

CATALOGUE DE NOEL

Millésime 2024

AUX SECRETS DES VINS

CAVISTE

Zone de la Houssoye

15 ,rue Madeleine Brès

59930 La Chapelle d'Armentières

Joyeux Noël !

**LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE
SÉLECTION DE FIN D'ANNEE**

C'est le moment de gâter vos proches
ou l'un de vos collaborateurs...

En leur offrant une (ou plusieurs...) BELLE BOUTEILLE !

Pour cela, nous vous avons concocté une très jolie
sélection de vins, coffrets, magnums, champagnes et
spiritueux parmi nos 5000 références.

BON A SAVOIR :

*Toutes ces offres sont dans la limite des stocks disponibles / Attention les
quantités sont parfois limitées / Prix modifiables / Photos non contractuelles*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

*Vous êtes à court d'idées ?
Vous préférez laisser le choix à vos proches ?
Faites le choix de ne pas choisir avec :*

LE CHEQUE CADEAU !

Visez juste avec la carte cadeau !

Chèque cadeau	
Pour : _____	
De la part de : _____	
D' un montant de : _____	
Valable pour une durée de : _____	

ou

L'INVITATION POUR UNE SOIREE DEGUSTATION !

Planning disponible en magasin

Invitation Soirée Dégustation	
Pour : _____	
De la part de : _____	
Date de la soirée : _____	
Thème de la soirée : _____	
Non remboursable et non échangeable en cas d'annulation de moins de 7 jours avant la date prévue	

Le CHAMPAGNE maître de la fête !

Maison Charpentier

*Un champagne plaisant, instantané et à
déguster en toutes occasions*

Brut 0.375L	14€13 HT / 16.95€ TTC
Brut 0.75L	18€25 HT / 21€90 TTC
avec étui	19€17 HT / 23€00 TTC
Brut 1.5L	42€08 HT / 50€50 TTC



Champagne De Barfontarc

*Une belle alliance entre le fruit du pinot noir et la
finesse du chardonnay pour un champagne
agréable et léger.*

Brut 0.75L	18€29 HT / 21€95 TTC
avec étui	19€96 HT / 23€95 TTC



Maison DRAPPIER...



Offre spéciale Fêtes!

Cuvée Carte d'Or

**29.95€
la bouteille**

à la place de 31.50 TTC
Soit 24.96€ HT

Nos champagnes de Vignerons :



Grande Vallée 0.75L 33€75HT-40€50TTC



POUILLON

LE MOT DU VIGNERON :

« Notre vin-emblème car le plus accessible. Il signe notre vision régionale du champagne et son nom traduit parfaitement cette marqueterie géologique qui fait l'identité de la Vallée de la Marne. Son assemblage de l'année et sa vinification traduisent notre esprit. »

TERRITOIRES & TERROIRS

Avanay / Épernay / Festigny / Mareuil / Mutigny.

CÉPAGES

65% pinot noir + 15% chardonnay + 20% meunier.

ASSEMBLAGE

Réalisé entre les vins de l'année et les vins de réserve. L'approche n'est pas de reproduire le même type d'assemblage chaque année mais plutôt de reproduire le meilleur assemblage de l'année récoltée.

DOSAGE

Extra-Brut.

VINIFICATION DES VINS DE L'ANNÉE

Demi-muids, barriques et petites cuves.

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Fûts et foudres de chêne français.

MISE EN BOUTEILLE

6 à 9 mois après la récolte.

TEMPS SUR LATTES

18 à 24 mois.

DISPONIBILITÉ

Entre 25 000 et 35 000 bouteilles selon la récolte.



« LE » Coup de cœur de Jonathan :

Fabrice est un vigneron artisan, un champagne avec une réelle identité et un vrai savoir-faire. Un champagne qui se démarque !



MARGUET

SHAMAN Grand Cru

Un bel assemblage avec une majorité de Pinot noir et du chardonnay. Une cuvée gourmande avec une belle intensité qui saura faire vibrer vos papilles !!

Shaman 2020 0.75L
36€38 HT/43€65 TTC

A. BERGERE

Champagne frais, fruité et harmonieux. Un vrai champagne plaisir de retrouvailles !

