



LCDM



Nos tarifs hiver 2025 / 2026

« Epicerie fine, petits chocolats et coffrets gourmands »

C'est avec plaisir que nous vous adressons aujourd'hui notre nouvelle brochure de coffrets gourmands avec de nombreuses idées cadeaux originales.

Tous ces produits ont été dégustés et sélectionnés avec le plus grand soin.

Surtout n'hésitez pas à nous contacter pour toute demande, nous restons à votre entière disposition.



Coffret Sauvagine

Coffret chapeau gris vernis avec ruban assorti diam. 33,5x12cm

1 Sauvagine blanc 2024 bouteille 75 cl

1 Sauvagine rouge 2024 bouteille 75 cl

4 verrines 130g de la **Maison TERRA**

décrites en page 4 :

1 Crème d'asperges des **Landes**

1 Houmous du **Lot et Garonne** à l'ail
et citron confit

1 Pâte de cacahuètes d'**Aquitaine** torréfiées

1 Pesto de champignons au piment d'**Espelette**



**Offre découverte
-20%**

H.T.	T.T.C.
75,00 €	90,00 €
60,00 €	72,00 €

Sauvagine est issue exclusivement de parcelles cultivées en agriculture biologique. Les **cépages résistants** comme le Souvignier gris et le Monarch constituent les pièces maîtresses des assemblages.

L'esprit « Sauvagine » c'est aussi le **respect de la biodiversité** en produisant des vins dans une démarche engagée tout en ayant à cœur de **préserver l'environnement**.

Ces deux vins accompagneront particulièrement bien la **cuisine végétale**.

A l'unité ou en cartons de 6 bouteilles 75 cl		Prix U HT	Prix U TTC
<p>Sauvagine blanc 2024 (12°) Appellation VDF <u>Terroir</u> : Côteaux argilo-calcaires riches en astéries <u>Encépagement</u> : Souvignier Gris, Sauvignon Blanc et Muscadelle <u>Elevage</u> : Macération pelliculaire à froid, élevage sur lies et bâtonnage « La robe est brillante et le nez offre des notes détonantes de fruits exotiques, de fleurs d'acacia et d'agrumes. En bouche, la vivacité est équilibrée par la douceur des notes fruitées de pêches, typiques du Souvignier gris. »</p> <p>Sauvagine rouge 2024 (12°) Appellation VDF <u>Terroir</u> : Côteaux argilo-calcaires riches en astéries <u>Encépagement</u> : Monarch, Syrah et Cabernet Franc <u>Elevage</u> : Macération pelliculaire à froid et vinification intégrale en barriques « Une robe intense grenat et un nez marqué par des notes de framboise, de mûre et de poivre noir. En bouche, les arômes de fruits et d'épices laissent apparaître progressivement des notes de cacao et de réglisse. »</p> <p>Pour en savoir plus, n'hésitez pas à vous rendre sur le site www.sauvagine-vins.com</p>	 75 cl	18,33 € 14,67 €	22,00 € 17,60 €
	 75 cl	18,33 € 14,67 €	22,00 € 17,60 €

