



Texte

SÉLECTION POUR
LES PROFESSIONNELS

04 Les Vins

Bordeaux	5
Beaujolais	10
Côtes de Gascogne	11
Languedoc Roussillon	14
Vallée de la Loire	17
Provence	22
Vallée du Rhône	23
Sud-Ouest	25
Vin d'Italie	25

26 Les Whiskies

29 Les Rhums

31 Les Champagnes

SOMMAIRE

34 Les Plateaux

Plateau Signature	35
Plateaux Apéritif Dégustation	36
Plateaux Raclette	37
Plateaux Fin de Repas	38

39 Les Fromages

Fromages au lait de Vache	40
Fromages au lait de Chèvre	44
Fromages au lait de Brebis	45

46 La Charcuterie

Charcuterie Sèche	47
Charcuterie Cuite & Fumée	51
Spécialités Charcutières	51

52 L'Épicerie

Tartinables & Rillettes	53
Toasts & Crackers	59
Biscuits salés & Chips	60
Verrines & Navettes	63
Confits, Condiments & Confitures	64
Huiles & Vinaigres	66
Pâtes	67
Épicerie sucrée	68
Jus de Fruits	70



LA CAVE

BORDEAUX



Château Carteau – Franc Pipeau

AOC St Émilion Grand Cru

Château Pipeau



Merlot, Cabernet Franc

Belle robe bordeaux sombre. Bouquet complexe entre fruits rouges et noirs, suivi de notes délicatement boisées, vanillées. Bouche ample, équilibrée et structurée autour des tannins.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00123

Rouge – 150 cl → 00766

AOC St Émilion Grand Cru

Château Carteau



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Robe intense et profonde, nez de cerise noire et de réglisse, bouche concentrée et puissante sur des tannins amples et torréfiés, finale longue et complexe sur des notes épicées.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00642

Rouge – 150 cl → 00101

AOC St Émilion Grand Cru

Château Vieux Lescours



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vin couleur rubis, arômes charmeurs de fruits frais et légèrement boisés. Structure soyeuse et savoureuse.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00639

Château Troquart

AOC St Georges St Émilion



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Ce vin se déguste facilement et offre un potentiel de garde de 10 à 15 ans. De bonne attaque en bouche il se présente vif et équilibré.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00644

Rouge – 150 cl → 00427

AOC St Georges St Émilion

Cuvée Auguste



Merlot

Créé en hommage à son arrière grand-père. Ce vin a été directement mis en bouteille après le passage en barrique, sans aucune retouche. Un vin tout à fait exceptionnel.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00643



BORDEAUX



Domaine Cailleteau Bergeron

AOC Bordeaux

Villa Cailleteau 



Merlot, Malbec

Vin rosé à la robe violine, aux arômes de fruits fraîchement ramassés : fraise, mangue avec une note florale.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00599

AOC Côtes de Blaye

Grande Réserve



Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

Nous naviguons entre les épices apportées par le Malbec, le tabac par le Cabernet Sauvignon et le safran italien.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00762

AOC Côtes de Blaye

Cuvée OZ



Cabernet Sauvignon, Merlot

Majoritairement Cabernet Sauvignon, ce vin offre de l'opulence et de l'élégance.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00382

AOC Côtes de Blaye

Tradition



Merlot, Cabernet Sauvignon.

Vin riche et soyeux aux arômes de myrtilles et prunes bien mûres.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00289

AOC Côtes de Blaye

Cuvée Prestige



Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

Vin avec de la complexité dans les arômes et une bonne fraîcheur.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00306

AOC Côtes de Blaye

L'Essentiel sans sulfite 



Merlot, Cabernet Sauvignon

Parfums de cerise noire, framboise et myrtille, délicate touche végétale et trame tannique de bonne prestance.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00005

AOC Côtes de Blaye

Cuvée Prestige

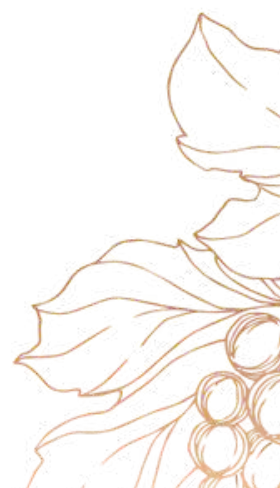


Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

Au nez et en bouche, une belle fraîcheur avec des arômes de pêche et de litchi.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00503





Château La Gravelière – Château Cousteau

AOC Graves

Prestige



Merlot, Cabernet Sauvignon

Vin rouge avec de la matière et du caractère, avec une belle longueur en bouche, les tannins sont présents.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00637

Rouge – 150 cl → 00426

AOC Graves

Prestige



Sauvignon, Sémillon

Vin blanc sec, gras en bouche avec une belle minéralité et des notes citronnées.

Réf.

Blanc – 75 cl → 00541

AOC Graves

Confidence sans sulfite



Merlot

Robe grenat et larmes généreuses. Au nez on retrouve les baies noires. Attaque fruitée et gourmande, fines notes boisées, rondeur et équilibre. Nous avons une fin de bouche fruitée.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00763

AOC Cadillac



Sémillon, Sauvignon

Sa couleur dorée offre de belles larmes. Le nez est fruité et épicé. En bouche, l'attaque est généreuse, un vin charnu et la finale est épicée et torréfiée. Le vin est équilibré.

Réf.

Blanc – 75 cl → 00764

AOC Sauternes



Sémillon, Muscadelle, Sauvignon

Vin blanc liquoreux aux notes exotiques. Bel équilibre entre le sucre et l'acidité.

Réf.

Blanc – 75 cl → 00565

AOC Loupiac

Clos Champon-Séguir



Sémillon

Vin blanc liquoreux avec une attaque souple et veloutée.

Réf.

Blanc – 75 cl → 00546

AOC Bordeaux Supérieur

Château Cousteau

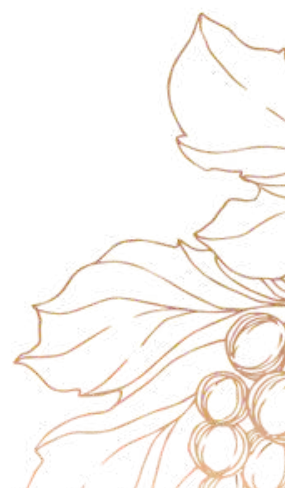


Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot

En bouche c'est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tannins.

Réf.

Rouge – 75 cl → 00335



BORDEAUX

Vignobles Daniel Mouty

AOC Pomerol

Grand Beauséjour 



Merlot

Robe intense. Son bouquet encore discret mais profond s'ouvre sur les fruits noirs bien mûrs, un boisé encore dominant. Souple et ronde en attaque.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00399

AOC Pomerol

Saint-André 



Merlot

Belle robe rouge, nez épicé un peu timide et une bouche discrète sur des fruits noirs intenses et note de grillé. Élégance des tannins et structure prometteuse sur une finale de belle tenue.

Réf.

Rouge - 150 cl → 00420

AOC St Émilion Grand Cru

Château du Barry 



Merlot, Sauvignon, Malbec

Vin rouge équilibré, puissant aux arômes de fruits avec des tannins soyeux.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00640

Rouge - 150 cl → 00778

AOC St Émilion Grand Cru

Château Tour Renaissance 



Merlot

C'est un Saint-Émilion bio riche, chaleureux, puissant et équilibré aux arômes persistants.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00638

AOC Bordeaux

Vieilles Vignes 



Merlot, Cabernet Sauvignon

Magnifique robe brillante qui dévoile des parfums de fruits rouges, de vanille et d'épices.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00651

Rouge - 150 cl → 00779

AOC Bordeaux

Extrait de Rambaud 



Merlot

Charmant, souple, gourmand et sur le fruit, c'est un bordeaux tendre mais pas dénué de caractère.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00573

Rouge - 150 cl → 00777

AOC Bordeaux

Domaine des Grands Ormes 



Merlot

Vin à la robe rouge sombre et brillante, des notes grillées et de fruits rouges avec une belle fraîcheur pour une structure souple.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00765

BORDEAUX



AOC Bordeaux

R de Rambaud 



Merlot, Sauvignon

Vin rosé bio aérien et aromatique, le nez fruité évoque le bonbon anglais, la rose et la fraise.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00597

AOC Bordeaux

Météorite vin sans sulfites ajoutés 



Merlot, Malbec

Excellent vin rouge biologique sans sulfites, élaboré à partir d'un mélange de 70 % de merlot et de 30 % de malbec.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00121

AOC Bordeaux

S de Rambaud 



Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

Vin blanc sec avec une belle minéralité et fraîcheur en bouche.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00561

Château Haut Bourcier

AOC Blaye - Côtes de Bordeaux

Ce que Femme veut



Merlot, Cabernet Sauvignon

Robe d'un noir profond. Un nez intense de fruits rouges et noirs confiturés sur un élégant fond boisé. Une bouche très dense, puissante, riche, aux tannins fins et serrés.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00191

AOC Blaye - Côtes de Bordeaux

Tradition



Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot

Vin à la robe rubis profonde. Nez complexe aux arômes de fruits noirs et cassis avec une pointe de vanille. La bouche est onctueuse et constituée de tannins soyeux.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00297

Rouge - 150 cl → 00410

AOC Blaye - Côtes de Bordeaux

Cuvée 10h10



Merlot

Vin élégant et soutenu, ouvert sans réserve sur les fruits rouges mûrs, que l'on retrouve avec la même intensité dans une bouche ample, ronde et tendre, étayée par des tannins fondus et soyeux.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00563

AOC Blaye - Côtes de Bordeaux

100% Sauvignon



Sauvignon

Vin blanc sec, avec une belle vivacité aux arômes d'agrumes et de pêche. Vif et frais en bouche.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00507

AOC Blaye - Côtes de Bordeaux

Rosé

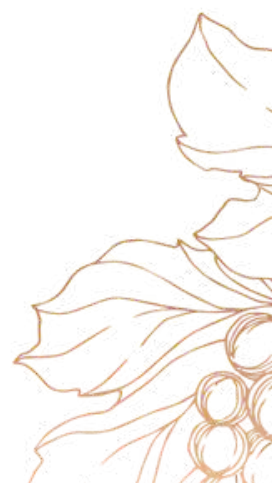


Merlot, Malbec

Rosé fin et élégant avec quelques notes florales.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00601



BEAUJOLAIS



Domaine du Clos du Fief

AOC Chénas

Les Grands Gandelins



Gamay

Vin au caractère fruité, léger et frais avec une robe rouge rubis aux arômes de fruits frais, fraise et cerise.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00109

AOC Juliéнас

Les Berthets



Gamay

Élégant, d'une robe rouge rubis profond, ses arômes de fruits rouges, prune, épicé et fl oral le rendent riche et généreux.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00060

AOC Moulin à vent

Les Deschanes



Gamay

Soyeux et élégant, sa robe rouge profond et ses arômes de fruits rouges et noirs, cerise, cassis le rendent épicé et généreux.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00136

AOC Saint-Amour

Les Capitans



Gamay

Vin au caractère fruité, souple et friand avec une robe rouge rubis aux reflets violacés aux arômes de fruits rouges, cassis et réglisse.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00605

