



# *Les Jardins du Languedoc*

15 BIS RUE LAKANAL

38000 GRENOBLE  
Tél/Fax : 04 76 43 28 11



*Cassoulet  
Jus de fruits  
Confitures  
Paniers gourmand*

*Vins de producteurs  
Huiles d'olive et dérivés  
Produits de la mer  
Et autres*

**Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 20h 00**

**IMPORTANT : CE CATALOGUE A ETE REACTUALISER LE 15 Novembre 2006**

[www.jardinsdulanguedoc.com](http://www.jardinsdulanguedoc.com)



## LES PRODUITS DE LA MER

### *Bocaux de verres 780 grs:*

Désignation	Contenance	Prix T.T.C.
Bisque de Homard au cognac	5/6 assiettes	8,70 €
Bouillabaisse 1600 cl	3/5 assiettes	16,90 €
Calamars à l'Américaine	640 grs	12,70 €
Encornets farcis à la Sétoise	650 grs	13,50 €
Moules farcies à la Sétoise ( 85 cl)		12,50 €
Seiche à la provençale		11,30 €
Soupe de poissons	5/6 assiettes	5,80 €
Soupe de poissons de roche 72 cl	5/6 assiettes	5,90 €
Soupe de poissons de roche au curry	5/6 assiettes	6,40 €
Soupe de poissons et crustacés	5/6 assiettes	7,20 €
Thon à la provençale		11,20 €
Velouté de crabes	5/6 assiettes	6,45 €
Velouté de langoustines	5/6 assiettes	6,80 €

### *Bocaux de 320 grs:*

Désignation	Contenance	Prix T.T.C.
Soupe de poissons de roche 37 cl	2/3 assiettes	3,60 €
Velouté de Crabes	2/3 assiettes	4,20 €
soupe de Homard	2/3 assiettes	6,20 €
Velouté de Langoustes	2/3 assiettes	6,50 €
Velouté de tourteaux	2/3 assiettes	4,70 €

### *Bocaux verres 190 grs:*

Désignation	Prix T.T.C.
Aïolli	3,20 €
Brandade de Morue (pot verre 190 grs net)	9,60 €
Rouille à la Sétoise	3,20 €
Thon à l'huile d'olive	5,80 €



## LES SAUCES POUR TOASTS

<b>Désignation</b>		<b>Prix T.T.C.</b>
Paté de rascasse	120 grs	4,10 €
Paté de thon		4,10 €
Sauce Anchoïade	70 grs	4,20 €

*Pots de 115 grs*

<b>Désignation</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Caviar d' aubergines	3,00 €
Confit d' olives noires	3,00 €
Confit d' olives vertes	3,00 €
Crème de pois chiches au cumin	3,00 €
Confits d' oignons doux	3,00 €
Confits de poivrons doux	3,00 €

### LES SAUCES POUR TOASTS (suite)

*Pots de 210 grs*

<b>Désignation</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Caviar d' aubergines	4,20 €
Chutney de Mangues au poivre de Sichuan	4,20 €
Compotée de poivrons aigre doux	3,70 €
Concassé de tomates basilic	3,10 €
Confit d' olives noires	4,30 €
Confits d'échalottes	4,80 €
Confit d' olives vertes	4,30 €
Confits d' oignons doux des Cévennes-AOC	4,20 €
Confits d' olives aux poivrons	3,70 €
Crème de pois chiches au cumin	4,80 €
Tapenades aux tomates séchées à l' huile	5,10 €
Tomates séchées à l'huile	5,10 €
Crème de poivrons	4,10 €
Poivrons en chutney aux piments d'espelette	4,30 €
Condiment à la figue et au vinaigre balsamique	4,20 €
Salade Méchouia	4,80 €



## LES JUS DE FRUITS

<b>Désignation</b>	<b>CONTENANCE</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Jus de raisin cépage Mausac	75 cl	<b>3,70 €</b>
Nectar Pommes Framboises	75 cl	<b>3,70 €</b>
Nectar de Cerise	75 cl	<b>3,95 €</b>
Nectar de Poire	75 cl	<b>3,70 €</b>

## LES APERITIFS

<b>Désignation</b>	<b>CONTENANCE</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Apéritif à la châtaigne	75 cl	<b>9,90 €</b>
Apéritif aux noix vertes	75cl	<b>9,90 €</b>
Apéritif à la pêche	75 cl	<b>9,90 €</b>
Apéritif au citron vert	75 cl	<b>9,90 €</b>
Apéritif à la poire	75 cl	<b>11,30 €</b>
Pastis aux plantes	70 cl	<b>17,80 €</b>
Sirop de mûres( très concentré)	75 cl	<b>6,50 €</b>