**Offre
découverte
-20%**

Nos compositions gourmandes

		Prix U HT	Prix U TTC
		Offre découverte -30%	
1 – « Champagne et Gourmandises » panier en métal vieilli Présentation luxe cadeau - dim. 50 x 13 cm : <ul style="list-style-type: none"> 1 Champagne Laurent-Perrier La Cuvée 20cl 1 Etui de 5 chocolats de Noël assortiment au praliné Maison Guinguet 40g 1 Bougie en verre avec étoile rouge 		16,67 € 11,67 €	20,00 € 14,00 €
2 – « La Valisette Gourmande » carton décor « Bonnes Fêtes » Présentation luxe cadeau - dim. 33 x 18,5 x 9,5 cm : <ul style="list-style-type: none"> 1 Etui forme sapin de truffes au chocolat maison Mathez 200g 1 Pain d'épice Maison Peltier fabriqué en France 90g 1 Enveloppe Régalez-moi chocolats fins Maison Guinguet 48g 1 Crème de caramel au beurre salé Maison Peltier 45g 1 Etui de galettes au sésame et caramel Maison Peltier 40g 1 Sachet de mini feuilletés au pépites de chocolat Bon Vivant 20g 1 Coupelle forme goutte en porcelaine blanche 9 x 7,5 x 3 cm 5 décorations de Noël en bois 		14,21 €	15,00 €
3 – « La P'tite Boite à Chapeau de Noël » boîte à chapeau décor Noël Présentation luxe cadeau, diam. 25,5 cm : <ul style="list-style-type: none"> 1 Duc de Tourny 2023 Bordeaux Moelleux 37,5cl 1 Ballotin triangle or de truffes au chocolat « Maison Mathez » 50g 1 Etui écrin de 5 chocolats de Noël assortiment noisettes cacahuètes, bûches noisettes biscuit caramel Maison Guinguet 40g 3 Confitures de fruits extra "Maison Boudet" 28g 1 Miel de fleurs "Maison Boudet" 28g 1 Bouchon guirlande lumineuse 	 (vin offert)	15,17 €	16,00 €
4 – « Le Panier Nature » en osier naturel Présentation luxe cadeau - dim. 26 x 37 cm : <ul style="list-style-type: none"> 1 Huile d'Olive vierge extra Arbequina 250ml 1 Toastinade de champignons aux cèpes persillés 90g 1 Caviar d'aubergine La Table d'Antan 90g 1 Terrine au piment d'Espelette La Table d'Antan 70g 1 Terrine au magret fumé La Table d'Antan 70g 1 Sachet de biscuits emmental et herbes de Provence Bon Vivant 20g 1 Ballotin de truffes au chocolat « Maison Mathez » 200g 1 Set salière, poivrière, porte-piques+coupelle en porcelaine blanche 1 Planche à découper dim, 29 x 6,5 cm 1 Tartineur en bois dim. 16 x 2,8 cm 		17,54 €	18,50 €
5 – « Le Coffret Chapeau » boîte à chapeau décor « Bonnes Fêtes » Présentation luxe cadeau - diam. 25,5 cm : <ul style="list-style-type: none"> 1 Duc de Tourny 2022 / 2023 Bordeaux rouge 37,5cl 1 Jambonneau confit dans son bouillon Terroirs Gourmets 180g 1 Piperade artisanale Terroirs Gourmets 80g 1 Terrine vigneronne au vin de Bordeaux Terroirs Gourmets 90g 1 Terrine gourmande à la truffe blanche Terroirs Gourmets 90g 1 Sachet organza de 6 truffes chocolat individuelles Mathez 1 Tire-bouchon double levier noir 1 Bouchon guirlande lumineuse 	 (vin offert)	18,96 €	20,00 €

Nos tarifs sont dégressifs à partir de 50 coffrets - n'hésitez pas à nous consulter pour toute demande de prix !