Champagne BERGERE brut 0.75L
22€ HT/26€40 TTC



PASCAL DOQUET



ARPEGE PREMIER CRU – EXTRA BRUT

100% Chardonnay sur les terroirs de Vertus, Villeneuve et Mont Aimé, vinifié partiellement en fût, un assemblage de 2017 avec une réserve perpétuelle allant jusqu'à 2012, dégorgé en 2022. Dosage naturel à 3.5 Gr/L

Finesse, vinosité et minéralité cristalline le caractérise.

37€33 HT/ 44€80 TTC

LAHERTE

Des cuvées singulières & originales. Ces vins d'auteur sont identitaires et audacieux. Très peu dosés, ils allient complexité aromatique et minéralité élégante.

BLANC DE BLANCS, BRUT NATURE

100 % Chardonnay (dont 50% de vins de réserve) sur les terroirs de Chavot et Epernay, non dosé. L'expression la plus pure du Chardonnay provenant des Côteaux Sud d'Epernay, les plus belles parcelles du domaine.

Un champagne pur et aérien.

35€63 HT/
42€75 TTC



BLANC DE NOIRS, BRUT NATURE

50% Pinot Noir 50% Pinot Meunier (dont 50% de vins de réserve des années antérieurs conservés en barriques) sur les Coteaux Sud d'Epernay et de la Vallée de la Marne, non dosé.

Une interprétation du fruit du Meunier, de la vinosité du Pinot, et de la sapidité de la craie

36€17 HT /
43€40 TTC

ULTRADITION, EXTRA BRUT

60% Meunier, 30% Chardonnay et 10% Pinot Noir (dont 40% de vins de réserve) sur la Vallée de la Marne et les Coteaux Sud d'Epernay, dosé à 4,5 Gr/L

Un subtil assemblage des 3 cépages.

Equilibré, salivant et une longueur! Une réel personnalité, frais, tendu, minéral.

32€08 HT /
38€85 TTC



F. BEDEL

DIS VIN SECRET

80% Pinot Meunier, un nez rond et fruité, ampleur de vinosité. Un champagne atypique qui dégage une véritable dimension gastronomique.

33€29 HT/ 39€95 TTC



MONCUIT

Un 100% Chardonnay, 100% GRAND CRU (Mesnil-Sur-Oger). Environ 7 gr de dosage et 3 ans de vieillissement en cave. Champagne d'apéritif par excellence ou à déguster avec un plateau de fruits de mer.

26€46 HT/ 31€75 TTC



NOS GRANDES MAISONS CHAMPENOISES...



Champagne RUINART

Brut avec étui 75cl 44€71 HT/ 53€65 TTC

Rosé 75 cl 61€04 HT / 73€25 TTC

Blanc de blancs 75cl 74€58 HT/ 89€50 TTC

Champagne DEUTZ

Brut 75cl
33€29 HT/ 39€95 TTC



Champagne BOLLINGER

Brut 75cl
42€92 HT/ 51€50 TTC



Champagne BILLECART SALMON

Brut réserve 75cl
37€04 HT/ 44€45 TTC
Rosé 75cl
53€29 HT/ 63€95 TTC



Champagne ROEDERER

Collection 245 75cl
38€96 HT/ 46€75 TTC
CRISTAL Roederer 2014 75cl
197€50 HT/ 237€00 TTC



ON CONTINUE AVEC

DES VINS REMARQUABLES



CLOS DES PAPES 2022, 75 cl, Châteauneuf du papes blanc
63.33€ HT/ 76€ TTC

CHATEAU GUIRAUD 2015, 75 cl, Sauternes 1er cru Classé 1855
43€50 HT/52€20 TTC

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2021 Rapet 75cl,
113€13 HT / 135€75 TTC



CLOS DE TART GRAND CRU 2014, 75 cl,
652€17 HT/ 782€60 TTC

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2021, Meo
Camuzet, 75 cl,
268€33 HT/ 322€ TTC

NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU LES DAMODES
2021, domaine Henri Naudin-Ferrand, 75 cl,
115€42 HT / 138€50 TTC