## LES CONFITURES

### LES POTS DE 335 GRS

Désignation	Prix T.T.C.
Abricot du Roussillon	4,10 €
Arbouse	4,30 €
Argouses	4,30 €
Ananas au poivre de Penjab	4,50 €
Cassis	4,10 €
Cerise griotte	4,30 €
Châtaignes aux noix	4,50 €
Citron	4,10 €
Clémentine	4,10 €
Coing	4,00 €
Confit de Pétales de Roses	4,25 €
Confit de Raisin Saveur Muscat	4,10 €
Délices de la sorcière	4,40 €
Figues Blanches	4,40 €
Figues Noires	4,40 €
Fraise à la menthe fraîche	4,30 €
Fraises	4,10 €
Framboise Epépinée	4,40 €
4 Fruits rouges	4,20 €
Gratte-cul (églantine)	4,10 €
Gelée de Pomme	4,10 €
Groseilles	4,10 €
Mirabelles	4,30 €
Mûres sauvages	4,40 €
Myrtilles sauvages	4,50 €
Oranges amères	3,80 €



## LES CONFITURES (suite)



### LES POTS DE 335 GRs

<b>Désignation</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Oranges au Marc de Muscat	4,00 €
Oranges douces	4,10 €
Patates douces	4,50 €
Pêches de vigne	4,65 €
Pêches du Languedoc	4,10 €
Poires williams du Languedoc	4,10 €
Pomme canelle	4,00 €
Quetsche	3,90 €
Raisiné de Montpellier	4,65 €
Raisin blanc saveur muscat ( gelée)	4,10 €
Reine-claude	4,20 €
Rhubarbes	4,00 €
Saveurs d' automne	4,20 €
Saveurs d' été	4,20 €
Sureau	4,65 €
Ti-Punch	4,50 €
Tomates vertes	4,10 €
Trois agrumes	4,20 €

### LES CONFITS DE FLEURS ET LES PLATS CUISINES

#### LES POTS DE 115 GRs

<b>Désignation</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Confit de Fleurs de Coquelicot	2,40 €
Confit de Lavande	2,40 €
Confit de Mimosa	2,40 €
Confit de Pétale de rose	2,40 €
Confit de Violettes	2,40 €
Gelée de thé au jasmin	2,40 €
<b>Désignation</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Bananes au chocolat	3,90 €
Confit de chocolat noir	4,30 €
Poire williams au chocolat	3,90 €



**LES CONFITS DE FLEURS  
ET LES PLATS CUISINES  
(SUITE)**

<b>Désignation</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Airelles au vin de pays d' OC      240 grs	<b>3,90 €</b>
Pavé de raisins blancs      ( sachets de 200 grs)	<b>4,95 €</b>
Pruneau au vin de Pays d' OC      465 ml	<b>6,30 €</b>
Le Mendiant au Muscat      465 ml	<b>9,40 €</b>

***LES POTS DE 410 GRS***

<b>Désignation</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Citrons confits	<b>5,60 €</b>
Courgettes à la Languedocienne	<b>5,95 €</b>



## CASSOULET ET FOIES GRAS

### LIBELLE PRODUITS

Désignation		CONTENANCE	Prix T.T.C.
<b><u>Cassoulets de castelnaudary:</u></b>			
Bocal 85 cl cassoulet confit de canard	780 grs	2 part	<b>5,60 €</b>
Bocal 150 cl cassoulet confit de canard	1500 grs	3/4 parts	<b>10,20 €</b>
Bocal cassoulet confit de canard	1500 grs	3/4 parts	<b>10,20 €</b>
1/2 cassoulet au confit de Canard	420 grs	1 part	<b>2,90 €</b>
4/4 cassoulet au confit de Canard	840 grs	2 parts	<b>4,60 €</b>
1/2 cassoulet au confit d'oie	420 grs	1 part	<b>3,20 €</b>
4/4 cassoulet au confit d'oie	840 grs	2 parts	<b>4,95 €</b>
1/2 cassoulet au confit de porc	420 grs	1 part	<b>2,70 €</b>
4/4 cassoulet au confit de porc	840 grs	2 parts	<b>4,30 €</b>
<b><u>Gamme prestige "ROSE ET LOUIS"</u></b>			
3/4 cassoulet aux cuisses de canard	590 grs	1 part	<b>4,30 €</b>
7/5 cassoulet aux cuisses de canard	1150 grs	2 parts	<b>8,40 €</b>
<b><u>Confits à la graisse de canard</u></b>			
Bocal 85 cl confit de canard 700 gr	700 grs	2 parts	<b>8,90 €</b>
2/1 confit de canard 4/5 cuisses	1350 grs	4 parts	<b>12,80 €</b>
2/1 confit de canard 5/6 cuisses	1350 grs	5 parts	<b>12,80 €</b>
4/4 confit de canard 2 cuisses	765 grs	2 parts	<b>8,30 €</b>
4/4 manchons de canard	765 grs	4 parts	<b>6,80 €</b>
4/4 graisse d' oie 690 gr	690 grs		<b>4,20 €</b>
4/4 graisse de canard 690 gr	690 grs		<b>3,90 €</b>