Nos compositions gourmandes

<p>6 – « La Valisette Terroirs Gourmets » carton décor « Savoureux » Présentation luxe cadeau - dim. 33 x 18,5 x 9,5 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Comte de Tassin Bordeaux rouge 2023 75 cl ○ 1 Comte de Tassin Bordeaux moelleux 2024 75 cl ○ 1 Rillettes pur Canard 90g ○ 1 Finesse de foie de canard à la truffe blanche (20% foie gras) 80g ○ 1 Terrine gourmande du Sud-Ouest 90g ○ 1 Terrine de canard au magret fumé 90g ○ 1 Crème de parmesan à la truffe noire 50g 	<p>Prix U HT</p> <p>18,34 €</p>	<p>Prix U TTC</p> <p>22,00 €</p>
<p>7 – « Le Coffret Montagnard » boîte à chapeau rouge avec nœud satin noir Présentation luxe cadeau - diam. 31,5 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Château Lagarère 2023 Bordeaux rouge 75 cl Médaille d'argent Bordeaux 2024 ○ 1 Rillettes au porc noir L'Etape du Berger 110g ○ 1 Pâté au porc noir L'Etape du Berger 110g ○ 1 Pâté de tête au porc noir L'Etape du Berger 110g ○ 1 Boîte cadeau de truffes au chocolat Maison Mathez 35g ○ 1 Sachet de mini feuilletés au pépites de chocolat Bon Vivant 20g ○ 1 Paquet de 20 serviettes de Noël en papier 22 x 22 cm ○ 1 Bougie en verre avec cordelette et carte message ○ 1 Sachet non tissé rouge de 6 marques verres thème Noël <p>(vin offert)</p>	<p>23,70 €</p>	<p>25,00 €</p>
<p>8 – « Corbeille Autour de la Truffe » en osier et tissu noir Présentation luxe cadeau - dim. 30 x 30 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Champagne Laurent-Perrier La Cuvée 20cl ○ 1 Château de Lestiac 2018 Bordeaux rouge 25 cl ○ 1 Rillettes d'esturgeon et truffonade maison Sturia 90g ○ 1 Terrine gourmande à la truffe blanche Terroirs Gourmets 180g ○ 1 Crème de parmesan à la truffe noire Terroirs Gourmets 90g ○ 1 Sachet de chips artisanales à la truffe noire 30g ○ 1 Sachet de chips de sarrasin artisanales au sel de mer 30g ○ 1 Bougie dorée en verre forme étoile <p>(vins offerts)</p>	<p>28,44 €</p>	<p>30,00 €</p>
<p>9 – « La Valisette Pic » carton noir décor « Savoureux » Présentation luxe cadeau - dim. 34 x 25 x 11 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Château de Pic Cadillac Côtes de Bordeaux 2022 75 cl ○ 1 Château de Pic Bordeaux blanc sec 2023 75 cl ○ 1 Château de Pic Bordeaux rosé 2023 75 cl ○ 1 Confit de canard Terroirs Gourmets 385g ○ 1 Galantine de pintade à la truffe St Jean (20% foie gras) 120g ○ 1 Effiloché de canard aux cèpes Terroirs Gourmets 120g ○ 1 Assortiment de 4 Moutardes Edmond Fallot, 4 x 25g ○ 1 Sachet de biscuits emmental et herbes de Provence Bon Vivant 20g 	<p>33,34 €</p>	<p>40,00 €</p>
<p>10 – « Le Grand Soir » boîte à chapeau taupe avec nœud satin crème Présentation luxe cadeau - diam. 33,5 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Crémant de Bordeaux Fleur de Marsan 75 cl ○ 1 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest bocal Le Parfait 120g ○ 1 Chutney de figues maison Senchou 40g ○ 1 Crème de parmesan à la truffe noire 50g ○ 1 Confit de canard 2 cuisses Terroirs Gourmets 725g ○ 1 Sachet de chips artisanales à la truffe noire 30g ○ 1 Sachet de chips de sarrasin artisanales au sel de mer 30g ○ 1 Ballotin or de truffes au chocolat maison Mathez 100g ○ 1 Lampe tactile noire fonction bouchon pour bouteille <p>(vin offert)</p>	<p>47,40 €</p>	<p>50,00 €</p>

Nous confectionnerons votre propre coffret personnalisé pour une valeur minimum de 50 euros.