LES FORTS DE LATOUR 2012, Pauillac, 75 cl
301€ HT/ 361€20 TTC

CHATEAU PAVIE MACQUIN 2019, Premier Grand Cru
Classé Saint Emilion, 75 cl
96€67 HT/ 116€00 TTC

COTE ROTIE LES GRANDES PLACES 2019, Clusel Roch
88€21 HT / 99€85 TTC



ET DE QUOI FAIRE DE

JOLIS ACCORDS DE FETES

LES FETES A LA MONTAGNE



VIVE LE VENT
BRASSERIE TANDEM
75 cl 7° Bière de Noël

Retour au chalet ?
Au delà des épices, typique
des bières de Noël, cette
vive le vent offre des
arômes de pain grillé et de
chocolat !

4€63 HT/ 5€55TTC



ARBOIS
FUMEY CHATELAIN 2021
100 % Savagnin ouillé
75 cl

Accord parfait sur une
poularde aux morilles.
Et EXCELLENT sur une
fondue !

21€17 HT/ 25€40TTC



SAINT POURCAIN
Mille pattes
Domaine des Bérioles
100 % Gamay
75 cl

Vous souhaitez profiter des
produits de la région ? Opter
pour du rouge sur le TRIO
Raclette/ Fondue/ Tartiflette ?
Ce gamay est fait pour vous !

8€04 HT/ 9€65TTC



NOIX DE SAINT JACQUES SNACKEES
SAUCE CITRONNEE et SAUMON FUME



DOMAINE DE LA PAGERIE
Les terres de Silice AOC REUILLY
10€33 HT/ 12€40TTC

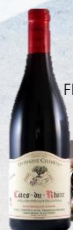
« Un bon classique qui
sublimera tous vos poissons
et crustacés »

Alexandre

« Un vin net avec une belle sapidité
et une bouche savoureusement
incroyable ! »

TERRINE DE FOIE GRAS

CLOS LARROUYAT
Météore, AOC Jurançon sec
16€54 HT/ 19€85TTC



FILET DE BICHE EN CROUTE ET GIROLLES



DOMAINE CHARVIN
AOC Côtes du Rhône
12€46 HT/ 14€95TTC

« Un Côte du Rhône
riche, intense, avec une
superbe finesse et
élégance »

Quentin

« Grand terroir de Morgon,
ce Charnes porte bien son
nom. Il combine et
concentration
délicatesse. »

CHAPON AUX MARRONS TRADITIONNEL

DOMAINE RAPHAEL CHOPIN
Les Charnes, AOC Morgon
14€46 HT/ 17€35TTC



ROQUEFORT

PETIT FRISSON
IGP Cidre de glace
14€83 HT/ 17€80TTC



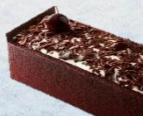
« Un jus d'un doré éclatant !
Des arômes d'ananas rôtis, d'abricot et
de caramel salé. Une acidité vient
équilibrer le sucre de la pomme
concentrée par le froid. Un régal sur une pâte persillée. »

BUCHE FORET NOIRE DE CYRIL LIGNAC

Domaine SEROL Turbulent : Un pétillant rosé

Méthode ancestrale
100 % Gamay-St-Romain

9€75 HT/ 11€70TTC



UN VIGNERON COUP DE COEUR ...

Les Eminades

De Jonathan



DOMAINE LES EMINADES

Un jeune domaine du Languedoc, crée en 2002, par Patricia et Luc Bettoni, après un coup de foudre pour le terroir de Saint-Chinian où se mêlent les grès rouges, les calcaires schisteux, les silex, et les petits galets, à cheval sur les communes de Cébazan et Villespassan.



LA PIERRE PLANTEE

AOC Saint Chinian

Cinsault, Syrah et de Grenache

8€46 HT / 10€15 TTC

Un vin rouge qui allie souplesse, élégance et l'identité de son terroir. Le lieu-dit Les Cresses, d'où proviennent les vignes de cette cuvée se situe sur des galets roulés.

Œil : Robe pourpre

Nez : douce notes de fruits rouges, de fruits noirs frais (mûre, cassis).

Bouche : opulente avec une finale poivrée.

