



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	Préparations maison dans des marmites inox ou des cubis avec robinet
Marquissette aux fruits	3.90 € / litre	
Punch Tahitien aux fruits		
Sangria	9.50 € / litre	
Mojito	3.50 € / litre	
Cocktail sans alcool	4.50 € / litre	
Mojito sans alcool		

Pour votre repas: vins en bouteilles

Vins Blancs :	Tarif*	Suggestions d'accords mets et vins
IGP d'Ardèche	5.50 €	Salade périgourdine, filet de sandre ou flétan
IGP Comté Tolosan	5.90 €	Ris de veau, boudin blanc, saumon, poularde
IGP du Gard – Viognier	6.80 €	Délice de volaille, verrine de saumon,
VDF – Chambre d'Amour	9.50 €	Foie gras, cassolette de St Jacques ou de gambas
Vins Rosés :		
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/féta
Vins Rouges :		
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
Effervescents :		
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	10.60 €	Apéritif, vacherin glacé, brochette de fruits frais
Champagne Ray Maurin	18.90 €	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 :

Vin blanc :	Tarif	Commentaire
IGP Comté Tolosan	17.50 € les 5 l	Prêt de tonneaux en bois pour insérer les cubis
IGP des Côtes Catalanes – Arnaud de Villeneuve	17.10 € les 5 l	
Vins rosés :		
IGP des Côtes Catalanes – Arnaud de Villeneuve	17.60 € les 5 l	
IGP du Vaucluse – Les Méridiennes	17.80 € les 5 l	
Vins rouges :		
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 €

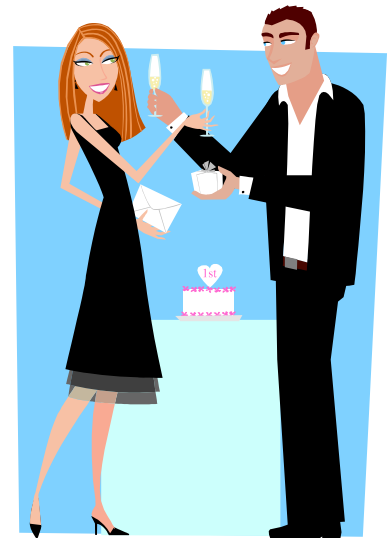
Autres produits proposés : eaux minérales, eaux gazeuses, sodas, jus de fruits...

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^{ème} 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)*