Spécialités de nos régions

		Prix U HT	Prix U TTC
<p>DOMAINE TERRA - Bazas</p> <p>Domaine Terra est une conserverie gastronomique girondine qui cuisine des recettes ancrées en Nouvelle-Aquitaine, à partir de fruits et légumes sélectionnés pour leur goût et le savoir-faire des producteurs. 95% des ingrédients sont sourcés en direct en Nouvelle-Aquitaine.</p> <p><i>De magnifiques recettes locales et originales à tartiner sans modération :</i></p> <p>Houmous ail noir & piment fumé du Béarn (pois chiche du Lot-et-Garonne) 130g Houmous citron confit & ail (pois chiches du Lot-et-Garonne) 130g Carottes glacées au miel & au gingembre (carottes des Landes) 130g Pesto de champignons (vin blanc d'entre-deux-mers et piment d'Espelette) 130g Cacahuètes torréfiées au citron vert et gingembre (cacahuètes d'Aquitaine) 130g Crème d'asperges des Landes aux zestes de citron 130g</p> <p>Coffret « Découverte Terra » Assortiment de 3 verrines 130g dans un coffret luxe vernis noir à fenêtre dim. 27x10x7,5cm - 1 Houmous ail noir et piment fumé du Béarn - 1 Pesto de champignons - 1 Crème d'asperges des Landes aux zestes de citron</p>		<p>Offre découverte -15%</p> <p>8,81 € 9,29 € 7,49 € 7,90 €</p> <p>23,69 € 25,00 €</p>	
<p>MAISON STURIA</p> <p>Produits authentiques du terroir aquitaine</p> <p><i>Les rillettes d'esturgeon et leurs multiples saveurs seront les alliées de vos apéritifs ! Tout simplement sur une tranche de bon pain de campagne, accompagnées d'une salade vinaigrée, elles révèlent toute la finesse de l'esturgeon relevé d'arômes. Tièdes, elles accompagnent à merveille une pomme de terre ou des pâtes fraîches.</i></p> <p>Verrines :</p> <p>Rillettes d'Esturgeon & Truffonade (5,5% truffonade) 90g 6,64 € 7,00 € Rillettes d'Esturgeon et Yuzu 90g 6,64 € 7,00 € Rillettes d'Esturgeon et noix de Saint-Jacques 90g 7,59 € 8,00 € Rillettes d'Esturgeon et de Caviar (3,3% de caviar) 90g 7,59 € 8,00 € Rillettes d'Esturgeon et de Langoustines 90g 7,59 € 8,00 €</p> <p>Coffret Assortiment royal de la maison Sturia Assortiment de 4 verrines 90g dans un coffret vernis noir dim. 27x10x7,5cm - 1 Rillettes d'Esturgeon & Truffonade (5,5% truffonade) - 1 Rillettes d'Esturgeon et Yuzu - 1 Rillettes d'Esturgeon et noix de Saint-Jacques - 1 Rillettes d'Esturgeon et de Caviar (3,3% de caviar)</p>		<p>Offre découverte -15%</p> <p>33,18 € 35,00 € 26,55 € 28,00 €</p>	
<p>NOTRE HUILE D'OLIVE Extra vierge – Première pression à froid</p> <p>Cette huile d'olive <u>monovariétale</u> (Arbequina) obtenue directement des olives par des procédés mécaniques possède des parfums et des saveurs uniques. Le producteur est propriétaire de plus de 500 ha d'oliviers dans la Rioja et de ses propres moulins et sa <u>politique environnementale</u> est très forte. Une <u>sélection rigoureuse</u> est effectuée au moment de la récolte sur l'arbre et au moulin.</p> <p>Huile d'olive vierge extra Arbequina 25 cl 4,37 € 4,60 € Huile d'olive vierge extra Arbequina 50 cl 6,59 € 6,95 € Huile d'olive vierge extra Arbequina 75 cl 8,82 € 9,30 €</p>			

Franco à partir de 180 € d'achat pour la Gironde. Pour les autres départements majoration de 29 € TTC pour participation aux frais de port si la commande est inférieure à 390 € TTC, au-delà franco de port.

Envie d'Exception – Repas de Fêtes

LA FAMILLE CAMPISTRON, le choix de la tradition

Au cœur des Landes, se dessinent les riches coteaux de la Chalosse. Voici où à Pomarez depuis 35 ans, de père en fils, l'exploitation familiale sélectionne ses foies gras et fabrique ses conserves en respectant les recettes traditionnelles du Sud-ouest. Un lobe de foie gras de canard entier au naturel juste salé et poivré (*garanti sans additif, sans conservateur*).



Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 80g	12,33 €	13,00 €
Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 120g	17,07 €	18,00 €
Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 180g	23,70 €	25,00 €
Bocal le parfait FOIE GRAS ENTIER DE CANARD Certifié IGP Sud-Ouest 300g	36,97 €	39,00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT sous vide façon Torchon 250g	30,34 €	32,00 €
(19 € ttc port en sus chronopost si envoi à part pour ce mi-cuit)		

Prix U HT

Prix U TTC

LA FERME DE LA FAMILLE ABADIE

Au pied du Pic du Midi, des porcs noirs se nourrissant de glands et de châtaignes à l'automne, des brebis Tarasconnaises et des vaches Gasconnes sont élevés en plein air.