Accords : Idéal pour volailles rôties de fin d'année.

Température de service : 14-16°



MONTMAJOU

AOC Saint Chinian

Grenache Blanc, Marsanne

12€79 HT / 15€35 TTC

Montmajou est un plateau calcaire qui surplombe la commune de Cébazan. Ce vin blanc est la pure identité des vins blancs languedociens sur des notes minérales

Œil : Belle robe jaune aux reflets or pâle.

Nez : Des arômes de fruits blancs (poire, pêche), d'amande, de fenouil, des notes minérales de pierre à fusil et des fragrances légèrement grillées

Bouche : Attaque fraîche et élégante. En coeur de bouche, le vin se montre plus ample, généreux et développe ses arômes de fruits blancs. La finale est équilibrée, embellie par ses notes minérales.

Accords : Volailles, poissons en sauce, boudin blanc et apéritif



ROMAIN

LE BIENHEUREUX N°22, Domaine du Bienheureux 8€13 HT / 9€75 TTC
70% Grenache Noir, 30% Carignan
Vin de France

Le domaine du Bienheureux est l'un des derniers nés de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, il a été créé par la jeune Eugénie Avias. Situé sur les terroirs solaires du sud de l'appellation, ce jeune domaine fait partie des profils prometteurs, de la nouvelle garde en quête de fraîcheur et de précision. Eugénie fait des vins d'infusion à la recherche de fraîcheur et d'élégance, sans jamais renier la puissance de son terroir.

Ceil : belle

Nez : C'est floral, fruité et fin.

Bouche : Pulpeuse, texturée, délicate

Un joli vin sudiste aux tanins fins. Il accompagnera parfaitement vos repas de fête en restant sur un budget raisonnable



QUENTIN

BRUT TRADITION, Domaine de la Taille aux Loups 13€ HT / 15€60 TTC
100% Chenin
AOC Montlouis sur Loire

Créé par Jacky Blot et repris par JP, le domaine de la Taille aux Loups fait partie des incontournables du monde viticole français. Ici, leur méthode traditionnelle se compose de levures indigènes et d'une fermentation en barriques pour en faire une bulle d'une belle complexité !

Ceil : Très belle couleur jaune claire rehaussée d'une bulle fine

Nez : C'est fin, floral et fruité.

Bouche : Une attaque vive ! une merveilleuse fraîcheur, un milieu de bouche très expressif et une finale subtile et aérienne.

Franchement, c'est beau ! De quoi compenser un champagne en faisant plaisir à son porte-monnaie et sans se sentir gêner au vue de la qualité !

Température de service : 8-10°



ALEXANDRE



CORCELETTE VIEILLES VIGNES CAILLOUX, Domaine Daniel BOULARD
16€63HT/19€95 TTC

100% Gamay noir

AOC Morgon

Un excellent exemple de la manière dont le **terroir du Beaujolais** peut exprimer des vins de grande complexité et structure. Issu de vieilles vignes, ce vin se caractérise par son intense concentration d'arômes et de saveurs.

Ceil : Une belle robe

Nez : Superbe nez **fruité floral** (noyau de cerise, fleurs séchées) et d'épices douces.

Bouche : Des notes vives de fruits rouges, comme les cerises et les fraises, parfaitement intégrées à des nuances florales et une **touche légère d'épices**.

Un accord sublime sur les volailles

Température de service : 15°



UNE NOBLE SELECTION DE WHISKIES

Une sélection coup de coeur 



ORCHARD HOUSE
0.7cl 46°

Nez : Pomme, poire, zestes
d'agrumes. Vanille et noix de coco
Bouche : Muesli, miel, fraise sauvage.
Une texture riche et huileuse.
Finale : Vanillé

51€50 TTC
42€92 HT



COFFRET SPEYBURN
2 Verres + 0.7cl 40°

Nez : Fruits blancs (pomme,
poire), agrumes (citron)
Bouche : Ample et moelleuse.
Toffee, beurre salé et miel.
Finale : Longue et douce

39€95 TTC
33€29 HT



LINDORES SINGLE MALT
0.7cl 46°

Nez Fruits du verger, biscuits,
chocolat noir et vanille
Bouche : fruits secs, pomme verte,
agrumes, avec un mélange d'épices
Finale : Vanille et chêne