Domaine du Père Jean

AOC Brouilly

Domaine du Père Jean

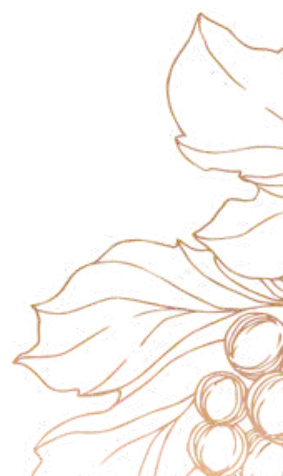


Gamay

Robe charnelle aux tons rouge rubis, un équilibre subtil. Notes de pivoines, de cerises et d'épices douces, elles nous mènent vers des tannins délicats en bouche qui apporte une harmonie déroutante.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00327



CÔTES DE GASCOGNE

Domaine UBY

IGP Côtes de Gascogne

N°1



Sauvignon

Vin vif et gourmand aux notes fraîches de pêche blanche et de poire. La bouche est ample et délicate.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00498

IGP Côtes de Gascogne

N°2



Chardonnay, Chenin

Vin délicat et généreux aux notes de fleurs blanches et de fruits (pêche et poire). La bouche fraîche, souple et raffinée finit sur une belle longueur.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00499

IGP Côtes de Gascogne

N°3



Colombard, Sauvignon

Vif et aromatique. Notes d'agrumes et de pêche blanche. Attaque fraîche et ronde, qui s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00571

IGP Côtes de Gascogne

N°4



Gros Manseng, Petit Manseng

Frais et velouté. Notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas. Bouche veloutée et onctueuse.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00572

IGP Côtes de Gascogne

N°6



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Croquant et gourmand. Notes de framboise et de fraise. L'attaque franche et équilibrée s'ouvre sur un palais gourmand, finale acidulée.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00603

IGP Côtes de Gascogne

N°7



Merlot, Tannat

Souple et léger. La mûre et la myrtille sont les arômes qui mènent la danse. La bouche est souple, gourmande et équilibrée.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00650

IGP Côtes de Gascogne

BYO N°26



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Frais et généreux. La framboise et la groseille sont les arômes dominants de ce vin. La bouche est ample avec une belle finale de fruits frais.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00589

IGP Côtes de Gascogne

BYO N°21



Colombard, Ugni Blanc, Sauvignon

Vin frais et fruité aux notes de pêche blanche avec une pointe de pamplemousse. La bouche ronde et fraîche se finit par une belle vivacité.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00496

CÔTES DE GASCOGNE

Vin Pétillant Bulles Fraîches

002



Colombard, Ugni Blanc

Vif et aromatique aux arômes d'agrumes et de pêches jaunes. Original et décomplexé.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00436

IGP Côtes de Gascogne

Rosé sans alcool



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Vin aux notes de fruits rouges et une légère coloration, avec structure et complexité. Enfin, des arômes de framboise apportent une touche de fraîcheur.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00596

IGP Côtes de Gascogne

Sauvignon sans alcool



Sauvignon Blanc

Vin présentant un nez frais, aux arômes de pêche blanche et de pamplemousse. La bouche est souple, sur une finale fraîche.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00522

Pétillant Bulles blanc

Sans alcool



Sauvignon

Vin aux notes d'agrumes, de fruits exotiques et de pêche blanche. La bouche est fraîche et dévoile des arômes intenses d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits blancs.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00954

IGP Côtes de Gascogne

Cub



Tannat, Merlot

Arômes de fruits noirs mûrs relevés d'épices. La bouche, ronde et souple, dévoile des tanins fins et soyeux. La finale apporte une belle fraîcheur, idéale pour un moment convivial.

Réf.

Rouge - 5 L → 00127

IGP Côtes de Gascogne

Cub



100% Cabernet-Franc

Robe rose pâle éclatante, nez de fraise, framboise et pointe d'agrumes. La bouche est ronde et désaltérante, équilibrant richesse et fraîcheur. Idéal à l'apéritif ou avec grillades, tapas et salades d'été.

Réf.

Rosé - 5 L → 00126

CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne

Cub



Colombard, Ugni blanc

Robe dorée, nez vif de pamplemousse et pêche blanche.

Bouche souple et fraîche, avec une belle expression d'agrumes délicats.

Réf.

Blanc - 5 L → 00125

IGP Côtes de Gascogne

Cub Doux



Gros et Petit Manseng

Robe dorée, nez de fleurs blanches, miel et agrumes mûrs.

Bouche ronde et suave, équilibrée par une belle fraîcheur.

Réf.

Blanc - 3 L → 00124

IGP Côtes de Gascogne

Cub Byo



Colombard, Ugni blanc, Sauvignon blanc

Robe dorée, nez vif de pamplemousse et pêche blanche.

Bouche souple et fraîche, avec une belle expression d'agrumes délicats.

Réf.

Blanc - 3 L → 00118

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine La Louvière

IGP Pays d'Oc

Le Galant 



Chardonnay

D'une structure souple avec ses arômes charmants de pain, de noix, d'agrumes et de figues, il saura flatter votre palais avec courtoisie.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00504

IGP Pays d'Oc

Le Libertin 



Sauvignon Blanc

Il vous surprendra là où vous ne l'attendez pas. Des arômes de litchi, de foin frais et de poivre, d'agrumes, de mandarine et de pomme verte.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00566

IGP Pays d'Oc

Le Coquin 



Merlot

Avec son fruité, ses nuances de fraises, de prunes et ses anecdotes épicées, place à une aventure légère et agréable le temps d'une soirée.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00110

AOP Malepère

La Maîtresse 



Merlot, Cabernet Franc, Malbec

On retrouve en elle des traits de caractère épicés. Ses arômes rappellent les fraises, les baies sauvages avec un soupçon de poivre.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00041

LANGUEDOC ROUSSILLON

Les Vignerons de Pouzols Mailhac

IGP Pays d'Oc Esprit des Mourels



Vermentino, Macabeo

Un délicieux vin sec. Au nez, des agrumes et de l'anis, frais et un bon arrière-goût.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00512

IGP Pays d'Oc Esprit des Mourels



Cinsault, Grenache

Un vin délicieusement frais. Avec une belle couleur rose clair, des fruits rouges et des fraises des bois au nez.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00604

IGP Pays d'Oc Esprit des Mourels



Merlot, Syrah

Vin à la robe cerise. Nez plaisant de raisins frais et notes de petits fruits rouges prononcées. Bouche pleine et riche, le fruit s'exprime avec un joli relief et une certaine longueur.

Réf.

Rouge - 75 cl → 0316

IGP Pays d'Oc Esprit des Mourels



Vermentino, Macabeo

Robe claire aux arômes de fruits exotiques. Bouche équilibrée, avec une finale acidulée et rafraîchissante.

Réf.

Blanc - 5 L → 00117

Blanc - 10 L → 00070

IGP Pays d'Oc Esprit des Mourels



Cinsault, Grenache

Nez de fruits frais, bouche friande et ronde, finale intensément fruitée.

Réf.

Rosé - 5 L → 00116

Rosé - 10 L → 00134

IGP Pays d'Oc Esprit des Mourels



Grenache, Syrah

Arômes de fruits noirs et de garrigue. Bouche généreuse avec une belle longueur et une finale enveloppante.

Réf.

Rouge - 5 L → 00035

Rouge - 10 L → 00133

IGP Pays d'Oc Esprit des Mourels



Merlot

Arômes de framboise et d'épices douces. Belle concentration en bouche, avec une finale équilibrée.

Réf.

Rouge - 5 L → 00132

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine Castelnau

IGP Pays d'Oc

Pinot Noir



Pinot Noir

Robe rouge grenat éclatant. Le nez est fruité, aux arômes de fraises des bois et de cerise charnue. Attaque sur le fruit, milieu de bouche rond et de soyeux tannins. La finale est gourmande et persistante.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00661

IGP Pays d'Oc

Syrah



Syrah

Robe d'un rouge profond. Arômes de violette et de réglisse, l'attaque est veloutée, avec des notes de cassis et le milieu de bouche présente une légère sucrosité. Finale juteuse et fruitée.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00662

IGP Pays d'Oc

Viognier



Viognier

Robe jaune, claire aux reflets verts, nez aromatique, généreux, aux arômes de genêt, de lys, intenses arômes d'abricot, de pâte d'amande. Bouche élégante et riche aux notes de banane et de minéral.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00693

Le Vignoble des 3 Châteaux

IGP Pays d'Oc

Les Sardines



Merlot

Belle robe rouge. Nez intense de cerise et de cassis. Bouche fruitée où l'on retrouve la richesse des arômes perçus au nez. Finale longue et élégante.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00648

IGP Pays d'Oc

Les Sardines



Cinsault, Grenache

Robe rose pâle. Nez très expressif aux notes de framboise et d'agrumes. Bouche vive et légère.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00580

IGP Pays d'Oc

Les Sardines



Chardonnay, Viognier

Robe claire aux reflets or. Nez expressif de fleurs et de fruits exotiques. Bouche équilibrée et charnue avec une jolie fraîcheur.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00513

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine des Coutures

AOC Saumur Champigny

La Flamboyante



Cabernet Franc

Nez complexe et raffiné de fruits noirs mûrs, notes florales. Bouche ample et généreuse aux notes de fruits noirs sucrés avec une finale boisée.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00584

AOC Saumur

L'Insolente



Chenin

Nez très aromatique aux notes de fruits blancs et agrumes. La bouche est ample avec une finale légèrement citronnée.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00223

AOC Saumur Champigny

L'Épanouie



Cabernet Franc

Robe soutenue grenat offrant en bouche une attaque veloutée, ce vin séduit tant par son caractère souple, charnu et rond que par sa finesse et sa friandise.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00592

Château de la Roulerie

AOC Coteaux du Layon



Chenin

Une expression de fruits exotiques en bouche, avec une pointe minérale vive et élégante et une superbe fraîcheur. Un Layon d'une rare élégance !

Réf.

Blanc - 75 cl → 00502

AOC Anjou

Les Terrasses



Chenin

Ce vin exprime le Chenin dans son aspect rond, ample, gras, avec une alliance entre la vivacité naturelle du cépage et les notes voluptueuses d'abricot, de cire d'abeille.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00508

AOC Anjou

Magnolia



Chenin

Cette cuvée est une merveille de Chenin, vif citronné, salin, iodé avec une légère sucrosité et un côté acidulé.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00196

AOC Anjou

Château de La Guerche



Chenin

Vin blanc sec aromatique, avec des notes d'agrumes avec un très bel équilibre.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00531

AOC Anjou

Château de La Guerche



Cabernet Franc

Vin rouge léger avec des notes de fruits rouges, de griottes et de cassis, facile à boire.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00329

AOC Rosé de Loire

Les Camélias



Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vin couleur pâle presque atypique pour la région, il offre un nez délicat et une bouche tout en fraîcheur, pour un jus désaltérant.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00591

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine du Colombier

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Vallet



Melon de Bourgogne

Ce vin est riche, complexe et élégant avec des arômes de fruits, c'est un muscadet haut de gamme (33 mois d'élevage sur Lie).

Réf.

Blanc - 75 cl → 00550

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Mouzillon



Melon de Bourgogne

Il s'avère particulièrement puissant et élégant, avec une palette aromatique balsamique (thyms) et d'épices.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00549

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Envol



Melon de Bourgogne

Muscadet très structuré et long en bouche avec un nez puissant sur des notes de fruits jaunes (14 mois d'élevage sur Lie).

Réf.