Tous les produits sont confectionnés à l'ancienne et se dégustent au restaurant mythique du col du Tourmalet « L'Etape du Berger »



Boudin au porc noir 110g	3,32 €	3,50 €
Pâté de tête au porc noir 110g	3,32 €	3,50 €
Pâté de campagne au porc noir 110g	4,27 €	4,50 €
Rillettes de porc noir 110g	4,27 €	4,50 €
Confit montagnard au thym 750g	12,33 €	13,00 €
Marmiton de garbure au porc gascon 750g	12,33 €	13,00 €
Daube montagnarde 750g	13,27 €	14,00 €



Ecrin luxe cadeau de 3 terrines de porc noir 110g

dim. 16x8x8cm

- 1 Boudin au porc noir
- 1 Pâté de tête au porc noir
- 1 Pâté au porc noir

13,27 €

14,00 €

TERROIRS GOURMETS

Producteurs depuis 4 générations au cœur de la forêt landaise.



Nos terrines à tartiner :

Galantine de pintade au foie gras (20% foie gras) et à la truffe Saint Jean 120g	3,70 €	3,90 €
Effiloché pur canard aux cèpes 120g	3,70 €	3,90 €
Crème de parmesan à la truffe noire 90g	4,65 €	4,90 €
Délice landais 20% de foie gras de canard « en médaillon » 180g	4,74 €	5,00 €



Nos plats cuisinés en bocaux verre :

Jarret de porc maison dans son bouillon 180g	3,70 €	3,90 €
Gésiers de canard entiers confits 380g	7,48 €	7,90 €
Cassoulet gastronomique du Sud-Ouest 725g	9,00 €	9,50 €
Confit de canard 2 cuisses 725g	12,85 €	13,55 €

EDMONT FALLOT depuis 1840, dernière moutarderie familiale de Bourgogne

Pour accompagner charcuteries ou confits...



Moutarde au poivre vert 21 cl	3,17 €	3,35 €
Moutarde aux noix 21 cl	3,17 €	3,35 €
Moutarde au basilic 21 cl	3,17 €	3,35 €
Cornichons extra fins "façon bourguignonne" 21 cl	3,74 €	3,95 €
Vinaigre de cidre 50 cl	4,64 €	4,90 €
Moutarde de Dijon ou en grains au vin blanc – pot en grès 500 g	10,19 €	10,75 €
Moutarde de Dijon ou en grains au vin blanc – bocal Le Parfait 1 kg	10,19 €	10,75 €

Si vous avez un budget, une idée précise... contactez-nous ! nous confectionnerons votre coffret sur mesure dès 5 coffrets achetés. Nos tarifs sont dégressifs à partir de 50 coffrets, n'hésitez pas à nous consulter pour toute demande de prix.

« Le Bouchon de Bordeaux » - Maison Pouquet depuis 1965

Artisan Chocolatier

Bouchon
DE BORDEAUX



Maison Pouquet depuis 1965

Le « Bouchon de Bordeaux », spécialité de Bordeaux créée par Jacques Pouquet en 1976, est un biscuit au beurre garni d'une pâte aux amandes parfumée avec des raisins macérés à la Fine de Bordeaux. En 1998, Véronique sa fille puis en 2020 Julia sa petite-fille, rejoignent l'atelier artisanal et créent de nouvelles recettes authentiques et surprenantes sans excès de sucre, uniquement des produits naturels sans conservateurs. Le savoir-faire se perpétue « une belle histoire familiale ».

LES BOUCHONS DE BORDEAUX se déclinent :

- Bouchons Amande :

- Traditionnel : petit four aux amandes parfumé de raisins macérés dans la Fine de Bordeaux,
- Craque Noisette : petit four aux amandes et praliné à l'ancienne (sans alcool)

- Bouchons Chocolat :

- Ganache Fine de Bordeaux : ganache à la Fine enrobée d'un chocolat noir 64%
- Liqueur Fine de Bordeaux : liqueur à la Fine logée dans une coque chocolat noir 64%
- Praliné : praliné à l'ancienne et chocolat au lait au cœur fondant (sans alcool)



Pochon organza or assortiment « tout chocolat » 120g
Coffret liège « Craque Noisette » bouchons amande 175g
Pochette souple en liège petit four Amande « l'original » 200g