59€55 TTC
49€63 HT

Les WHISKIES ECOSSAIS



COPPER DOG 0.7cl 40° zest d'agrumes, fruits secs & vanille 24€13 HT/28€95 TTC

ELEMENTS OF ISLAY CASK EDIT 0.7cl 46° fumé, fruit frais, épice 39€46HT / 47€35 TTC

ISLE OF RAASAY lightly peated 0.7cl 46.4°fumée délicate, fruits noirs 49€58HT / 59€50 TTC

KILCHOMAN MACHIR BAY 0.7cl 46° tourbé, iodé, fin 44€79 HT/ 53€75 TTC

ARDNAMURCHAN AD 0.7cl 46.8° fumé douce, pâte d'amande 47€21 HT/ 56€65 TTC

EDRADOUR 10 ANS 0.7cl 40° fruits secs, toffee 46€67 HT/ 56€ TTC

BENROMACH 10 ANS 0.7cl 43° Classique, légèrement tourbé 41€63 HT/ 49€95 TTC

PARMIS NOS 600 REFERENCES

Les WHISKIES : FRANCAIS



ROZELIEURES
Organic Collection
0.7cl 42°

Epices douces,
céréales, pâtisseries,
frais

40€ HT /
48€ TTC

Du MONDE



CLONAKILTY 0.7cl 40° Whisky d'apéritif 37€50 HT/ 45€ TTC

• REDBREAST 12 ans 0.7cl 40° *fruits confits, épice* 49€46 HT/ 59€35 TTC

WATERFORD Biodynamic 0.7cl 50° Minéralité 69€79 HT/ 83€75 TTC

PENDERYN Madeira 0.7cl 46° *Finesse, douceur* 42€38 HT/ 50€85 TTC

MACKMYRA Brukswhisky 0.7cl 41.4° herbacé, légère tourbe 42€08 HT/ 50€50 TTC



ROZELIEURES
Subtil
0.7cl 40°

Arômes subtils
et floraux
38€29 HT /
45€95 TTC

LA MINE D'OR
Origine
0.7cl 44,5°

Gourmand avec
une touche
minérale fraîche
et zestée

45€42 HT /
54€50 TTC



STARWARD Left-Field 0.7cl 40° Epicé, boisé 33€21 HT/ 39€85 TTC

NIKKA Coffey Malt 0.7cl 45° *fruité, vanillé* 40€83 HT/ 49€00 TTC

HIBIKI Harmony 0.7cl 43° *subtil, fruité* 87€50 HT/ 105€00 TTC

BLANTON'S original 0.7cl 46°50 *fruité, très boisé, épice* 67€50 HT/ 81€00 TTC

WELLER 12 ans 0.7cl 45° toasté, cannelle, mentholé 33€29 HT/



NOTRE SELECTION DE RHUMS

Une sélection de Rhums COUP DE COEUR



PLANTATION
Barbados rum
5 ans
0.7cl 40°

Nez : notes pâtisseries, tabac et guimauve.
Bouche : grillé, sur les fruits du verger cuits.
Finale : mi-longue, chocolatée.

28€54 HT/
34€25 TTC



SAVANNA
Traditionnel 5 ans
0.7cl 43°

Nez : ample, fin, onctueux.
Camphré, banane séchée, sirop de canne et feuille de tabac..
Bouche : Epicée, vanillée, fruitée
Finale : longue, concentrée.
Evolution sur des notes fruitées-florales.

36€63 HT/
43€95 TTC

Coup de
de Jonathan

HABITATION
BELLEVUE
VO

0.7cl 45°

Nez : Cacao, Notes
Epicées, Cannelle, Vanille
Bouche : Gourmand,
Moka, Chocolat, Fruits
Secs Torréfiés

47€29HT /
56€75 TTC



MILLONARIO
KUYTCHI

0.7cl 40°

Nez : Caramel, Épices,
Fruits secs, Dattes,
Chocolat, Vanille
Bouche : Caramel beurré,
Chocolat au lait, Dattes,
Miel, Cannelle

29€08HT/
34€90 TTC



ZOOM sur MEZAN

10 Rhums : pour tout palais et tout budget



MEZAN, Extra Anejo 0.7cl 42°

Fruits frais, fruits confits & une très belle longueur !