Blanc - 75 cl → 00548

IGP Val de Loire

Fié Gris



Sauvignon Gris

Ce vin blanc demi-sec a aussi bien des arômes floraux que fruités avec une belle longueur en bouche.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00514

IGP Val de Loire

Prestige Chardonnay



Chardonnay

Cette cuvée de terroir, révèle une bouche souple avec une matière dense et suave ; avec un nez élégant sur les fruits du verger et des notes de pamplemousse.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00529

IGP Val de Loire

Sulfureux, moi... jamais



Chardonnay

Il nous révèle une grande richesse en bouche avec des notes de pamplemousse et de poire.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00528

IGP Val de Loire

Pinot Noir



Pinot Noir

Peu tannique, on profite en bouche d'un caractère soyeux et vif à la fois, il se caractérise par des nuances de fruits rouges évoluant sur des arômes délicats de sous-bois, d'épices ou de cuir.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00659

IGP Val de Loire

D'Est en Ouest



Gewurztraminer,
Colombard

C'est un vin blanc sec et fruité avec son cépage Gewurztraminer qui apporte cette touche fruitée et de gourmandise en bouche.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00536

VALLÉE DE LA LOIRE

IGP Val de Loire

Rouge... aux lèvres



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Cette cuvée aux fruits rouges est légère et facile à boire. Il peut se boire légèrement frais.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00207

IGP Val de Loire

Gamay



Gamay

Vin rouge tout en légèreté, au nez fruité intense, aux notes de framboise et de cassis frais, avec une finale en bouche peu tannique.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00049

IGP Val de Loire

Pinot Gris Demi-sec



Pinot Gris

Ce vin donne des notes de fruits blancs, noyau et groseille. Une longue macération pelliculaire a développé sa robe grise, légèrement saumon, qui surprendra vos convives.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00609

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Adèle Rouzé

AOC Quincy



Sauvignon

Solaire, ce Quincy affirme ses arômes mûrs de fruits exotiques, d'agrumes (orange) à la faveur de l'aération, au nez comme en bouche. Il se révèle souple, gras et chaleureux, de bonne longueur.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00556

Domaine des Chaumes

AOP Pouilly Fumé



Sauvignon

Vin jaune clair, à reflets verts au parfum prononcé, fruité et sec. La bouche offre fraîcheur et vivacité avec une belle longueur. Au nez, un bouquet expressif avec des notes florales, fruitées et fumées.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00505

Domaine Prieur Pierre & Fils

AOP Sancerre



Sauvignon

Vin aux arômes de fruits blancs et d'agrumes. L'attaque allie vivacité et richesse avec une belle structure en milieu de bouche. La finale laisse une impression de fraîcheur et une note saline qui apporte finesse et longueur.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00578

VALLÉE DE LA LOIRE

Pétillants de Loire

AOP Vouvray de Chanceny

Excellence Brut



Chenin Blanc

Robe jaune clair aux subtils reflets verts. Au nez, des arômes fermentaires puis d'amandes grillées, de fruits secs et de fruits exotiques. Une bouche séduite par de fines bulles.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00440

Blanc - 150 cl → 00423

AOP Vouvray de Chanceny

Demi-sec



Chenin Blanc

Belle robe jaune clair, teintée de reflets verts. Au nez il offre des aspects "pâte à pain", des notes légères d'amandes, de fruits secs et de fruits exotiques. Attaque fruitée et ronde.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00120

AOP Vouvray de Chanceny

Brut



Chenin Blanc

Robe jaune clair, teintée de reflets verts. Au nez il offre des aspects "pâte à pain", des notes légères d'amandes, de fruits secs et de fruits exotiques. Attaque vive et fraîche.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00439

AOP Touraine

Baron Tufier Brut



Chenin Blanc

Robe or clair aux reflets verts et aux fines bulles. Nez intense aux notes de fruits mûrs accompagnés d'une fine touche toastée. Bouche ronde marquée par une jolie effervescence.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00434

Pétillant Calvet

Calvet Célébration

Vin mousseux



Colombard, Muscat

Nez expressif sur des notes citronnées et de fleurs blanches. Bouche ronde, vineuse, notes de pamplemousse et de pêche. Vin frais et équilibré.

Réf.

Blanc - 75 cl → 01070

PROVENCE



Domaine des 3 Filles

AOC Bandol



Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Robe couleur rouge pourpre profond. Des saveurs épicées, une fin de bouche légèrement boisée, avec des tannins bien fondus.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00190

IGP Mont de Caume



Macabeu

La robe est jaune pâle, le nez est fin et fruité, la bouche présente des notes de fruit de la passion.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00547

IGP Mont de Caume



Carignan, Grenache, Macabeu

La robe est rose pâle, le nez est expressif et fruité, la bouche est gourmande et aromatique.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00588

AOC Bandol



Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Une robe rose pâle avec des notes de fruits, une bouche complexe et onctueuse. Des notes de fruits exotiques et une très belle longueur.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00594

Rosé - 150 cl → 00409

AOC Côtes de Provence



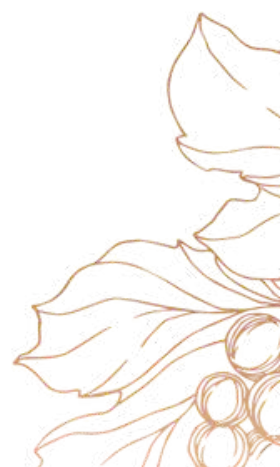
Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

La robe est rose pâle, le nez est très aromatique, la bouche est fruitée avec des notes d'agrumes tel que le pamplemousse.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00586

Rosé - 150 cl → 00414



VALLÉE DU RHÔNE

Domaine des Bouzons

AOC Côtes du Rhône

La Félicité



Syrah, Grenache

Robe rubis sombre, nez de fruits noirs (mûre, cassis) avec des notes de grillé et d'épices.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00544

AOC Côtes du Rhône

La Friandise



Grenache, Syrah, Counoise

Robe rubis pourpre nez expressif de fruits des bois (rouges et noirs), bouche équilibrée fraîche et fruitée aux tannins fins.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00569

IGP Vin du Pays du Gard



Grenache, Cinsault

Nez expressif rappelant les fruits rouges et le bonbon anglais. En bouche, il est très friand.

Réf.

Rosé - 75 cl → 00593

AOC Côtes du Rhône

BelleFont



Grenache, Roussanne, Viognier, Clairette

Vin au nez subtil d'agrumes, fruits blancs et notes florales.

Réf.

Blanc - 75 cl → 00533

VALLÉE DU RHÔNE

Château des Roques

AOP Vacqueyras



Grenache, Syrah

Vin harmonieux aux notes fruitées et aux tannins élégants à la robe cerise intense aux reflets violets. Un nez, sur des arômes de garrigue et de tapenade, avec une belle finale subtilement épicée.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00653

Rouge - 150 cl → 00425

Domaine Cédric Parpette

AOP Côte-Rôtie

Montmain



Syrah

Robe rouge sang profond, nez riche de violette, framboise, fruits noirs, confits, épicés et subtile bouche ample et concentrée. Finale longue et persistante sur la réglisse et le vieux cuir.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00664

SUD-OUEST

Château Eugénie

AOP Cahors

Cuvée Tsar Pierre Le Grand



Malbec, Merlot

Nez de petits fruits noirs, légères touches de réglisse et de vanille. La bouche mêle fraîcheur et gourmandise grâce à des tannins onctueux et très enrobés.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00230

AOP Cahors

Cuvée Réservee de l'Aïeul



Malbec, Tannat

Robe très sombre, parfums de fruits noirs mûrs, de cuir, de bâton de réglisse ainsi que des notes chocolatées et torréfiées. En bouche, concentration et complexité, avec des tannins polis par un élevage de qualité.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00258

AOP Cahors

Tradition



Malbec, Merlot

Ce Cahors léger démontre toute la fraîcheur et la gourmandise du Malbec à travers des arômes de groseille et de myrtille fraîche, avec une pointe de poivre et d'épices douces. Les tannins sont ronds et la finale finement épicée.

Réf.

Rouge - 75 cl → 00243

Rouge - 150 cl → 00411

VIN D'ITALIE

La Caneva Dei Biasio

DOC Prosecco

Treviso



Glera

La bulle est fine, sur un profil fruité et gourmand de pêche, abricot et une note de fruits secs en fin de bouche.

Réf.

Blanc- 75 cl → 00441

LES WHISKIES

HINCH WHISKEY SMALL BATCH



Irlande
70 cl - 43° - IRISH WHISKEY

Élaboré grâce à l'assemblage de whiskies single grain (75 %) et single malt (25 %).

Vieilli 3 à 4 ans en fûts de bourbon de 1er remplissage.

Notes : agrumes et caramel.

Réf. 00623

THE POGUES



Irlande
70 cl - 40° - IRISH WHISKEY SINGLE MALT

Vieilli en fûts de bourbon et de sherry.

Notes : céréales et vanille.

Réf. 00634

ABER FALLS



Pays de Galles
70 cl - 40° - SINGLE MALT

Triple vieillissement en fûts de bourbon, fûts de sherry et fûts de chêne neuf américain.

Réduit avec de l'eau de la cascade Aber Falls.

Notes : noisette et agrumes.

Réf. 00611

ÉVADÉ SINGLE MALT BATCH N°2



France (Alsace)
70 cl - 40° - SINGLE MALT

Vieilli entre 3 et 4 ans en fûts de bourbon de 1er et 2nd remplissage, fûts de chêne neuf américain et ex-fûts de Sauvignon blanc.

Notes : épices boisées et pêche.

Réf. 00615

ÉVADÉ SINGLE MALT TOURBÉ



France (Alsace)
70 cl - 40° - SINGLE MALT TOURBE

Vieilli entre 4 et 7 ans en fûts de bourbon (Heaven Hill) et fûts de chêne américain.

Notes : crème à la vanille et fumées.

Réf. 00620

ARLETT SINGLE MALT TOURBE



France (Charente)
70 cl - 45° - SINGLE MALT TOURBE

Vieilli 3 ans dans de petits fûts de chêne américain, il révèle un profil aromatique à la fois riche et intense.

Notes : vanille et oranges confites.

Réf. 00350

LES WHISKIES

ARLETT SINGLE MALT



France (Charente)
70 cl - 43° - SINGLE MALT

3 à 5 ans de vieillissement en fûts de chêne américain neufs et en fûts de bourbon.

Notes : miel, cacao et tabac blond.

Réf. 00341

Naguelann MESK KELT



France (Côtes-d'Armor)
70 cl - 41° - SINGLE MALT

4 types de céréales dont 3 orges différentes, la quatrième céréale étant du blé noir, ingrédient incontournable à ce whisky.

Notes : fleurs blanches, épices et boisées.

Réf. 00298

Naguelann DIEIL SKLAER



France (Côtes-d'Armor)
70 cl - 49° - SINGLE MALT TOURBE

Avec une orge maltée tourbée à 35 ppm, il séjourne dans des barriques très usées.

Notes : boisées et fumées.

Réf. 00282

LE BREUIL - DUO DE MALT CLASSIQUE



France (Normandie)
70 cl - 40° - BLEND

C'est l'assemblage (le blend) du Single Malt Whisky Origine Le Breuil et du Single Malt Whisky Heriose de la Maison Boinaud à Cognac. Vieilli en ex-fûts de bourbon.

Notes : pommes et vanille.

Réf. 00625

LE BREUIL - SHERRY OROOSSO



France (Normandie)
70 cl - 46° - SINGLE MALT

Distillé en Normandie au Château du Breuil, l'affinage se fait en fûts de MEDIA BOTA Sherry Oloroso de bodega de 250 L (Espagne).

Notes : noix, prune et figues.

Réf. 00398

DUNCAN'S 5 ANS D'ÂGE



Écosse
70 cl - 40° - BLEND

Vieilli en fûts de chêne pendant 5 ans.