Prix U HT

Prix U TTC

8,53 €

9,00 €

18,00 €

19,00 €

18,95 €

20,00 €

LES CANELOUS : petits chocolats en forme de canelés de Bordeaux

- Le Canelou : ganache truffée raisins à la Fine de Bordeaux enrobée chocolat noir 66%
- Le Can'Lait : praliné craquant aux amandes et noisettes
- Le Can'Fruit : pulpe de cassis enrobée d'un chocolat blanc
- Le Can'Thé : ganache parfumé au thé noir enrobée chocolat noir 66%
- Le Can'Griotte : ganache à la pulpe de griotte enrobée chocolat noir 66%
- Le Can'Dulcey : ganache caramel rhum ambré vanillée enrobée chocolat Dulcey
- Le Can'Orange : ganache au Grand Marnier enrobée chocolat parfumé à l'orange



Réglette assortiment de 3 canelous

Réglette assortiment de 7 canelous

Boite cadeau de 16 canelous

3,79 €

4,00 €

7,58 €

8,00 €

16,11 €

17,00 €

LES GUINETTES ET DAMES DU PYLA

élaborées dans le plus pur respect de la recette artisanale :

- Guinette traditionnelle à l'Armagnac : trempée et enrobée de chocolat noir
- Dame du Pyla : guinette à la vodka du Pyla enrobée à la main chocolat blanc



Boite de 16 Guinettes ou mix 16 pièces

24,64 €

26,00 €

LA « BORDELAISE » coffret de spécialités à la Fine de Bordeaux :

- 6 Bouchons Amande
- 3 Bouchons Chocolat Liqueur
- 3 Bouchons Chocolat Ganache
- 5 Canelous



18,96 €

20,00 €

LES PETITS CHOCOLATS ARTISANAUX

Assortiment de ganaches, pralinés, etc...



Boite cadeau assortiment 16 chocolats

Boite cadeau assortiment 25 chocolats

17,06 €

18,00 €

26,54 €

28,00 €

Vous êtes à la recherche d'un cadeau unique et différent pour fidéliser, remercier ou juste faire plaisir, nous pouvons vous conseiller et vous proposer de nombreux conditionnements – offres personnalisées et dégressives.

Douceurs et Gourmandises du Sud-Ouest

MAISON GUINGUET

Chocolaterie Artisanale - Duras

Depuis 3 générations, la Maison Guinguet tout d'abord spécialiste du pruneau est devenue également une véritable étape gourmande pour ses pralinés. Confectionnés à partir de noisettes du sud-ouest caramélisées dans un chaudron en cuivre et de pur beurre de cacao, ceux-ci vous surprendront par leurs saveurs et textures étonnantes



		Prix U HT	Prix U TTC
1- Ecrin 5 chocolats de Noël : noisettes cacahuètes, bûches noisettes biscuit caramel	40g	3,04 €	3,20 €
2- Enveloppe « Régalez-moi ! » : assortiment de petits chocolats fins assortis	48g	3,32 €	3,50 €
3- Etui pâtes de fruits artisanales : assortiment de 5 parfums	100g	3,75 €	4,50 €
4- Etui « Les Cabosses » : Chocolats au praliné et crêpe dentelle	100g	4,64 €	4,90 €
5- Cornet cadeau : « P'tits Beurres au praliné chocolat au lait, tablettes de chocolat noir	100g	5,02 €	5,30 €
6- Ballotin « L'incontournable » : assortiment de petits chocolats fins	100g	5,12 €	5,40 €
7- Ballotin de petits grains de raisins au Sauternes : enrobage chocolat noir	100g	5,30 €	5,60 €
8- Ecrin de 9 Flocquins : amandes, pruneaux et Armagnac, avec glaçage subtil	117g	5,33 €	6,40 €
9- Pâte à tartiner : avec noisettes torréfiées du Sud-Ouest (40%) sans huile de palme	230g	6,83 €	7,20 €
10- Etui Muscatines : spécialité, praliné croustillant amandes et noisettes	200g	8,38 €	8,85 €
11- Ballotin « L'incontournable » : : assortiment de petits chocolats fins	200g	9,24 €	9,75 €
12- Boite ronde « Fillettes » : assortiment de petits chocolats fins assortis	220g	12,18 €	12,85 €
13- Etui cadeau : assortiment de morceaux de chocolat et petits chocolats fins au praliné	300g	13,22 €	13,95 €
14- Coffret Prestige de chocolats fins : Guinguette framboise, rond passion, noisette	500g	29,43 €	31,05 €

Tous ces produits gourmands ont été dégustés et sélectionnés avec le plus grand soin.