32€46 HT / 38€95 TTC



TI ARRANGES CED' Miel Pain d'épices 0.7cl 36° 31€58 HT/ 37€90 TTC

ARHUMATIC Passion Vanille 0.7cl 29° 27€46 HT/ 32€95 TTC

NEKTAR Passion Ananas & Citron vert 0.7cl 28° 24€17HT/ 29€ TTC

THE DEMON'S SHARE 6 Ans 0.7cl 40° vanillé 31€63HT/ 37€95 TTC

SHAKARA 12 ans 0.7cl 45.7° caramel beurre salé, noix de coco, rond 34€71 HT/ 41€65 TTC



MEZAN, Dominican Republic 2012 0.7cl 46°

Fleur d'oranger, noix de coco épices douces.

54€46 HT / 65€35 TTC



NEISSON Clos Godinot 0.7cl 52.5° agrumes, canne à sucre 35€83 HT/ 45€00 TTC

A1710 Renaissance 0.7cl 52° canne fraîche, fleurs d'oranger 63€21 HT/ 75€85 TTC

LA MAISON DU RHUM Paraguay 0.7cl 42° vanille séchée, fruits secs, boisé 56€67 HT/ 68€00 TTC

DEPAZ VSOP 0.7cl 45° pruneaux, boisé 40€42HT/ 48€50 TTC

LA FAVORITE 4ans 0.7cl 45° canne à sucre, poivré 51€67 HT / 62€00 TTC



MEZAN, Jamaica 2006 0.7cl 59.2°

Banane flambée, high ester, élégance & belle longueur !

115€54 HT / 138€65 TTC



ENVIE DE COCKTAIL ? Focus sur les SPRITZ



APEROL
0.7cl 12.5°
L'Original
13€ HT /
15€60 TTC



SELECT 0.7cl
17.5°
Le Vénitien
12€38 HT/
14€85 TTC



CAMPARI
0.7cl 25°
L'Amer
16€63 HT/
19€95 TTC



COFFRET SAINT GERMAIN
0.5cl, 20°
Le Floral
28€63 HT/ 34€35 TTC
La bouteille seule 28€.95 TTC



ITALICUS
0.7cl 20°
Le nouveau
34€63 HT/
41€55TTC

ENVIE DE COCKTAIL ? Focus sur les GINS



New



PLYMOUTH GIN GLASS 65cl Lot de 2 verres 16€63 HT / 19€95 TTC

GIN ONOA 50cl 100% Blé Made in Baillieu, épices, cardamome, agrumes 28€75 HT/ 34€50 TTC

GIN ANAË 0.7cl 43° Frais, Floral, épicé 34€17 HT/ 41€00 TTC

GIN ISLE OF HARRIS 0.7cl 45° Zeste de citron, notes maritimes 41€63 HT/ 49€95 TTC

GIN BIRDIE TIMUT 0.7cl 44° poivré, rose 33€25 HT/ 39€90TTC

GIN BIMBER KUMQUAT 0.7cl 47° pamplemousse, agrumes 39€13 HT/ 46€95 TTC

GIN KINOBI 0.7cl 45.7° yuzu, poivré 51€63 HT/ 61€95 TTC

ZOOM sur ROULOT

*Des véritables œuvres d'arts
gustatives...*



LIQUEUR D'ABRICOT 0.5cl 25°

Arôme enivrant d'abricot mûr et
juteux

37€08 HT / 44€00 TTC



LIQUEUR DE CITRON 0.5cl 35°

Amers délicats de zestes de citron,
pulpe du fruit

40€ HT / 48€ TTC



EAU DE VIE DE FRAMBOISE

0.35cl 45° fruité, aromatique, raffiné

80€83 HT / 97€00 TTC



NOS COGNACS & ARMAGNACS



JL PASQUET L'ORGANIC 04 0.7cl 40° *gourmand, suave, aux
notes florales* 41€54 HT / 49€85 TTC