## CASSOULET ET FOIES GRAS

### LIBELLE PRODUITS

Désignation	CONTENANCE	Prix T.T.C.
<b><u>Gésiers à la graisse de canard</u></b>		
Gésiers de volailles	380 grs	3,70 €
Gésiers de canards	380 grs	5,20 €

### FOIES GRAS

Désignation		Prix T.T.C.	
<b><u>Verrines:</u></b>			
Foie de canard entier	120 grs	14,40 €	
Foie de canard entier	180 grs	15,80 €	
Foie d' oie entier	180 grs	19,80 €	
<b><u>Boîtes:</u></b>			
Bloc de foie gras 30% de morceau	400 grs	18,90 €	
Bloc de foie gras 30% de morceau	200 grs	11,80 €	
<b><u>Plats cuisinés à l'ancienne</u></b>			
4/4 Tripes cuisinées à l'ancienne	800 grs	3/4 parts	5,80 €
1/2 Tripes cuisinées à l'ancienne	400 grs	2 parts	4,20 €
4/4 petit salé aux lentilles	840 grs	3 parts	4,60 €
4/4 Saucisse de Toulouse aux lentilles	840 grs	2 parts	4,40 €
1/2 jambonneau à l'ancienne	380 grs	4 parts	4,95 €
1/2 jambonneau à l'ancienne bocal	380 grs	4 parts	5,80 €
Terrine de canard au piment d'Espelette	180 grs		2,95 €
Terrine de canard au magret	180 grs		2,95 €
Terrine de Chevreuil aux champignons	180 grs		2,30 €
Terrine de Lièvre au romarin	180 grs		2,30 €
Terrine de Foies de volailles	180 grs		1,95 €
Terrine de sanglier au Genièvre	180 grs		2,30 €
<b><u>Légumes cuisinés</u></b>			
Bocal 85 cl haricots lingots du lauragais	750 grs		4,40 €



## CREATIONS ARTISANALES DES CORBIERES



Désignation	Prix T.T.C.
<b>Tartinades d' aubergines 220 grs</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Confitures de lait pots verres de 250 grs:</b>	
A la noix de coco	<b>4,90 €</b>
A la vanille	<b>4,90 €</b>
Au chocolat	<b>4,90 €</b>
Aux amandes	<b>4,90 €</b>
<b>Fruits en Bocaux de 850 grs:</b>	
Abricots Muscat	<b>13,20 €</b>
Figues au vin de Banyuls	<b>13,20 €</b>
Pêches au Muscat	<b>13,20 €</b>
Poires au vin de Banyuls	<b>13,20 €</b>
Pruneaux au vin de Banyuls	<b>13,20 €</b>
<b>Sauvines (confitures) de vins rouges, rosés, blanches.</b>	
<b>-ROUGE:</b> nature, au thym de garrigues, aux grelots blancs, aux poivres vert et aux figues	<b>3,40 €</b>
<b>-ROSE:</b> Famboises, vanille, fraise, citron, abricot	<b>3,40 €</b>
<b>-BLANC:</b> Pêche, citron, poire, nature, vanille.	<b>3,40 €</b>

**Notes:** Les SAUVINES sont des confitures de vins à utiliser:

**Rouge :** Pour déglacer une cuisson et notamment pour les magrets de canards et pour corser une sauce

**Blanche :** En accompagnement de foies gras( poire et pêche), sur un fromage de chèvre(citron)

**Rosé :** utiliser comme une confiture sur une tartine de pain.



## LES VINAIGRES DE VINS

Désignation	CONTENANCE	Prix T.T.C.
Ail	50 CL	4,90 €
Au vin de Banyuls	50 CL	9,80 €
Balsamique	50 CL	7,40 €
Citron	50 CL	4,90 €
Echalottes	50 CL	4,90 €
Estragon	50 CL	4,90 €
Framboises	50 CL	4,90 €
Lavandes	50 CL	4,90 €
Miel et piments	50 CL	4,90 €
Noisettes	50 CL	4,90 €
Noix	50 CL	4,90 €

## LES HUILES DE PEPINS DE RAISINS

Désignation	CONTENANCE	Prix T.T.C.
Ail ciboulette	50 CL	4,90 €
Basilic	50 CL	4,90 €
Estragon	50 CL	4,90 €
Fruits rouges	50 CL	4,90 €
Gingembre	50 CL	4,90 €
Piment origan	50 CL	4,90 €
Sauge	50 CL	4,90 €



