



## Suggestions pour votre fête 2025

### Pour votre apéritif :

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

### Pour votre repas : vins en bouteilles

Vins Blancs :	Tarif*	Suggestions d'accords mets et vins
IGP Comté Tolosan	6.20 €	Ris de veau, boudin blanc, saumon, poularde
IGP d'Ardèche	6.90 €	Salade périgourdine, filet de sandre ou flétan
IGP du Gard – Viognier	7.20 €	Délice de volaille, verrine de saumon,
VDF – Chambre d'Amour	11.00 €	Foie gras, cassolette de St Jacques ou de gambas
<b>Vins Rosés :</b>		
IGP/ Gard – La nuit tous les chats sont gris	6.20 €	Apéritif, crustacés, crudités, salade crétoise/féta
<b>Vins Rouges :</b>		
Côtes du Rhône – Cellier des Gorges de l'Ardèche	6.90 €	Suprême de poulet/écrevisses, bœuf en croûte
Cahors Les blousons noirs	7.90 €	Cuissot de veau, magret, filet de bœuf, fromages
Côtes du Rhône Villages St Vérédème	7.90 €	Epaule d'agneau braisée, jambon à la broche,...
Bordeaux La Rose Fillol	9.90 €	Tournedos de bœuf, entrecôte à la bordelaise,...
<b>Effervescents :</b>		
Blanc de Blanc Moulin de la Roque	7.90 €	Pièce montée, dessert aux fruits blancs (poirier)
Crémant de Bourgogne	12.50 €	Apéritif, vacherin glacé, brochette de fruits frais
Divin Rosé	10.50 €	Apéritif, dessert au chocolat, aux fruits rouges...
Domaine du Fontenay - Nationale 7 (rosé)	11.90 €	Apéritif, desserts aux fruits rouges (fraisier, framboisier), fontaine de chocolat
Champagne Ray Maurin	21.90 €	Apéritif, pièce montée, forêt noire, mignardises

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

**Voir la sélection de vins en cubis au verso**

## Sélection de vins en cubis :

Vins blancs :	Tarif
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	16.80 € les 5 l
IGP du Gard Viognier	22.00 € les 5 l
Vins rosés :	
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	11.50 € les 3 l
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	16.80 € les 5 l
IGP Méditerranée – Moulin de la Roque	19.50 € les 5 l
Vins rouges :	
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	11.50 € les 3 l
IGP du Gard – Cellier des Chartreux	16.80 € les 5 l
Cahors	20.50 € les 5 l

### Bières :

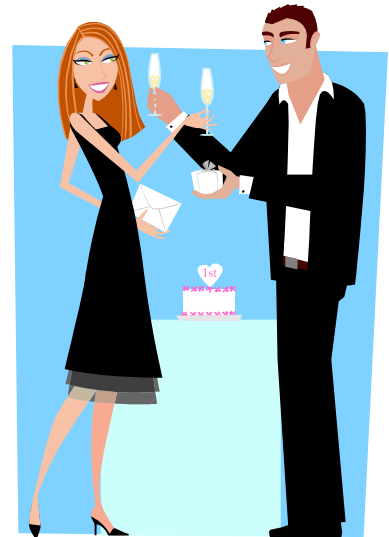
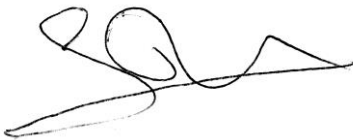
- Location tireuse : 40 €
- Fût de 30 litres de bière blonde Mosbrau : 80 €
- Gobelets réutilisables 25 cl logotés « les vins de sylvain » : 0.80 € l'unité

### Services inclus :

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

**DEMANDEZ**  
**UN DEVIS !**

*Au plaisir de vous servir !*



Sylvain Roche  
Maître-Caviste

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