Notre sélection de crémants, champagnes et autres appellations

Cartons de 6 bouteilles 75 cl ou 150 cl à l'unité – livrés sans coffrets		Prix U HT	Prix U TTC
Fleur de Marsan (12°) Appellation Crémant de Bordeaux <u>Terroir</u> : Argilo-calcaire et argilo-graveleux <u>Encépagement</u> : 50% Sémillon, 50% Muscadelle <u>Elevage</u> : 12 à 14 mois en cuves <i>« Bulles fines et mousse persistante. Au nez se dégage une palette assez large d'arômes de fruits soutenue par une note fleurie, complétée de saveurs d'épices et de torrification. »</i>	 75 cl	7,00 €	8,40 €
Champagne Laurent Perrier La Cuvée – Brut 75 cl <i>"La Cuvée de Laurent-Perrier se montre parfaitement équilibrée, le vin étant à la fois frais et fin. Il révèle de savoureuses touches de fruits en fin de bouche."</i>	 75 cl	32,91 €	39,50 €
Champagne R de RUINART – Brut <i>"Une valeur sûre car cette illustre maison réalise un travail d'orfèvre. Privilégiant la qualité et non la quantité, son brut est une belle expression du chardonnay. Il se distingue par ses parfums variés où le fruit voisine avec la fleur, la noisette et le biscuit. Sa bouche charnue, avec sa finale parfumée et fraîche est des plus séduisante."</i>	 75 cl	46,25 € 41,62 €	55,50 € 49,95 €
	 150 cl	110,84 € 99,76 €	133,00 € 119,70 €
	 75 cl	74,84 €	89,80 €
Champagne RUINART – Blanc de Blancs Brut <i>"L'emblème du goût Ruinart. Assemblage de chardonnays de différentes années aux provenances recherchées pour leur complémentarité, on apprécie ses parfums de fruits blancs, de fleurs relevés de notes d'agrumes mûrs qui se prolongent agréablement."</i>			
Château Bel Air 2019 (14°) Appellation Haut-Médoc Cru Artisan Cuvée Plénitude <u>Terroir</u> : Graves argileuses <u>Encépagement</u> : 75 % Merlot 25 % Cabernet Sauvignon <u>Elevage</u> : Pendant 12 mois en barriques <i>"Vin équilibré alliant souplesse et charpente, finesse et arôme, le fruit est privilégié."</i> Médaille d'Or Gilbert & Gaillard en 2021	 75 cl	8,88 €	10,65 €
Château Vieux Lescours 2021 (14°) / 2022 Appellation Saint-Emilion Grand Cru <u>Terroir</u> : Sableux <u>Encépagement</u> : 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon <u>Vinification</u> : Sélection des raisins et grains en 2 tris, vinification parcellaire <u>Elevage</u> : En barriques pendant 12 mois <i>« Couleur rubis. Nez charmeur, sur des notes de fruits rouges. Structure soyeuse et Savoureuse. A apprécier jeune pour son côté fruité, idéalement entre 3 et 5 ans. »</i>	 75 cl	12,50 €	15,00 €
Château La Louvière Appellation Pessac-Léognan Grand Cru Verticale sur 3 millésimes 2015 / 2016 / 2017 <i>Caisse bois à glissière de 3 bouteilles</i> <u>Terroir</u> : Graves profondes, silices et calcaires <u>Encépagement</u> : 70 % Cabernet Sauvignon, 30% Merlot <u>Elevage</u> : Barriques neuves 50% durant 12 mois <i>« La robe de ce grand cru est d'une remarquable intensité, d'un beau rouge rubis très profond. Le nez est élégant avec un harmonieux mélange d'arômes de fruits rouges, marqué de délicates notes boisées et légèrement épicé. »</i>	 3 x 75 cl	99,17 € 89,25 €	119,00 € 107,10 €

Offre découverte -10%

Offre découverte -10%