Notes : maltées et fruitées.

Réf. 00618

LES WHISKIES

LAMINAK SINGLE GRAIN FINISH BOURBON



France (Pays Basque)
70 cl - 46° - SINGLE GRAIN

Vieilli 3 à 5 ans dans des barriques de Cognac et de vin blanc du Domaine BRANA AOP Irouléguy. Finish dans des fûts de Bourbon 200 L.

Notes : vanillées et fruits secs.

Réf. 00393

HERIOSE



France (Charente)
70 cl - 46° - SINGLE MALT

Élaboré à partir des meilleures orges françaises et vieilli en fûts de bourbon.

Notes : fruits blancs et vanille.

Réf. 00610

LES RHUMS

CIHUATÁN CINABRIO 12 ANS



Salvador
70 cl - 40°

Vieilli pendant 12 ans minimum en fûts de chêne américain ayant contenu du bourbon.
Notes : fruits confits et pistache.

Réf. 00455

SANTÍSIMA TRINIDAD 15



Cuba
70 cl - 40,7°

Processus unique de triple vieillissement : l'aguardiente (eau-de-vie de canne à sucre) est d'abord vieillie 4 ans en fûts. Elle est ensuite assemblée à des rhums plus âgés (en moyenne 15 ans), avant un dernier affinage de 6 mois en fûts pour sublimer le vieillissement.
Élevé en fûts de bourbon et de sherry.

Notes : amande, noix, vanille.

Réf. 00463

EXQUISITO 1985



République Dominicaine
70 cl - 43°

Vieilli en fûts de chêne américain et français dont le plus vieux date de 1985.
Notes : sucre roux, amandes grillées, boisées.

Réf. 00457

LAZY DODO



Ile Maurice
70 cl - 40°

Assemblage de différents rhums âgés de 3 à 10 ans. Vieilli en fûts de chêne français, américain et ex-fûts de bourbon.
Notes : fruits exotiques et miel.

Réf. 00460

RHUM EXPLORER



Bélize
70 cl - 41°

Distillé à Bélize (Amérique centrale) en utilisant de la mélasse locale de haute qualité. Puis affiné au Château du Breuil et vieilli en fût de chêne américain ayant contenu du Cognac.
Notes : bananes cuites, d'agrumes et de cacao.

Réf. 00468

RHUM EXPLORER



Barbados
70 cl - 41°

D'abord distillé par Foursquare (L'île de la Barbabe) et affiné au Château du Breuil en ex-fûts de chêne français, puis en fûts de chêne américain ayant contenu du cognac.

Notes : végétales, oranges confites, muscade et de crème de coco.

Réf. 00453

LES RHUMS

BACOO 4 ANS



République Dominicaine
70 cl – 40°

Élaboré à partir de pur jus de canne et vieilli 4 ans en ex-fûts de Bourbon.
Notes : caramel, papaye et bananes.

Réf. 00469

EL SUPREMO 5 ANS D'ÂGE



Paraguay
70 cl – 38°

Distillé avec la canne la plus fraîche et vieilli 5 ans en cuve d'incienso marron (un bois précieux local) puis en fûts de chêne français.
Notes : vanille, noix, fleurs.

Réf. 00472

ZAYA



Guatemala
70 cl – 40°

Assemblage des rhums de mélasse, distillés 5 fois. Vieilli durant un minimum de 16 années dans des petits fûts de chêne ayant préalablement contenu du Bourbon.

Notes : caramélisées, vanillées, torréfiées et boisées.

Réf. 00400

RHUM ARRANGE – MONO BLANKO



France (Bretagne)
70 cl – 32°

Fabriqués à partir de rhum agricole originaire de Martinique.

Parfums au choix :

- Citron vert & Gingembre
- Punch Coco
- Vanille Bourbon
- Ananas Victoria & Maracujas

Réf. 00417

Réf. 00911

Réf. 00912

Réf. 00913

LES CHAMPAGNES

R de Ruinart Brut



75 cl

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Dans un équilibre harmonieux, ce champagne à la texture enrobante présente un assemblage avec une jolie complexité aromatique, entre des notes grillées et un fruité frais.

Réf. 00056

R de Ruinart Brut - Étui



75 cl

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Dans un équilibre harmonieux, ce champagne à la texture enrobante présente un assemblage avec une jolie complexité aromatique, entre des notes grillées et un fruité frais.

Réf. 00057

R de Ruinart Brut



150 cl

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Dans un équilibre harmonieux, ce champagne à la texture enrobante présente un assemblage avec une jolie complexité aromatique, entre des notes grillées et un fruité frais.

Réf. 00326

R de Ruinart Blanc de Blanc



75 cl

Chardonnay
Vin délicat entre fraîcheur et rondeur, cet assemblage issu de différents crus de chardonnay soigneusement sélectionnés offre une expérience gustative fruitée aux notes d'agrumes.

Réf. 00338

R de Ruinart Blanc de Blanc



150 cl

Chardonnay
Vin délicat entre fraîcheur et rondeur, cet assemblage issu de différents crus de chardonnay soigneusement sélectionnés offre une expérience gustative fruitée aux notes d'agrumes.

Réf. 00317

R de Ruinart Blanc de Blanc - Étui



75 cl

Chardonnay
Vin délicat entre fraîcheur et rondeur, cet assemblage issu de différents crus de chardonnay soigneusement sélectionnés offre une expérience gustative fruitée aux notes d'agrumes.

Réf. 00059

LES CHAMPAGNES

Billecart Salmon Rosé



75 cl

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée et d'une belle fraîcheur.

Réf. 00040

Billecart Salmon Blanc de Blancs



75 cl

Chardonnay
Cette cuvée, fruit de l'assemblage de deux années, révèle toutes les spécificités du Chardonnay. Sa complexité, sa grande vinosité et une finale étonnamment fraîche est particulièrement appréciée des amateurs les plus éclairés.

Réf. 00047

Billecart Salmon Brut



150 cl

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

Réf. 00577

Billecart Salmon Brut



75 cl

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

Réf. 00053

Champagne Philbert L'invitation Brut



150 cl

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
Robe jaune or blanc, dynamique, notes d'agrumes, de fleur d'oranger et de Grand Marnier. En bouche, des notes de miel et de citron.

Réf. 00428

Champagne Philbert Mont Thibé Blanc de Blancs



75 cl

Chardonnay
Vin jaune clair très brillant aux reflets citronnés et nacrés. Nez délicat, ensemble de fleurs blanches et agrumes, légère note poivrée, pointe de tilleul. Une bouche équilibrée, riche.

Réf. 00062

LES CHAMPAGNES

Champagne Philbert L'invitation Brut



75 cl

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
Robe jaune or blanc, dynamique,
notes d'agrumes, de fleur d'oranger
et de Grand Marnier.

En bouche, des notes de miel
et de citron.

Réf. 00061



LES PLATEAUX

PLATEAUX APÉRITIF SIGNATURE

Plateau Apéritif Fromages & Charcuteries



Réf. 00367

3 personnes – 190 à 200 g

Un assortiment de fromages affinés et de charcuteries artisanales, idéal pour l'apéro ou une petite faim gourmande.

Saint-Marcellin, Tomme à l'ail, Gouda pesto vert, Salami, Chorizo, Saucisson sec.

Les produits peuvent varier selon les arrivages.

Autres compositions :

- **Réf : 00994** : Saint Marcellin, Tomme à l'ail, Gouda tricolore, Salami, Chorizo, Saucisson sec.
- **Réf : 01019** : Saint Marcellin, Tomme à l'ail, Gouda tomate/olive, Salami, Chorizo, Saucisson sec.
- **Réf : 00993** : Saint Marcellin, Tomme à l'ail, Gouda pesto rouge, Salami, Chorizo, Saucisson sec.

Plateau Bois Signature Gosiez



Réf. 00832

Un écrin élégant et pratique pour vos assortiments. Fabriqué en bois naturel, il met en valeur vos fromages et charcuteries tout en offrant une présentation soignée.

Réutilisable, solide et esthétique, ce plateau est idéal pour vos apéritifs et buffets.

Format adapté à nos plateaux découvertes

Suggestion de présentation



Combinez votre plateau apéritif avec le plateau bois Signature Gosiez pour une mise en valeur élégante et prête à servir.

Une présentation élégante et clé en main !
(Visuel ci-contre : références vendues séparément)

PLATEAUX APÉRITIF DÉGUSTATION

Plateau Apéritif Fromages & Charcuteries 4 personnes - 250 à 290 g



Réf. 00750

Plateau rond prêt à déguster pour 4 personnes, avec une sélection de fromages classiques et de charcuteries artisanales.

Composition variable selon la saison.

Plateau Apéritif Fromages & Charcuteries 5 personnes - 345 à 360 g



Réf. 00688

Plateau prêt à déguster pour 5 personnes, avec un bel assortiment de fromages affinés et de charcuteries artisanales.

Composition variable selon la saison.

Plateau Apéritif Fromages & Charcuteries 7 personnes - 590 à 620 g



Réf. 00751

Un plateau généreux pour 7 personnes, avec un bel équilibre entre fromages de saison et charcuteries fines. Idéal pour vos moments de partage.

Composition variable selon la saison.

Plateau Apéritif Fromages & Charcuteries 8 personnes - 860 à 890 g



Réf. 00689

Un plateau généreux pour 8 personnes, idéal pour un apéro ou un repas.

Composition variable selon la saison.

Plateau crudités - Disponible de mai à septembre 6 personnes - 1 kg



Réf. 00443

Un assortiment frais et coloré de légumes croquants, idéal pour accompagner vos apéritifs ou compléter vos buffets.

Carottes, concombres, tomates cerises, chou-fleur, radis... servis avec une sauce légère.

Les produits peuvent varier selon les arrivages.

Plateau Apéro 6 personnes - 675 g



Réf. 01113

Un assortiment généreux et festif pour vos moments de partage.

Fromages affinés, charcuteries artisanales, bouchées apéritives, noix de cajou bio et chips artisanales Torres composent un apéritif complet, gourmand et convivial.

Fromages et charcuteries sélectionnés selon les saisons.

PLATEAUX RACLETTE

Plateau Raclette

3 personnes - 900 à 950 g



Plateau raclette 3 personnes avec fromages nature, fumé et ail des ours, accompagné de charcuteries fines.

Prêt à déguster.

Réf. 00722

Plateau Raclette

4 personnes - 1,2 kg à 1,3 kg



Plateau raclette 4 personnes avec fromages nature, fumé et ail des ours, accompagné de charcuteries fines.

Prêt à déguster.

Réf. 00731

Plateau Raclette

5 personnes - 1,5 kg à 1,6 kg



Plateau raclette 5 personnes avec fromages nature, fumé et ail des ours, accompagné de charcuteries fines.

Prêt à déguster.

Réf. 00632

PLATEAUX FIN DE REPAS

Plateau de Fromages Fin de Repas

4-6 personnes



Réf. 00842

Plateau de fromages pour 4 à 6 personnes :
Comté, tomme aux fleurs,
Ossau-Iraty, chèvre cendré et Brie au poivre.
Idéal pour terminer le repas avec élégance.

Plateau de Fromages Fin de Repas

6-8 personnes



Réf. 00843

Plateau de fromages pour 6 à 8 personnes :
Comté, tomme aux fleurs, Ossau-Iraty, chèvre cendré
et Brie au poivre.
Idéal pour conclure vos repas en famille ou entre amis.