COGNAC HNE RARE VSOP 0.7cl 40° *fruité, floral, boisé*
44€704HT / 52€85 TTC

COGNAC FANNY FOURGERAT, PETITE CIGUE 0.7cl 40° *épuré,
frais, gourmand* 46€79 HT / 56€15 TTC

BAS ARMAGNAC RESISTANCE LABALLE 0.7cl 43° *rond,
gourmand, épicé* 47€79 HT / 57€35 TTC

BAS ARMAGNAC DARROZE 12 ANS 0.7 cl 43° *fruit, réglisse,*

NOS DIGESTIFS



AMARETTO BIANCO ADRIATICO 0.7cl 16° *madeleine, vanille*
29€ HT / 34€80 TTC

AMARETTO SALIZA 0.7cl 28° *Rond, amande* 25€54 HT / 30€65 TTC

CALVADOS GROULT 3 ANS 0.7cl 41° *fruité, frais*
28€54HT / 34€25 TTC

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP 0.7cl 41° *fruité, épicé*
44€58 HT / 53€50 TTC

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 0.7cl 42° *fruité,* 41€63HT / 49€95 TTC

MENTHE PASTILLE 0.7 cl 24° *menthe poivrée* 17€46 HT / 20€95 TTC

NOS BIERES

LES BIERES DE NOEL



ANOSTEKE HIVER
Brasserie du Pays
Flamand
75 cl
4€13 HT /
4€95 TTC

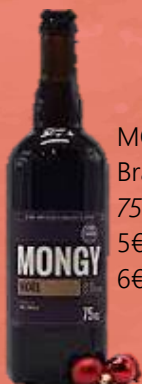
LES EPHEMERES



2H CHRONO
Brasserie Thiriez
75 cl - 5° - *Blonde saison*
4€17 HT / 5€ TTC



LA TAZ
Les Singes Savants
75 cl- 5.1°- *Bière Ambrée*
5€46 HT / 6€55 TTC



MONGY DE NOEL
Brasserie Cambier
75 cl
5€67 HT /
6€80 TTC

LES SAUVAGES

BRASSERIE LEVAIN
Bières de fermentation
indigène 75 cl
La Boucle
10€46 HT / 12€55TTC



LES COUPS DE COEUR



LA PEPPER
WINTER
Brasserie Thiriez
33 cl
2€17 HT /
2€60 TTC



BRASSERIE NAUTILE
Une brasserie pépite de Nantes pour les amateurs
de bières artisanales
CAN's en 44cl

NOS CALENDRIERS DE L'AVENT



CALENDRIER de l'AVENT BIERES

Une sélection de 24 bières CRAFTS en 33cl
44cl ou 50 cl choisies avec passion

83€25 HT / 99€90 TTC



CALENDRIER de l'AVENT RHUMS

Une sélection de 24 rhums en fiole en 2cl

68€33 HT / 82€ TTC



CALENDRIER de l'AVENT WHISKIES

Une sélection de 24 whiskies en fiole en 2cl

76€67 HT / 92€ TTC

*Nous avons également d'autres calendriers de l'avent :
punchs arrangés, gins et d'autres modèles en rhums et whiskies*

ABONNEMENT BOX MENSUELLE

Besoin d'une idée originale ? Un cadeau qui change ? Chaque
mois, 2 bouteilles sont sélectionnées par nos soins !

Box mensuelle

AUX
SECRETS
DES VINS

Abonnez-vous
24.90€

NOS COFFRETS VINS

COFFRET 2 BOUTEILLES

AOC Bordeaux Château Lauduc +
AOC Côtes du rhône Château
Plantevin + étui 2 bouteilles

12€08 HT/
14€50 TTC



COFFRET SAPIN 2 BOUTEILLES 1 TERRINE

AOC Côtes de gascogne JAVA + AOC
Bourgueil Déchainée + Les conservistes,
pâté Genèse + étui 2 bouteilles noel

19€00 HT/
22€80 TTC



COFFRET CHAMPAGNE DRAPPIER

AOC Champagne Drappier + 2 flutes

49€96 HT/
59€95 TTC



BOITE A CHAPEAU 4 BOUTEILLES

AOC Haut Medoc + AOC Côtes du
Rhône village + AOC Côtes de
gascogne + AOC Champagne + 9
accompagnements sucrés/salés

