



Sélection de Vins, Champagnes et Bières

Direct producteurs

Huitres et fruits de mer, apéritif, foie gras

Domaine Calmet - AOC Gaillac	Saint Laurent Blanc sec	5,10 €
Domaine Calmet - AOC Gaillac	Saint Laurent Rosé	5,10 €
Domaine de Ribonnet - IGP Conté tolosan BIO	La Châtelaine Blanc sec	7 €
Domaine de Ribonnet - IGP Conté tolosan BIO	Aligoté	9 €
Domaine Calmet - AOC Gaillac	Saint Laurent Blanc doux	6 €
Château de la Forêt - AOC Sauternes	La Forêt de Bommes	15 €

Viandes rouges et volailles

Domaine Calmet - AOC Gaillac	Les Galets	6,60 €
Domaine Calmet - AOC Gaillac	Secret du Galet (fût)	9,20 €
Domaine de Ribonnet - IGP Conté tolosan BIO	Pinot Noir	9 €
Château de Francs - AOC Bordeaux	Double Magnum 2014	145 €

Apéritif et desserts

Champagne Simon-Devaux	Tradition Brut	19 €
Champagne Simon-Devaux	Brut Rosé	23 €
Magnum Champagne Simon-Devaux	Cuvée Platine	49 €

Bières bio paysanne « La Cadette de Burosse »

Blanche, Blonde, Ambrée, Brune, IPA	Pack de 12 panachable en 33cl	36 €
	Pack de 6 panachable en 75 cl	36 €



BON DE COMMANDE

	Tarif	Quantité	Total
Domaine Calmet - Saint Laurent Blanc sec	5,10 €
Domaine Calmet - Saint Laurent Rosé	5,10 €
Domaine de Ribonnet - La Châtelaine Blanc sec	7 €
Domaine de Ribonnet - Aligoté	9 €
Domaine Calmet - Saint Laurent Blanc doux	6 €
Château de la Forêt - La Forêt de Bommes	15 €
Domaine Calmet - Les Galets	6,60 €
Domaine Calmet - Secret du Galet (fût)	9,20 €
Domaine de Ribonnet - Pinot Noir	9 €
Château de Francs - Double Magnum 2014	145 €
Champagne Simon-Devaux Tradition Brut	19 €
Champagne Simon-Devaux Brut Rosé	23 €
Magnum Champagne Simon-Devaux Platine	49 €
Bières La Cadette de Burosse	36 €

Total

Nom :

Prénom :

Adresse :

Localité : CP :

Email : N° Téléphone :

Votre Œnologue : Nicolas Mothe

Renseignements et commandes : 06.74.05.51.82 mothe.nicolas@hotmail.fr