Plateau de Fromages Fin de Repas

8-12 personnes



Réf. 00844

Plateau de fromages pour 8 à 12 personnes :
Comté, tomme aux fleurs, Ossau-Iraty, chèvre cendré
et Brie au poivre.
*Un grand format convivial, parfait pour terminer vos repas festifs
en beauté.*



LES FROMAGES

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Abondance Fermier AOP



Réf. 00346

Vendu à la part, environ 200g

Fromage de montagne au lait cru de vache, fabriqué en Savoie. Pâte souple aux notes fruitées et de noisette, équilibré et de caractère.

Barisien Truffé



Réf. 00349

Vendu au quart, environ 143g

Fromage triple-crème au lait cru de vache, relevé de truffe noire, au cœur fondant et au parfum intense. Une spécialité artisanale produite en Meuse, à la texture fondante et au goût raffiné.

Brie à la truffe



Réf. 00354

Vendu à la part, environ 200g

Fromage de caractère, garni d'éclats de truffe noire. Sa pâte crémeuse et son goût raffiné en font une alliance unique et gourmande.

Brie au poivre



Réf. 00355

Vendu à la part, environ 200g

Brie crémeux, au cœur fondant et délicatement enrobé de poivre. Un fromage à la fois doux et relevé, qui apporte caractère et originalité sur vos plateaux.

Brie de Meaux AOP



Réf. 00356

Vendu à la part, environ 200g

AOP emblématique, le Brie de Meaux offre une pâte crémeuse et des arômes de noisette.

Camembert "Bien Heureux" AOP



Réf. 00325

Vendu entier, 250g

Camembert fermier de Normandie au lait cru, à la pâte onctueuse et aux arômes subtils.

Cheddar à la truffe



Réf. 00305

Vendu entier, 200g

Fromage d'exception, délicatement parsemé d'éclats de truffe noire.

Cheddar fumé



Réf. 00948

Vendu entier, 200g

Cheddar anglais enrichi d'arômes variés pour une expérience gustative unique.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Cantal AOP



Vendu à la part, environ 200g

Fromage au lait de vache à pâte pressée, offrant une palette de saveurs selon son affinage.

Réf. 00366

Comté 9 mois AOP



Vendu à la part, environ 200g

Comté AOP affiné 9 mois, aux arômes délicats et à la texture fondante.

Réf. 00374

Comté 18 mois AOP



Vendu à la part, environ 200g

Comté AOP affiné 18 mois, aux arômes complexes et à la texture cristalline.

Réf. 00372

Comté 24 mois AOP



Vendu à la part, environ 200g

Comté AOP affiné 24 mois, aux arômes puissants et à la texture granuleuse. Vendu à la part.

Réf. 00373

Emmental de Savoie



Vendu à la part, environ 200g

Fromage au lait cru de vache, pâte pressée cuite, goût doux et fruité.

Réf. 00294

Epoisses AOP



Vendu entier, 250g

Fromage bourguignon au lait de vache, à croûte orangée et pâte fondante. Goût puissant et caractère affirmé.

Réf. 01228

Gruyère Suisse AOP Réserve



Vendu à la part, environ 200g

Fromage suisse au lait cru de vache, affiné plus de 10 mois, saveur corsée et fruitée.

Réf. 00239

Livarot AOP



Vendu au quart, environ 125g

Fromage normand au lait de vache, croûte lavée, saveur puissante et texture fondante.

Réf. 00245

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Kaltbach



Vendu à la part, environ 200g

Fromage suisse au lait pasteurisé de vache, affiné en grotte, saveur riche et aromatique.

Réf. 00241

Kaltbach à la truffe



Vendu à la part, environ 200g

Fromage suisse au lait pasteurisé de vache, affiné en grotte, enrichi de truffe noire.

Réf. 00242

Maroilles fermier AOP



Vendu à la part, environ 200g

Fromage fermier du Nord, au lait cru de vache, à croûte lavée, saveur puissante et pâte fondante.

Réf. 00247

Morbier AOP affiné 100 jours



Vendu à la part, environ 200g

Fromage jurassien au lait cru de vache, affiné 100 jours, saveur fruitée et pâte onctueuse.

Réf. 00333

Munster Nature AOP



Vendu à la part, environ 200g

Fromage de caractère au lait de vache, à pâte souple et croûte orangée. Saveur puissante et arômes typiques d'Alsace.

Réf. 00251

Neufchâtel AOP



Vendu entier, 200g

Fromage normand au lait de vache, reconnaissable à sa forme en cœur. Pâte tendre et goût doux, légèrement salé et lacté.

Réf. 00252

Parmesan AOP



Vendu à la part, environ 200g

Fromage italien à pâte dure, au lait cru de vache, affiné 12 mois minimum, saveur riche et texture granuleuse.

Réf. 00256

Pont l'Evêque AOP



Vendu au quart, environ 100g

Fromage normand à pâte molle, au lait de vache, saveur douce et arômes de noisette.

Réf. 00259

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

Saint Marcellin IGP



Réf. 00273

Vendu entier, à l'unité, 80 g

Petit fromage du Dauphiné à pâte molle et croûte naturelle, fondant, gourmand et typé, il révèle des notes lactées et fruitées.

Tomme de Savoie Fermière IGP



Réf. 00285

Vendu à la part, environ 200g

Fromage fermier de Savoie au lait cru de vache, à la croûte grise et à la pâte fondante. Goût doux et noisetté, parfait à table ou en cuisine.

Tomme Fleurs



Réf. 00288

Vendu à la part, environ 200g

Fromage doux au lait de vache, orné de fleurs comestibles. Une tomme originale, à la fois visuelle, florale et délicate.

Basiron Pesto Verde



Réf. 00990

Vendu à la part, environ 200g

Fromage hollandais à pâte ferme, parfumé au pesto vert. Saveur fraîche et herbacée, avec des notes de basilic et de pignons de pin.

Basiron Pesto Rosso



Réf. 00949

Vendu à la part, environ 200g

Gouda hollandais affiné, relevé d'un pesto rouge aux tomates séchées et basilic. Une texture fondante et un goût ensoleillé, parfait pour vos plateaux ou apéros.

Basiron Tricolore - Lait de Vache + Chèvre



Réf. 00275

Vendu à la part, environ 200g

Fromage hollandais original aux trois couleurs : rouge, blanc et vert. Un mélange surprenant de saveurs douces et épicées, qui apporte une touche festive et unique à vos plateaux.

Fourme d'Ambert AOP



Réf. 00234

Vendu à la part, environ 200g

Fromage bleu au lait de vache, l'un des plus doux de sa famille. Pâte tendre et onctueuse, au goût délicat et légèrement fruité.

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Bûchette cendrée



Vendue entière, à l'unité, 150g

Fromage de chèvre à la croûte cendrée, à la pâte fondante et aux arômes délicats.

Réf. 00359

Crottin de Chavignol AOP



Vendu entier, à l'unité, 60g

Fromage de chèvre au lait cru, typique du Berry. Pâte fine et fondante, arômes de noisette et légère note caprine.

Réf. 01233

Rocamadour AOP fermier



Vendu entier, à l'unité, 35g

Petit fromage de chèvre du Quercy, à pâte fine et crémeuse. Goût doux et caprin délicat, idéal en fin de repas ou sur un plateau.

Réf. 01149

Sainte Maure de Touraine AOP



Vendu entier, à l'unité, 250g

Fromage de chèvre au lait cru, reconnaissable à sa paille de seigle traversante. Pâte tendre, croûte cendrée et goût subtil de noisette.

Réf. 01234

XV du Pic



Vendu entier, 110 g

Fromage de chèvre artisanal du Languedoc, à pâte souple et crémeuse. Saveur douce et équilibrée, avec une légère note caprine.

Réf. 00295

Banon AOP



Vendu entier, à l'unité, 100g

Fromage de chèvre provençal, affiné dans des feuilles de châtaignier liées de raphia. Pâte fondante et saveur typique, aux notes boisées et caprines..

Réf. 01229

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Roquefort Vieux Berger AOP



Vendu à la part, environ 200g

Fromage de brebis à pâte persillée, affiné dans les caves de Roquefort, saveur puissante et texture fondante.

Réf. 00271

Tomme de Brebis le Sotch



Vendu à la part, environ 200g

Fromage de brebis du Larzac, à pâte pressée non cuite, affiné en cave chaude, offrant une texture moelleuse et des arômes subtils de noisette.

Réf. 00322



LA CHARCUTERIE

CHARCUTERIE SÈCHE

Saucisson à l'ail fumé



Réf. 00087

Vendu à la part, en tranches, environ 100 g.

Spécialité de porc relevée d'ail doux et fumée au bois de hêtre. Saveur équilibrée, texture moelleuse — un classique des plateaux de charcuterie.

Saucisson sec Nature



Réf. 00557

Vendu à la pièce, environ 150g

Un saucisson de montagne à la texture tendre et aux saveurs authentiques, parfait pour toutes vos envies gourmandes

Saucisson sec Noisettes



Réf. 01137

Vendu à la pièce, environ 200 g

Saucisson de montagne à la viande tendre et savoureuse, généreusement garni de noisettes croquantes.

Saucisson sec Roquefort



Réf. 00181

Vendu à la pièce, environ 200 g

Saucisson artisanal au Roquefort, alliance originale entre la douceur du porc et le caractère du célèbre fromage.

Saucisson sec Sanglier



Réf. 01147

Vendu à la pièce, environ 200 g

Élaboré à partir de viande de sanglier, ce saucisson offre une saveur sauvage et raffinée.

Saucisson sec Comté



Réf. 00074

Vendu à la pièce, environ 200 g

Saucisson artisanal généreusement relevé de morceaux de Comté.

Pavé Roquefort



Réf. 00986

Vendu à la pièce, environ 250g

Saucisson sec en format pavé, affiné et parfumé au Roquefort.

Pavé montagnard



Réf. 00947

Vendu à la part, en tranches environ 100g

Saucisson sec au format généreux, typique des terroirs de montagne.

CHARCUTERIE SÈCHE

Fuet à la truffe



Réf. 01090

**Vendu à la pièce,
environ 150 g**

Saucisson fin d'inspiration catalane, relevé d'un parfum délicat de truffe.

Fuet catalan



Réf. 00077

**Vendu à la pièce,
environ 150g**

Saucisson catalan sec et tendre, à la saveur douce et authentique.

Spianata piccante



Réf. 00076

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Un saucisson italien relevé et moelleux, parfait pour dynamiser vos apéritifs et vos planches gourmandes.

Rosette



Réf. 00084

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Une charcuterie emblématique de Lyon, à la texture fondante et aux arômes délicats.

Coppa di Parma IGP



Réf. 00069

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Une coppa tendre et savoureuse, affinée avec soin pour révéler toute la richesse de son terroir.

Chorizo



Réf. 00067

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Chorizo sec au goût équilibré et parfumé, parfait en apéritif ou pour agrémenter vos plats.

Chorizo poivre



Réf. 00068

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Un chorizo sec subtilement enrobé au poivre, parfait pour réveiller vos apéritifs.

Salami



Réf. 00086

**Vendu à la part,
environ 100g**

Charcuterie italienne à la texture fondante et au goût légèrement poivré.

CHARCUTERIE SÈCHE

Finocchiona IGP



Réf. 00071

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Charcuterie toscane
moelleuse, relevée de fenouil.
Un saucisson au parfum
inimitable.

Speck IGP



Réf. 00091

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Un jambon cru délicatement
fumé, à la texture tendre et
aux arômes subtils de
montagne.