91€67 HT/
110€ TTC



NOS COFFRETS BIERES



COFFRET 6 Petites Bières

20€33 HT/
24€40 TTC



COFFRET 8 BIERES REGIONALES

+ 8 bières (id 54)

Choix des bières à la
demande



COFFRET 3 Grandes bières 75cl

4 joys blonde 75cl
+ Grande boucle Tandem 75 cl + Saint
Savant triple 75 cl

16€58 HT/
19€90 TTC

NOS COFFRETS SPIRITUEUX



ENGINE + 2 verres
42° - 50 cl *Sauge, citron*
35€79 HT/ 42€95TTC



TRYPTIQUE NORMINDIA
Gin français, coffret découverte
42.1° - 3x 20 cl
32€50HT/ 39€TTC



Pastis BARDOUIN + 2 verres
40° - 70 cl *anisé, épicé*
34€17HT/ 41€TTC



Vodka SQUADRON + 2 verres
40° - 70 cl *brioché, biscuité*
57€92HT/ 69€50TTC



Cognac HINE +2 verres
40° - 70 cl *fruité, floral*
40€HT/ 48€TTC

NOS COFFRETS WHISKIES



BELLEVOYE 3 x 20cl
 Français - Finitions en barriques :
 sauternes, vin rouge et triple malt.
 48€25HT/ 57€90TTC



PENDERYN Madeira
 + 2 verres
 46° - 70CL *Généreux, subtil*
 55€67HT/ 66€80TTC



GREEN SPOT+ 2 verres
 50° - 70CL *Doux, fruité*
 40€HT/ 48€40TTC



COMPASS BOX
 Spice tree + 2 verres
 46° - 70CL *Épicé et toasté*
 48€75HT/ 58€50TTC



RAASAY + 2 verres
 46° - 70CL *légèrement tourbé*
 49€96HT/ 59€95TTC



SMOKEHEAD + 2 verres
 43° - 70CL *Tourbé, fumé*
 50€96HT/ 61€15TTC



AKASHI MEISEI
 + 2 japanese cups
 40° - 50CL *Vanillé, épicé*
 34€17HT/ 41€TTC



NIKKA From the barrel
 + 2 verres et 1 verseur
 51.4° - 70CL *Fort, équilibré*
 45€83HT/ 55€TTC



TOGOUCHI Kiwami + 2 verres
 40° - 67CL *Miellé, épicé*
 41€25HT/ 49€50TTC

NOS COFFRETS RHUMS



ARRANGES DE CED'
+ 2 verres 40° - 70CL Ananas
35€75HT/ 42€90TTC

New



SECHA DE LA SILVA + 1 verre
40° - 70CL Fève de Cacao, café
30€24HT/ 42€70TTC



PLANTATION Rhum Expérience
41.3° - 60CL
54€29HT/ 65€15TTC



ISLAND TURQUOISE BAY + 2 verres
40° - 70CL - Epicé Doux
30€83HT/ 37€TTC



TAKAMAKA + 2 verres
43° - 70CL Epices des Sechelles
41€63HT/ 49€95TTC



BOTRAN 15 + 2 verres
40° - 70CL Caramel, muscade
40€42HT/ 48€50TTC



ANGOSTURA 1919
40° - 70CL Baba au rhum
47€04HT/ 56€45TTC



FERRONI ambré + 2 verres
40° - 70CL Vanillé, boisé
41€63HT/ 49€95TTC



CENTENARIO 12 + 2 verres
40° - 70CL Caramel, muscade
41€25HT/ 49€50TTC

AUX SECRETS DES VINS



**Zone de la Houssoye - 15 rue Madeleine Brès
(Face à Screwfix) 59930 La Chapelle d'Armentières**



03.20.53.40.20



contact@aux-secrets-des-vins.fr



www.aux-secrets-des-vns.fr



CAVE : AUX SECRETS DES VINS



AUXSECRETSDESVINS

HAPPY NEW YEAR & MERRY CHRISTMAS