



## Suggestions pour votre fête 2026

### Pour votre apéritif :

Préparations	Tarif*	Commentaire
Kir (vin blanc ou vin rosé + sirop de votre choix : griotte, cassis, framboise, pêche, citron, orange, châtaigne...)	3.90 € / litre	<b>Préparations maison dans des cubis avec robinet</b>
Marquissette aux fruits	4.90 € / litre	
Punch Tahitien aux fruits		
Sangria rouge	5.30 € / litre	<b>Minimum de commande par référence : 3 litres</b>
Punch goyave		
Sangria blanche		
Mojito	9.50 € / litre	
Cocktail sans alcool	3.90 € / litre	
Mojito sans alcool	4.50 € / litre	
Vin chaud	4.50 € la bouteille ou 39 € le cubi de 10 l	

### Pour votre repas : vins en bouteilles

Vins Blancs :	Tarif*	Suggestions d'accords mets et vins
IGP Comté Tolosan	6.40 €	Salade périgourdine, ris de veau, boudin blanc
IGP Gascogne Sauvignon	6.90 €	Saumon, filet de sandre ou flétan, poularde
IGP du Gard – Viognier	7.60 €	Délice de volaille, verrine de saumon,
VDF – Chambre d'Amour	11.00 €	Foie gras, cassolette de St Jacques ou de gambas
<b>Vins Rosés :</b>		
IGP/ Gard – La nuit tous les chats sont gris	6.20 €	Apéritif, crustacés, crudités, salade crétoise/fêta
<b>Vins Rouges :</b>		
IGP du Gard Chamasutra	6.50 €	Suprême de poulet/écrevisses, bœuf en croûte
Vallée du Rhône : IGP Méditerranée Merlot	6.90 €	Cuissot de veau, magret, filet de bœuf, fromages
Côtes du Rhône Villages St Vérédème	7.90 €	Epaule d'agneau braisée, jambon à la broche,...
Bordeaux La Rose Fillol	9.90 €	Tournedos de bœuf, entrecôte à la bordelaise,...
<b>Effervescents :</b>		
Blanc de Blanc Moulin de la Roque	7.90 €	Pièce montée, dessert aux fruits blancs (poirier)
Crémant de Bourgogne	12.90 €	Apéritif, vacherin glacé, brochette de fruits frais
Divin Rosé	10.50 €	Apéritif, dessert au chocolat, aux fruits rouges...
Domaine du Fontenay - Nationale 7 (rosé)	11.90 €	Apéritif, desserts aux fruits rouges (fraisier, framboisier), fontaine de chocolat
Champagne Ray Maurin	21.90 €	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 :

<b>Vins blancs :</b>	<b>Tarif</b>
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	17.50 € les 5 l
IGP du Gard – Cellier des Chartreux Chardonnay	12.50 € les 3 l
IGP du Gard Viognier	22.00 € les 5 l
IGP du Gard Viognier	14.90 € les 3 l
<b>Vins rosés :</b>	
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	12.50 € les 3 l
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	17.50 € les 5 l
IGP Méditerranée – Moulin de la Roque	19.50 € les 5 l
<b>Vins rouges :</b>	
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	12.50 € les 3 l
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	17.50 € les 5 l
Cahors	21.00 € les 5 l

### Services inclus :

- Préparation de l'apéritif dans des bidons avec robinets
- Possibilité de prêter de tonneaux en bois pour insérer les BIB de vins
- Reprise des BIB et des bouteilles non ouverts

# DEMANDEZ UN DEVIS !

Au plaisir de vous servir !  


Axelle Durris  
Caviste

Sylvain Roche  
Maître-Caviste



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