

LA HOTTE AUX QUILLES

-10% SUR 8 PÉPITES

DU 9 au 31 DÉCEMBRE

Sélection de 8 pépites proposées à prix doux pour sublimer vos repas de fêtes !
Lucile & Damien ont sélectionné pour vous Deux Champagnes, l'un majorité Chardonnay et le second qui met en avant le Pinot Noir. Trois vins blancs et trois vins rouges seront également mis à l'honneur avec des indispensables des tables de fêtes et une petite touche d'originalité pour les plus curieux qui apprécient se faire surprendre !!

Offre valable uniquement pour la vente à emporter et dans la limite des stocks disponibles.



LES BULLES

LES INCONTOURNABLES

CHAMPAGNE

AOC Champagne, Champagne Husson-Joliet
Blanc de Blancs, Brut
100% Chardonnay - 39,00 € TTC



ACCORDS METS & VINS

Gougères au comté
Feuilleté au chèvre et miel
Verrine de lieu jaune, jus de clémentine

et herbes fraîches
Saumon fumé et blinis au blé noir

CHAMPAGNE



AOC Champagne, Champagne Réaut Brut Tradition
100% Pinot noir - issu de raisins bio
Côte des Bars en biodynamie depuis 1992 - 32,00 € TTC



ACCORDS METS & VINS

Brochette crevette aux épices satay
Plateau de fromages
Poire et St Marcellin rôtis au four
Gravelax de Saumon aux baies roses
Abricot lardé au magret fumé

LES VINS BLANCS

LES GRANDS CLASSIQUES

LOIRE

VIN
PRO
PRE

AOC Muscadet Sèvre et Maine
Domaine Gadais Père & Fils, Péninsula 2023
100% Melon de Bourgogne
Elevage sur lies fines durant 17 mois - 14,00€TTC



ACCORDS METS & VINS

Huitres, Plateaux de fruits de mer
Tartare de Saumon aux agrumes et aneth
Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques citron vert et sésame torréfié
Pavé de cabillaud, pomme de terre, sauce cresson

BOURGOGNE

VIN
PRO
PRE

AOC Chablis, Domaine Roland Lavantureux
Vieilles Vignes 2023
100% Chardonnay
Elevage en cuvées inox & en fût de chêne
durant 15 mois - 33,00€TTC



ACCORDS METS & VINS

Plateaux de fruits de mer
Coquilles Saint-Jacques snackées
Terrine de Foie gras accompagnée de sa brioche toastée
Saumon en croûte feuilletée
Suprême de volaille à la truffe
Filet de turbot au sabayon de champagne

L' ORIGINAL

ROUSSILLON

VIN
PRO
PRE

Vin de France, Domaine de l'Encantade
Raisin Sec 2023
Assemblage de Muscat petit grain et Macabeu
Un quart du vin est élevé en barrique - 22,00€TTC



ACCORDS METS & VINS

Foie gras poêlé
Risotto forestier aux champignons et parmesan
Poularde rôtie, crème et morilles, gâteau de pomme de terre
Tatin de courge au miel et pignons de pin grillés
Dinde farcie au boudin blanc et aux figes

LES VINS ROUGES

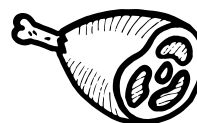
LES GRANDS CLASSIQUES

BOURGOGNE

AOC Bourgogne, Domaine Guillot-Broux, les Geniévrières 2021

100% Pinot Noir

Elevage 11 mois en fûts de chêne - 32.00€TTC



ACCORDS METS & VINS

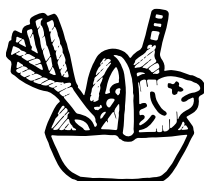
Chapon farci et sa garniture forestière

Carré d'agneau persillé à la moutarde

Ballotine de volaille, lardée, sauce champagne,
écrasé de pomme de terre

Dinde aux marrons

Champignons Portobello farcis, rôti au four



RHÔNE

AOC Gigondas, Domaine des Bosquets cuvée la Réserve 2022

Assemblage Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault & Clairette

Elevage 18 mois en fûts et demi-muids - 36.00€TTC

ACCORDS METS & VINS

Tournedos Rossini, gratin de patate douce à la truffe

Parmentier de cerf

Cerf aux morilles et foie-gras

Cuisse de canard confite au four,

gratin de légumes anciens, sauce vin rouge



L' ORIGINAL

LANGUEDOC

AOC Terrasses du Larzac, Mas des Chimères cuvée Caminarèm 2023

Assemblage Mourvèdre, Carignan, Syrah, Grenache & Cinsault

Elevage en barrique de 400L et 600L, pendant 12 mois - 20.00€TTC



ACCORDS METS & VINS

Canard à l'orange

Filet de bœuf Wellington

Magret de canard rôtis, purée de carotte au romarin, condiment pruneaux

Gigot de cerf et pleurotes sautées ail et herbes

Fondant ou ganache au chocolat noir



Label Demeter travail
en biodynamie certifié



Label bio travail
en bio certifié



Travail en bio et selon les
principes de la bio & biodynamie