

# 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

Avenay / 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€62 HT/27€15 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€850TTC



# 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<sup>ER</sup> 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 Béroles  
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

x

DOMAINE DE LA PAGERIE  
Les terres de Silice AOC REUILLY  
10€E33 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

x

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

Marie



FILET DE BICHE EN CROUTE ET GIROLLES

x

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 Charmes porte bien son  
nom. Il combine  
concentration  
et délicatesse. »

CHAPON AUX MARRONS TRADITIONNEL

x

DOMAINE RAPHAEL CHOPIN  
Les Charmes, AOC Morgon

14€46 HT/ 17€35TTC

Jonathan



ROQUEFORT

x

PETIT FRISSON  
IGP Cidre de glace

14€83 HT/ 17€80TTC



« Un jus d'un doré éclatant!  
Des arômes d'ananas rôtie, 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. »

« Des fruits rouges, une bouche fine,  
acidulée pour accompagner toute  
en légère cette buche gourmande  
! »

BUCHE FORET NOIRE DE CYRIL LIGNAC

x

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.

Ceil : 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

Ceil : 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.

Œil : 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% Chentn  
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 !

Œil : 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.

Œil : 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



**ROZELIEURES**  
*Subtil*  
0.7cl 40°

Arômes subtils  
et floraux

38€29HT /  
45€95 TTC

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

PENDERYRN 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



**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° *Épicé, 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€50HT/  
81€00 TTC

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

*New*



# NOTRE SELECTION DE RHUMS

Une sélection de Rhums COUP DE COEUR



**PLANTATION**  
Barbados rum  
5 ans  
0.7cl 40°

Nez : notes pâtisrières, 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

New



MEZAN, Extra Anejo 0.7cl 42°

Fruits frais, fruits confits & une très belle longueur !

32€46 HT / 38€95 TTC



MEZAN, Dominican Republic 2012 0.7cl 46°

Fleur d'oranger, noix de coco  
épices douces.

54€46 HT / 65€35 TTC



MEZAN, Jamaica 2006  
0.7cl 59.2°

Banane flambée, high ester,  
élégance & belle longueur !

115€54 HT / 138€65 TTC

## 10 Rhums : pour tout palais et tout budget



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



New



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



## 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



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



GIN ONOA 50cl 100% Blé Made in Bailleul, 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 DROUX VSOP 0.7cl 41° *fruité, épicé*  
44€58 HT / 53€50 TTC

VIELLE 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



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

## LES COUPS DE COEUR



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'aveut :  
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](mailto:contact@aux-secrets-des-vins.fr)



[www.aux-secrets-des-vins.fr](http://www.aux-secrets-des-vins.fr)



CAVE : AUX SECRETS DES VINS



AUXSECRETSDESIVINS

HAPPY NEW YEAR & MERRY CHRISTMAS