Bresaola IGP



Réf. 00065

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Spécialité italienne séchée à
base de bœuf maigre, la
Bresaola se distingue par sa
finesse, son goût délicat et sa
richesse nutritionnelle.

Andouille de Guémené



Réf. 00072

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Spécialité bretonne
emblématique, l'andouille de
Guémené est élaborée à partir
de chaudins de porc
soigneusement sélectionnés,
fumés au bois de hêtre.

Andouille de Vire



Réf. 00073

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Spécialité normande à la
saveur fumée et au goût typé.

Jambon de Savoie



Réf. 00080

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Un jambon savoyard
délicatement séché, au goût
subtil et raffiné, parfait en
apéritif ou pour vos raclettes.

Schiacciata nature



Réf. 00090

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Une charcuterie italienne
moelleuse et délicate, idéale
pour un apéritif tout en
douceur.

Pavé aux épices et piments



Réf. 00083

**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Un saucisson généreux et
subtilement épicé, parfait pour
donner du caractère à vos
apéritifs.

CHARCUTERIE SÈCHE

Lonzo



**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Un filet de porc séché à l'ancienne, aux arômes subtils et à la texture fondante.

Réf. 00092

Salame fumé



**Vendu à la part, en tranches
environ 100 g**

Un salame fumé au bois naturel, à la texture moelleuse et au goût délicatement boisé.

Réf. 00199

Carré Camembert



**Vendu entier,
environ 250 g**

Saucisson sec sans boyau au camembert, fondant et original, idéal pour surprendre à l'apéritif.

Réf. 00096

CHARCUTERIE CUITE & FUMÉE

Jambon blanc fumé



Vendu à la part, en tranches, environ 100 g.

Jambon cuit à cœur, fumé au bois de hêtre.

Réf. 00079

Bacon



Vendu à la part, en tranches, environ 100 g.

Bacon fumé tranché. Préparé en France et fumé au bois de hêtre.

Réf. 00095

Carré de porc ail des ours



Vendu à la part, en tranches environ 100 g

Préparation de porc cuite et légèrement fumée, relevée d'une pointe d'ail des ours.

Réf. 00674

SPÉCIALITÉ CHARCUTIÈRE

Pâté en croûte



Vendu à la part, en tranches environ 200 g

Un classique généreux, entre pâte croustillante et farce moelleuse, à savourer en toute simplicité.

Réf. 00082



L'ÉPICÉRIE

TARTINABLES & RILLETTES

Boudin à tartiner – Porc Noir Rustique bio



Réf. 01025

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Recette artisanale élaborée à partir de porc noir rustique élevé en plein air.
Une texture onctueuse et un goût authentique de boudin.

Pâté au curry – Porc Noir Rustique bio



Réf. 01026

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Recette artisanale originale à base de porc noir rustique élevé en plein air.
L'association subtile du curry et de la viande fondante apporte une touche épicée et exotique à ce pâté de caractère.

Pâté au Piment d'Espelette – Porc Noir Rustique bio



Réf. 01027

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Élaboré à partir de porc noir rustique élevé en plein air, ce pâté bio allie douceur et caractère.
Le piment d'Espelette relève subtilement la recette pour une saveur légèrement épicée.

Pâté de Campagne – Porc Noir Rustique bio



Réf. 01024

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Un grand classique revisité avec du porc noir rustique élevé en plein air.
Ce pâté de campagne bio offre une texture généreuse et des saveurs authentiques.

Rillettes – Porc Noir Rustique bio



Réf. 00702

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Élaborées à partir de porc noir rustique élevé en plein air, ces rillettes bio offrent une texture fondante et un goût authentique.

Pâté Paulo – Maison Brielle

Piment d'Espelette



Réf. 00956

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Un pâté artisanal signé Maison Brielle, relevé d'une touche de piment d'Espelette pour une saveur douce et légèrement épicée.

Pâté Mamie Rose – Maison Brielle

Andouille – Pommes



Réf. 00955

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Ce pâté associe la saveur fumée de l'andouille à la douceur des pommes.
Il offre une texture fondante et un goût équilibré, parfait à tartiner sur du pain grillé.

Pâté Papy Jean – Maison Brielle

Cèpes



Réf. 00959

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Ce pâté associe la douceur de la viande à l'arôme boisé des cèpes.
Il révèle une texture fondante et une saveur authentique.

TARTINABLES & RILLETTES

Pâté Papy Marcel – Maison Brielle

Thym

Vendu à la pièce, pot de 90 g.



Réf. 00957

Ce pâté mêle la tendresse de la viande à la fraîcheur du thym. Il dévoile une saveur aromatique et équilibrée.

Pâté Léon – Maison Brielle

Oignons

Vendu à la pièce, pot de 90 g.



Réf. 01034

Une recette artisanale signée Maison Brielle, mariant la douceur du confit d'oignons à la richesse d'un pâté de caractère.

Pâté de campagne – Maison Brielle

Vendu à la pièce, pot de 90 g.



Réf. 00958

Ce pâté artisanal, préparé selon la tradition, révèle toute la richesse du goût du terroir. Sa texture fondante et ses arômes authentiques en font un incontournable des apéritifs gourmands.

Rillettes Cidre – Maison Brielle

Vendu à la pièce, pot de 90 g.



Réf. 00961

Ces rillettes artisanales sont délicatement parfumées au cidre breton. Elles offrent une texture fondante et une saveur douce et fruitée.

Rillettes Nature – Maison Brielle

Vendu à la pièce, pot de 90 g.



Réf. 00183

Ces rillettes artisanales révèlent toute la simplicité et l'authenticité du porc cuisiné lentement. Elles offrent une texture fondante et un goût franc.

Rillettes Chorizo – Maison Brielle

Vendu à la pièce, pot de 90 g.



Réf. 00960

Ces rillettes artisanales associent la douceur du porc à la force aromatique du chorizo. Elles offrent une texture fondante et une note légèrement épicée.

Rillettes aux cèpes – Maison Brielle

Vendu à la pièce, pot de 90 g.



Réf. 00962

L'alliance savoureuse entre la générosité des rillettes de porc et la note boisée des cèpes. Une recette artisanale française, fondante et parfumée, idéale à tartiner sur du pain grillé pour un apéritif de caractère.

DUO Rillettes de la mer – Le Père Eugène Maquereau citron confit & Saumon

Vendu à la pièce, coffret de 2 pots de 90 g.



Réf. 00760

Ce coffret gourmet réunit deux rillettes artisanales : maquereau au citron confit et saumon au poivre du Sichuan.

TARTINABLES & RILLETTES

DUO Rillettes de la mer – Le Père Eugène

Sardines tomates séchées & Thon chorizo



Réf. 00935

**Vendu à la pièce,
coffret de 2 pots de 90 g.**

Un coffret gourmand associant deux recettes savoureuses : sardines aux tomates séchées et thon au chorizo.

Des rillettes artisanales au goût iodé et relevé, parfaites à tartiner pour l'apéritif.

Rillettes de Dorade – Le Père Eugène

au Citron Vert



Réf. 00930

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Fabriquées en Bretagne par Le Père Eugène, ces rillettes marient la finesse de la dorade royale à la fraîcheur du citron vert.

Rillettes Thon – Le Père Eugène

au Chorizo



Réf. 00759

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Fabriquées en Bretagne par Le Père Eugène, ces rillettes marient la chair tendre du thon à la puissance du chorizo. Elles dévoilent une texture onctueuse et une saveur relevée.

Rillettes de Maquereau – Le Père Eugène

au Citron Confit



Réf. 00932

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Préparées en Bretagne par Le Père Eugène, ces rillettes allient la richesse du maquereau à la fraîcheur du citron confit.

Rillettes de Thon – Le père Eugène

Baies roses et Coriandre



Réf. 00934

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Fabriquées en Bretagne par Le Père Eugène, ces rillettes associent le thon à la fraîcheur de la coriandre et à la douceur des baies roses.

Rillettes de Sardines – Le Père Eugène

aux Tomates Séchées



Réf. 00933

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Ces rillettes artisanales bretonnes associent la richesse de la sardine à la douceur acidulée des tomates séchées. Elles offrent une texture onctueuse et un goût ensoleillé

Rillettes de Lieu Jaune – Le Père Eugène

au Piment d'Espelette



Réf. 00931

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Ces rillettes de poisson, fabriquées en Bretagne par Le Père Eugène, associent la finesse du lieu jaune à la douceur relevée du piment d'Espelette.

Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest – Jean d'Audignac

du Sud-Ouest, à l'Ancienne



Réf. 00213

Vendu à la pièce, pot de 125 g.

Ce foie gras de canard entier, préparé à l'ancienne, révèle toute la finesse du Sud-Ouest. Sa texture fondante et ses arômes délicats en font un produit d'exception.

TARTINABLES & RILLETTES

Terrine à l'Ancienne - Loste

Lapin



Réf. 00180

Vendu à la pièce, verrine 200 g.

Cette terrine artisanale révèle la finesse du lapin lentement cuisiné selon une recette traditionnelle. Sa texture généreuse et son goût authentique rappellent les saveurs du terroir.

Terrine à l'Ancienne - Loste

Campagne



Réf. 00921

Vendu à la pièce, verrine 200 g.

Cette terrine rustique incarne le savoir-faire traditionnel. Elle révèle un goût franc et généreux.

Terrine à l'ancienne - Loste

Délice de Foie de Canard & Girolles



Réf. 00920

Vendu à la pièce, verrine 200 g.

Cette préparation fine associe la douceur du foie de canard à la saveur boisée des girolles. Sa texture fondante et ses arômes raffinés en font un incontournable des apéritifs gourmets et des plateaux festifs.

Terrine de Poulet de Janzé

au Cidre



Réf. 01133

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Cette terrine met à l'honneur le poulet de Janzé, lentement cuisiné et relevé d'une touche de cidre breton. Elle offre une texture fondante et un goût délicat.

Terrine de Poulet de Janzé

au Citron Confit



Réf. 01131

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Le poulet de Janzé s'associe ici à la fraîcheur du citron confit pour une terrine pleine de peps. Fine et savoureuse, elle apporte une touche ensoleillée à vos apéritifs.

Terrine de Poulet de Janzé

au Pommeau de Bretagne



Réf. 01132

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Cette recette marie la tendresse du poulet de Janzé à la douceur du pommeau de Bretagne. Une terrine raffinée et légèrement sucrée, idéale sur toast à l'apéritif.

Emietté de Poulet de Janzé

à la bière Sainte Colombe



Réf. 01134

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Le poulet de Janzé se marie à la bière artisanale Sainte-Colombe pour une recette pleine de caractère.

Emietté de Poulet de Janzé

l'Original



Réf. 01135

Vendu à la pièce, pot de 90 g.

Une recette simple et savoureuse qui met à l'honneur le poulet de Janzé, tendre et goûteux. À tartiner sans modération

TARTINABLES & RILLETTES

Tartin'Apéro Betterave



Réf. 00928

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Une tartinade bio à la betterave, douce et colorée, signée *La vache qui regarde passer les trains*.

Idéale sur toast pour un apéritif végétal, frais et gourmand.

Tartin'Apéro Carotte-Gingembre



Réf. 00927

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Une tartinade bio pleine de pep's, alliant la douceur de la carotte et la fraîcheur du gingembre pour un apéritif relevé et gourmand.

Tartin'Apéro Houmous



Réf. 00924

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Un houmous bio onctueux et parfumé, parfait pour apporter une touche orientale et ensoleillée à vos apéritifs.

