Vins de Champagne, se distingue des Cidres ordinaires par sa **qualité supérieure, sa limpidité complète et sa bonne conservation indéfinie.**

N.-B. — Un stock permanent existant en entrepôt à Bruxelles, les commandes peuvent être exécutées aussitôt leur réception. On le trouve au détail dans les principales villes de Belgique.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Les livraisons se font franco domicile, ou pour la Province, franco gare la plus proche

Toutes les opérations de Douane sont faites par la Maison, sans frais ni dérangement pour le Client

LES PAIEMENTS SE FONT PAR TRAITE A 30 JOURS, FIN DE MOIS

DIPLOME D'HONNEUR : BRUXELLES 1910. — GRAND PRIX : GAND 1913.

La Cidrerie P. Saintier fut créée en 1887 par son propriétaire, Ingénieur des Arts et Manufactures, dans l'intention d'appliquer à la fabrication du Cidre tous les perfectionnements réalisés depuis Pasteur dans la science des fermentations. L'application de ces principes rationnels, jointe à l'observation d'une propreté minutieuse dans toutes les opérations qui constituent la fabrication et la conservation du Cidre a permis à la Cidrerie P. Saintier de produire et d'offrir directement à sa Clientèle des Cidres de **pureté, qualité et conservation parfaites.**

Tout amateur de bon et véritable Cidre de Normandie, ayant bien le goût de pomme et garanti naturel, peut s'adresser en toute confiance à la Maison P. SAINTIER, dont le succès en Belgique grandit chaque année.

Le Cidre est une boisson légèrement alcoolique (5 à 6 0/0), très saine et très hygiénique. Son acide malique le fait souvent ordonner par les Médecins contre la Goutte, Gravelle et Rhumatismes

Adresser les Commandes à René SAINTIER, 38, Rue Stanley, à ANVERS



MARQUE DÉPOSÉE