



## Suggestions pour votre fête

### Pour votre apéritif :

Préparations	Tarif*	Commentaire
Kir (vin blanc ou vin rosé + sirop de votre choix : pamplemousse, griotte, pina colada, cassis, framboise, pêche, citron, orange, châtaigne...)	2.90 € / litre	<b>Préparations maison dans des marmites inox ou des cubis avec robinet</b>
Marquissette aux fruits	3.90 € / litre	
Punch Tahitien aux fruits		
Sangria	9.50 € / litre	
Mojito	3.50 € / litre	
Cocktail sans alcool		

### Pour votre repas: vins en bouteilles

Vins Blancs :	Tarif*	Suggestions d'accords mets et vins
IGP d'Ardèche	4.90 €	Salade périgourdine, filet de sandre ou flétan
IGP Comté Tolosan	5.90 €	Ris de veau, boudin blanc, saumon, poularde
IGP du Gard – Viognier	6.50 €	Délice de volaille, verrine de saumon,
VDF – Chambre d'Amour	9.50 €	Foie gras, cassolette de St Jacques ou de gambas
<b>Vins Rosés :</b>		
IGP du Vaucluse – Les Méridiennes	5.00 €	Apéritif, salade niçoise, carpaccio de saumon
IGP/ Gard – La nuit tous les chats sont gris	5.90 €	Apéritif, crustacés, crudités, salade crétoise/fêta
<b>Vins Rouges :</b>		
IGP du Vaucluse – Les Méridiennes	5.00 €	Buffet froid, charcuteries, sauté de veau, poulet...
Côtes du Rhône – Cellier des Gorges de l'Ardèche	5.50 €	Suprême de poulet aux écrevisses, bœuf en croûte, épaule d'agneau braisée
IGP d'Oc - Merlot	6.90 €	Pavé de veau, suprême de pintade, cuisse/canard
Cahors Infini Malbec	6.90 €	Cuissot de veau, magret, filet de bœuf, fromages
<b>Effervescents :</b>		
Blanc de Blanc Moulin de la Roque	7.50 €	Pièce montée, dessert aux fruits blancs (poirier)
Divin Rosé (type Cerdon)	9.20 €	Apéritif, dessert au chocolat, aux fruits rouges...
Domaine du Fontenay - Nationale 7 (rosé)	9.90 €	Apéritif, desserts aux fruits rouges (fraisier, framboisier), fontaine de chocolat
Méthode Gaillacoise – Hmmm	10.00 €	Apéritif, vacherin glacé, brochette de fruits frais
Champagne Ray Maurin	17.50 €	Apéritif, pièce montée, forêt noire, mignardises

\* sous réserve d'évolution des tarifs et de disponibilité des produits (remplacement possible par des produits équivalents)

## Voir la sélection de vins en cubis au verso

## Sélection de vins en cubis :

<b>Vin blanc :</b>	<b>Tarif</b>	<b>Commentaire</b>
IGP Comté Tolosan	15.50 € les 5 l	<b>Prêt de tonneaux en bois pour insérer les cubis</b>
IGP des Côtes Catalanes – Arnaud de Villeneuve	17.10 € les 5 l	
<b>Vins rosés :</b>		
IGP des Côtes Catalanes – Arnaud de Villeneuve	17.60 € les 5 l	
IGP du Vaucluse – Les Méridiennes	17.80 € les 5 l	
<b>Vins rouges :</b>		
IGP des Côtes Catalanes – Merlot - Arnaud de Villeneuve	17.90 € les 5 l	
IGP du Vaucluse – Les Méridiennes	18.40 € les 5 l	

### Bières :

- Location tireuse : 40 €
- Fût de 30 litres de bière blonde Mosbrau : 75 €

Autres produits proposés : eaux minérales, eaux gazeuses, sodas, jus de fruits...

### Services inclus :

- Préparation de l'apéritif dans des marmites inox ou des cubis avec robinet
- Prêt de tonneaux en bois pour insérer les BIB
- Reprise des BIB, des bouteilles et des fûts de bières non ouverts

# DEMANDEZ UN DEVIS !

*Au plaisir de vous servir !*



Sylvain Roche  
Sommelier-conseil, Caviste  
Major de la 35<sup>ème</sup> promotion de l'Université du Vin  
Demi-finaliste du meilleur caviste de France 2014

*\* sous réserve d'évolution des tarifs et de disponibilité des produits (remplacement possible par des produits équivalents)*