Tartin'Apéro Mangue-Curry



Réf. 00922

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Une tartinade bio douce et relevée, où la mangue rencontre le curry pour un apéritif plein de soleil et de saveurs exotiques.

Tartin'Apéro Poivron - Chili



Réf. 00929

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Une recette bio relevée et savoureuse, mêlant la douceur du poivron à la puissance du chili pour un apéritif plein de caractère.

Tartin'Apéro Tomate - Ail des Ours



Réf. 00923

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Une tartinade bio gourmande aux notes méditerranéennes, mariant la douceur de la tomate à la fraîcheur parfumée de l'ail des ours.

Tartin'Apéro Tomate - Basilic



Réf. 00925

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Une recette bio pleine de soleil, alliant la douceur de la tomate à la fraîcheur du basilic pour un apéritif typiquement méditerranéen.

Tartin'Apéro Toscane



Réf. 00926

Vendu à la pièce, pot de 190 g.

Une tartinade bio inspirée de l'Italie, mêlant tomates mûries au soleil, herbes aromatiques et une touche d'huile d'olive pour un apéritif savoureux et convivial.

TARTINABLES & RILLETTES

Trio Tartin'Apéro

Poivron Chili, Mangue curry et Tomate basilic



Réf. 00178

Vendu en coffret, 3 pots de 135 g.

Un coffret coloré et gourmand composé de trois recettes bio : Poivron Chili, Mangue Curry et Tomate Basilic. Des tartinables végétaux savoureux pour un apéritif original et 100 % plaisir.

Trio Tartin'Apéro – Sauces froides

Poivre, Béarnaise, Tartare



Réf. 00859

Vendu en coffret, 3 pots de 125 g.

Un assortiment gourmand de trois sauces bio emblématiques : Poivre, Béarnaise et Tartare. Parfaites pour accompagner viandes, légumes ou grillades.

TOASTS & CRACKERS

Toasts de baguette croustillants- Le Père Eugène



Réf. 00761

Vendu à la pièce, sachet de 150 g.

Des toasts dorés et croustillants, parfaits pour accompagner vos rillettes, terrines et tartinades à l'apéritif. Fabriqués en Bretagne à partir de baguettes artisanales.

Toasts nature – La Chanteracoise



Réf. 00723

Vendu à la pièce, sachet de 140 g.

Des toasts légers et croustillants, au goût naturel et authentique. Idéals pour vos terrines, rillettes ou fromages à l'apéritif.

Toasts aux 7 céréales –La Chanteracoise



Réf. 00184

Vendu à la pièce, sachet de 140 g.

Des toasts savoureux et croustillants, préparés avec un mélange équilibré de sept céréales. Idéals pour accompagner terrines, fromages ou tartinades à l'apéritif.

Crackers salés au Fromage – Danvita



Réf. 00860

Vendu à la pièce, boîte de 130 g.

Craquants et savoureux, ces pains fins au fromage sont cuits au four selon une recette artisanale.

Picos Camperos- El Tato



Réf. 01100

Vendu à la pièce, sachet de 180 g.

Petits pains espagnols croustillants, parfaits pour accompagner tapas, charcuteries ou fromages.

Gressins à l'huile d'olive – Saveurs d'Italie



Réf. 00992

Vendu à la pièce, sachet de 200 g.

Craquants et dorés, ces gressins artisanaux à l'huile d'olive se dégustent à l'apéritif ou accompagnent vos antipasti, fromages et charcuteries.

Gressins au sésame – Saveurs d'Italie



Réf. 00217

Vendu à la pièce, sachet de 200 g.

Fins et croustillants, ces gressins artisanaux sont parsemés de graines de sésame pour une touche dorée et savoureuse.

BISCUITS SALÉS & CHIPS

Mini Cookies Apéro - Flavie's & Co

Bacon Oignon



Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Des petits biscuits salés croustillants au bon goût de bacon et d'oignon. Fabriqués en France, ils apportent une touche originale et gourmande à l'apéritif.

Réf. 00997

Mini Cookies Apéro - Flavie's & Co

Chorizo Comté



Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Des biscuits apéritifs au goût relevé de chorizo et à la douceur du Comté AOP. Une recette 100 % française.

Réf. 00209

Mini Cookies Apéro - Flavie's & Co

Emmental Fleur de Sel



Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Des mini cookies apéritifs fondants et légèrement salés, mariant l'Emmental français à une pointe de fleur de sel. Une bouchée crouillante et équilibrée, parfaite à partager.

Réf. 00996

Mini Cookies Apéro - Flavie's & Co

Parmesan Basilic



Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Des biscuits apéritifs au bon goût de parmesan AOP relevé d'une touche de basilic. Une recette ensoleillée et fondante, fabriquée en France.

Réf. 00995

Sablés salés - La Sablésienne

Oignons Paprika



Vendu à la pièce, boîte de 40 g.

Dégustez de savoureux sablés salés à l'oignon et au paprika. Croustillants et raffinés, ils sont fabriqués par les maîtres pâtissiers de La Sablésienne à Sablé-sur-Sarthe.

Réf. 01040

Sablés salés - La Sablésienne

Parmesan Poivre noir



Vendu à la pièce, boîte de 40 g.

Sablés salés au Parmesan AOP et poivre noir, au goût franc et raffiné. Fabrication française Sablé-sur-Sarthe.

Réf. 01042

Sablés salés - La Sablésienne

Sésame comté



Vendu à la pièce, boîte de 40 g.

Sablés salés au Comté AOP et graines de sésame, croustillants et généreux en goût. Fabrication française Sablé-sur-Sarthe.

Réf. 01039

Sablés salés - La Sablésienne

Tomate Romarin



Vendu à la pièce, boîte de 40 g.

Des sablés apéritifs croustillants aux saveurs méditerranéennes, mariant la douceur de la tomate à la fraîcheur du romarin. Fabrication française Sablé-sur-Sarthe.

Réf. 01041

BISCUITS SALÉS & CHIPS

Chips de Légumes – Torres

Betterave, Panais, Patate Douce



Réf. 01082

Vendu à la pièce, sachet de 90 g.

Mélange gourmand de betterave, panais et patate douce, finement salé et croustillant.

Des chips colorées et légères, idéales pour vos apéritifs ou buffets traiteur.

Fabrication artisanale espagnole.

Chips à la Truffe Noire – Torres



Réf. 01083

Vendu à la pièce, sachet de 40 g.

Chips croustillantes à la truffe noire, au parfum intense et raffiné.

Un incontournable pour vos planches apéritives et accords mets-vins.

Fabrication artisanale espagnole.

Chips à la Truffe Noire – Torres



Réf. 01084

Vendu à la pièce, sachet de 125 g.

Chips croustillantes à la truffe noire, au parfum intense et raffiné.

Un incontournable pour vos planches apéritives et accords mets-vins.

Fabrication artisanale espagnole.

Chips au Foie Gras – Torres



Réf. 01087

Vendu à la pièce, sachet de 150 g.

Des chips d'exception à la saveur délicate de foie gras, à la fois raffinées et surprenantes.

Une création gourmande signée Torres, idéale pour des apéritifs élégants ou des plateaux à partager.

Fabrication artisanale espagnole.

Chips au Jambon Ibérique – Torres



Réf. 01085

Vendu à la pièce, sachet de 50 g.

Des chips d'exception au goût authentique du jambon ibérique. Une recette espagnole surprenante et raffinée, parfaite pour sublimer vos apéritifs ou accompagner une planche gourmande.

Chips au Jambon Ibérique – Torres



Réf. 01086

Vendu à la pièce, sachet de 150 g.

Des chips d'exception au goût authentique du jambon ibérique. Une recette espagnole surprenante et raffinée, parfaite pour sublimer vos apéritifs ou accompagner une planche gourmande.

Chips de Lentilles Françaises – CroKeur's

Pesto Basilic



Réf. 01029

Vendu à la pièce, sachet de 60 g.

Des chips légères et croustillantes, élaborées à partir de lentilles 100 % françaises.

Leur saveur pesto basilic apporte une touche parfumée et gourmande à l'apéritif.

Chips de Lentilles Françaises – CroKeur's

Tomate & Fines Herbes



Réf. 01030

Vendu à la pièce, boîte de 60 g.

Des chips d'exception sans friture, fabriquées à partir de lentilles françaises.

Le mariage ensoleillé de la tomate et des fines herbes offre une saveur gourmande et surprenante, idéale pour un apéritif léger et original.

BISCUITS SALÉS & CHIPS

Chips de sarrasin – CroKeur's

Cheddar – Oignons grillés



Réf. 00910

Vendu à la pièce, sachet de 100 g.

Sans friture, ces chips artisanales au sarrasin français allient la douceur du cheddar et la saveur grillée de l'oignon pour un apéritif surprenant et gourmand.

Chips de sarrasin – CroKeur's

Nature



Réf. 00201

Vendu à la pièce, sachet de 100 g.

Sans friture, ces chips artisanales au sarrasin français sont finement salées pour un apéritif simple, croustillant et authentique.

Chips de Sarrasin – Ah l'apéro

Tomate Basilic



Réf. 00945

Vendu à la pièce, sachet de 100 g.

Des chips artisanales bretonnes au sarrasin, croustillantes et pleines de caractère.

Le mariage de la tomate et du basilic apporte une touche méditerranéenne à cette recette locale.

Chips de Sarrasin – Ah l'apéro

Ail et Herbes sauvages



Réf. 00944

Vendu à la pièce, sachet de 100 g.

Croustillantes et parfumées, ces chips artisanales au sarrasin et sel de Guérande mêlent ail et herbes de Provence pour un apéritif savoureux et plein de caractère.

VERRINES & NAVETTES

Verrines noix de Saint Jacques



Réf. 01232

**Barquette de 8 verrines,
70 g chacune.**

Une entrée fraîche et raffinée à base de boulgour, tomate, fromage blanc et noix de Saint-Jacques marinées. Prête à servir, cette verrine associe texture fondante et saveurs iodées délicates.

Verrines Saumon, Roquette & Basilic



Réf. 01231

**Barquette de 8 verrines,
70 g chacune.**

Une alliance fraîche et gourmande de saumon fondant, crème légère et coulis vert parfumé au basilic et à la roquette. Parfait pour un apéritif chic ou un buffet raffiné.

Navettes Cocktail - 4 variétés - Cocagne



Réf. 01230

Plateau de 40 pièces - surgelé

Assortiment de 40 mini-navettes briochées prêtes à servir, déclinées en 4 recettes gourmandes : fromage frais menthe poivrée, thon poivron rouge, saumon citron et poulet sauce Caesar.

CONFITS, CONDIMENTS & CONFITURES

Ail confit doux au vinaigre – Calle El Tato



Réf. 01092

Vendu à la pièce, bocal de 120 g.

De tendres gousses d'ail confites dans un vinaigre doux : une touche méditerranéenne prête à l'emploi. À grignoter, à poêler ou à glisser dans vos plats mijotés.

Ail confit doux piquant – Calle El Tato



Réf. 01093

Vendu à la pièce, bocal de 120 g.

Des gousses d'ail marinées relevées d'une touche de piquant pour une saveur méditerranéenne intense. À grignoter, à poêler ou à glisser dans vos plats pour surprendre les papilles.

Ail confit aux herbes – Calle El Tato



Réf. 01094

Vendu à la pièce, bocal de 120 g.

Des gousses d'ail fondantes parfumées aux herbes méditerranéennes. Un condiment gourmet à savourer à l'apéritif, à poêler ou à intégrer dans vos plats cuisinés.

Capres à tiges – Calle El Tato



Réf. 01095

Vendu à la pièce, bocal de 100 g.

De généreuses câpres entières avec tige, parfaites à croquer à l'apéritif ou à sublimer vos assiettes de tapas et salades. Un indispensable des saveurs méditerranéennes.

Olives Farcies aux anchois



Réf. 01091

Boîte de 350 g (poids net égoutté : 150 g).

Des olives Manzanilla espagnoles, charnues et savoureuses, farcies d'une crème d'anchois délicatement salée. Un classique des tapas méditerranéennes.

Confit de Mirabelles au Riesling – Les 2 gourmets

Pour Munster et Epoisses



Réf. 00979

Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Un confit délicatement fruité relevé par une touche de Riesling, parfait pour accompagner le Munster, l'Époisses ou d'autres fromages de caractère.

Confit de Poires au Sauternes – Les 2 gourmets

Pour Bleu et Roquefort



Réf. 00205

Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Une alliance subtile entre la douceur de la poire Williams et la finesse du Sauternes.

Confit de Pommes au beurre salé – Les 2 gourmets

Pour Fromages Normands



Réf. 00977

Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Une recette fondante et généreuse qui marie la douceur de la pomme à la richesse du beurre salé.

CONFITS, CONDIMENTS & CONFITURES

Confit Fruits des Bois – Les 2 gourmets

Pour Faisselle et Fromages Frais



Réf. 00978

Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Un confit intense et acidulé, élaboré à partir de fruits rouges et noirs. Il sublime les fromages frais ou à pâte molle par sa touche fruitée et colorée.

Confit de Cerises noires – Les 2 gourmets

Pour Tommes de Brebis



Réf. 00976

Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Une spécialité sucrée-salée aux notes basques : la douceur de la cerise noire relevée d'une pointe de piment d'Espelette.

Confit de Coing aux épices douces – Les 2 gourmets

Pour Emmental et Comté



Réf. 00975

Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Un confit raffiné où la saveur du coing se marie à un subtil mélange d'épices douces. Idéal pour accompagner l'Emmental, le Comté ou autres fromages à pâte pressée.

Confit de Figues aux raisins – Les 2 gourmets

Pour fromages de chèvre



Réf. 00980

Vendu à la pièce, pot de 100 g.

Un confit artisanal aux notes sucrées et fruitées, idéal pour accompagner les fromages de chèvre.

Trio confitures – Les 2 gourmets

Pour Fromages



Réf. 00202

Vendu à la pièce, 3 pots de 40 g.

Une sélection gourmande de trois confits artisanaux : figues aux raisins, poires au Sauternes et cerises noires au piment d'Espelette.

HUILES & VINAIGRES

Huile d'Olive Vierge Extra – Alhema de Queiles



Bidon métal de 500 ml.

Au profil doux et équilibré, cette huile d'olive Arbequina séduit par ses notes légèrement sucrées. En bouche, elle offre une longue persistance et une texture agréablement veloutée..

Réf. 01138

Huile d'Olive Truffe Noire – Cap d'Urdet



Bouteille de 250 ml.

Une huile d'olive vierge extra subtilement parfumée à la truffe noire (*Tuber Melanosporum*). Idéale pour apporter une touche d'exception à vos plats : risottos, purées, œufs brouillés ou carpaccios.

Réf. 01140

Vinaigre Pedro Ximénez Seco 10 ans AOP – Bodegas Alvear



Bouteille de 375 ml.

Un vinaigre espagnol de caractère, élaboré à partir du cépage Pedro Ximénez et vieilli en fûts de chêne américain. Ses notes boisées et légèrement caramélisées subliment aussi bien les salades que les viandes grillées.

Réf. 01099

Huile d'Olive vierge extra bio – Abbae de Queiles



Bouteille de 250 ml.

Huile d'olive arbequina douce et fruitée, certifiée biologique. Idéale pour assaisonner salades, poissons ou plats froids.

Réf. 01098

Vinaigre balsamique de Xéres – Arvum



Bouteille de 250 ml.

Élaboré en Andalousie à partir de vins espagnols, ce vinaigre balsamique dévoile une belle rondeur et une pointe boisée. Parfait pour accompagner salades, légumes rôtis ou viandes grillées.

Réf. 01139

PÂTES

Coquillettes de blé bio – Hermine Dorée



Vendu à la pièce, sachet de 500 g.

Pâtes artisanales fabriquées à Châteaubourg (35). Élaborées à partir de blé tendre issu de l'agriculture biologique, elles offrent une texture fondante et un goût authentique.

Réf. 01011

Tagliolini blé noir – Hermine Dorée



Vendu à la pièce, sachet de 250 g.

Pâtes artisanales fabriquées à Châteaubourg (35). Élaborées à partir de farine de blé noir IGP Bretagne, ces pâtes fines et savoureuses rendent hommage au terroir breton.

Réf. 01006

Tagliolini Curry Madras– Hermine Dorée



Vendu à la pièce, sachet de 250 g.

Pâtes artisanales fabriquées à Châteaubourg (35). Leur parfum épicé et équilibré se marie à merveille avec les viandes blanches, les légumes rôtis ou les crevettes.

Réf. 01009

Tagliolini Encre de Seiche – Hermine Dorée



Vendu à la pièce, sachet de 250 g.

Pâtes artisanales fabriquées à Châteaubourg (35). Des pâtes fines et élégantes, teintées naturellement à l'encre de seiche pour une note marine raffinée.

Réf. 01008

Tagliolini Algue Marine – Hermine Dorée



Vendu à la pièce, sachet de 250 g.

Pâtes artisanales fabriquées à Châteaubourg (35). Pâtes artisanales bretonnes élaborées avec des algues marines locales, pour une saveur iodée subtile et raffinée.

Réf. 01007

Torsades de blé Bio – Hermine Dorée



Vendu à la pièce, sachet de 500 g.

Pâtes artisanales fabriquées à Châteaubourg (35). Issues de blé biologique cultivé en Bretagne, elles présentent une texture ferme et un goût authentique.

Réf. 01010

ÉPICERIE SUCRÉE

Cookies au chocolat – Les Délices de Marie



Réf. 00534

Vendu à la pièce, sachet de 180 g.

Biscuits artisanaux fabriqués à Vitré (35).

De généreux cookies croustillants et fondants, élaborés de façon artisanale avec des ingrédients simples et savoureux.

Galettes bretonnes – Les Délices de Marie

aux Eclats de Caramel



Réf. 00050

Vendu à la pièce, sachet de 225 g.

Biscuits artisanaux fabriqués à Vitré (35). Des galettes pur beurre à la texture sablée et fondante, relevées d'éclats de caramel pour une touche typiquement bretonne.

Langues de chat – Les Délices de Marie



Réf. 00495

Vendu à la pièce, sachet de 110 g.

Biscuits artisanaux fabriqués à Vitré (35).

De délicieuses langues de chat dorées et croustillantes, parfaites avec un café ou une coupe glacée.

Meringues nature – Les Délices de Marie



Réf. 00537

Vendu à la pièce, sachet de 90 g.

Biscuits artisanaux fabriqués à Vitré (35).

Légères et croquantes, ces meringues artisanales se dégustent seules ou en accompagnement d'un dessert.

Meringues fraise – Les Délices de Marie



Réf. 00590

Vendu à la pièce, sachet de 90 g.

Biscuits artisanaux fabriqués à Vitré (35).

Des meringues légères et fruitées, à la douce saveur de fraise. Idéales pour accompagner un café ou décorer vos desserts.

Mini madeleines – Les Délices de Marie

Nature



Réf. 00054

Vendu à la pièce, sachet de 225 g.

Biscuits artisanaux fabriqués à Vitré (35).

Moelleuses et dorées, ces mini madeleines pur beurre sont parfaites pour une pause gourmande ou le goûter.

ÉPICERIE SUCRÉE

Mini madeleines- Les Délices de Marie

Framboise



Réf. 00128

Vendu à la pièce, sachet de 225 g.

Biscuits artisanaux fabriqués à Vitré (35).

Une touche fruitée pour ces mini madeleines moelleuses, au bon goût de framboise. Idéales pour le goûter ou un café gourmand.

Sablés Cube N°1 - La Sablésienne

Nature



Réf. 01043

Vendu à la pièce, boîte de 35 g.

Un grand classique de la biscuiterie artisanale : sablés pur beurre, croquants et dorés à souhait.

Fabriqués à Sablé-sur-Sarthe selon le savoir-faire traditionnel français.

Sablés Cube N°2 - La Sablésienne

Pépites de chocolat



Réf. 01044

Vendu à la pièce, boîte de 35 g.

Un sablé pur beurre, doré et croustillant, agrémenté de généreuses pépites de chocolat. Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe, selon le savoir-faire artisanal de la biscuiterie La Sablésienne.

Sablés Cube N°3 - La Sablésienne

Pépites de caramel au beurre salé



Réf. 01045

Vendu à la pièce, sachet de 35 g.

Un sablé pur beurre au caramel breton et pointe de sel de Guérande, pour une gourmandise typiquement française.

Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe, selon le savoir-faire artisanal de la maison La Sablésienne.

Turron IGP Alicante - Coloma García Artesanos

Vendu à la pièce, tablette de 200 g.



Réf. 01096

Le célèbre nougat espagnol traditionnel, à base d'amandes entières grillées et de miel, issu d'un savoir-faire artisanal transmis depuis plusieurs générations à Jijona.

Turron IGP Jijona - Coloma García Artesanos

Nature



Réf. 01097

Vendu à la pièce, tablette de 200 g.

Un nougat tendre espagnol aux amandes finement broyées et au miel doré, préparé selon la recette artisanale de Jijona, berceau du turron.

JUS DE FRUITS

Jus de poires – Les Vergers d’Armorique



Vendu à la pièce, bouteille 1 L

Un jus pur et naturellement doux, élaboré à partir de poires pressées à Visseiche (35), sans sucre ajouté. Son goût frais et velouté en fait une boisson authentique et désaltérante, idéale à tout moment de la journée.

Réf. 00218

Jus de pommes – Les Vergers d’Armorique



Vendu à la pièce, bouteille 1 L

Un jus 100 % pur fruit, élaboré à partir de pommes pressées à Visseiche (35), sans sucre ajouté ni conservateur. Son goût franc et naturellement sucré révèle toute la richesse des vergers bretons.

Réf. 00858

Jus de pommes pétillant- Les Vergers d’Armorique



Vendu à la pièce, bouteille 75 cl

Un pétillant 100 % jus de pomme, sans sucre ajouté, naturellement doux et fruité. Élaboré à Visseiche (35), ce jus gazéifié met en valeur la fraîcheur des pommes bretonnes dans une version festive et sans alcool.

Réf. 00219



CONTACTEZ-NOUS

Georges ORHAND – Dirigeant



06 11 77 92 11



8 Bis Place du Champ de Foire
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE



gorhand@groupegolding.fr

Nathalie Ferré – Chargée de Communication & Développement



07 76 58 98 01



8 Bis Place du Champ de Foire
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE



nferre@groupegolding.fr

Claire DROUILLE – Référente Vins



02 23 55 68 40



27 Promenade du Grand Mail
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE



cheznouslaguerche@gmail.com





VOTRE BOUTIQUE GOSIEZ

27 Promenade du Grand Mail
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
02 23 55 68 40
cheznouslaguerche@gmail.com

L'ATELIER GOSIEZ

8 Bis Place du Champ de Foire
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
02 23 55 68 40
gorhand@groupegolding.fr
nferre@groupegolding.fr