## LES HUILES D'OLIVES

*Huiles de coopérative de BIZE MINERVOIS*

<b>Désignation</b>		<b>CONTENANCE</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Huiliers avec anse		25 CL	7,60 €
Huiliers avec anse		50 CL	11,80 €

### *Huiles d' olives de SAINT GILLES (GARD)*

### **PROPRIETAIRE RECOLTANT**

<b>Désignation</b>		<b>CONTENANCE</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Picholines		75 cl	15,80 €
Arbequine		75 cl	12,00 €
A.O.C. De Nîmes		75 cl	16,80 €
Pilipili (huile pimentée)		50 CL	8,50 €
Picholines	Bidons métalliques	3 litres	56,00 €
Arbequine	Bidons métalliques	3 litres	44,00 €
A.O.C. De Nîmes	Bidons métalliques	3 litres	59,00 €
Picholines ( Coffret cadeau cartons disponible)		25 CL	6,00 €
Aglandau		25 CL	6,00 €
Citron		25 CL	6,50 €
Basilic		25 CL	6,40 €
Truffes		25 CL	8,50 €

#### **Condiments pour toasts apéritifs:**

Poèlée de Poivrons		90 grs	3,00 €
Poumou d'Amour	Tomates séchées au thym	90 grs	3,00 €
Pistou Provençal		90 grs	3,00 €

### LES OLIVES

#### *BOCAUX EN VERRE*

<b>Désignation</b>		<b>CONTENANCE</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Lucques à l' ancienne		200 grs	3,50 €
Lucques à l' ancienne		420 grs	7,80 €
Picholines		380 grs	3,40 €
Olives farcies aux poivrons		100 grs	3,10 €
Olives tailladées sauce aux oignons		180 grs	2,90 €

### LES PRODUITS DE LA RUCHE

<b>Désignation</b>		<b>CONTENANCE</b>	<b>Prix T.T.C.</b>
Miel de châtaignier clair		500 grs	5,75 €
Miel de tournesol crémeux		500 grs	5,75 €
Brut de miel		75 cl	7,80 €

Cocktail gazéifié à base de vin aromatisé au miel. 5° degré



## LES VINS DE PRODUCTEURS

DENOMINATION	COULEUR	ANNEE	PRIX T,T,C,
AOC Minervois Domaine Barroubio (cuvée Jean Miquel)	Rouge	2000	10,80 €
AOC Minervois Domaine Barroubio(cuvée Marie-thérèse)	Rouge	2000	10,80 €
AOC Domaine de Barroubio	Rosé	2004	5,20 €
<b><u>AOC Coteaux du Languedoc "la Clape"</u></b>			
Château de Tarailhan cuvée Maltresse	Rouge	2001	12,00 €
Château Tarailhan	Rouge	2001	7,20 €
<b>Corbières</b>			
<b><u>Cave d' Embres et castlemaure</u></b>			
La Buvette. Vin de table.	Rouge		3,80 €
A.O.C. La chapelle	Rouge	2004	4,90 €
Cuvée "La Pompadour"	Rouge	2004	7,80 €
Cuvée "La Pompadour" <b>Magnum</b>	Rouge	2003	15,80 €
La Grande Cuvée	Rouge	2004	9,80 €
Cuvée N° 3	Rouge	2003	18,60 €
Cuvée N° 3 <b>Magnum</b>	Rouge	2003	38,00 €
Bag in box 5 litres	Rouge		19,80 €
Bag in box10 litres	Rouge		34,50 €
<b><u>Cave Les Celliers ST Martin</u></b>			
Chevalier St Martin	Rouge	2002	5,40 €
Cuvée "Roche noire"	Rouge	2003	6,30 €
Cuvée " Trémoulis"	Rouge	2003	7,40 €



## LES VINS DE PRODUCTEURS

DENOMINATION	COULEUR	ANNEE	PRIX T.T.C.
<b><u>MAS DE LA SERANNE (Terrasses du Larzac)</u></b>			
"Aventure"	Blanc	2004	8,80 €
" Le clos des Immortelles"	Rouge	2002	12,50 €
"Cuvée Louis et Antonin"	Rouge	2002	18,40 €
VD D'OC Limoux (Sauvignon Fûts de chêne)	Blanc	2000	10,60 €
A.O.C Limoux Autan ( 16 mois fûts de chêne)	Blanc	2000	13,00 €
<b><u>A.O.C Le Plan de L'om (Terrasses du Larzac)</u></b>			
Oeillade	Rouge	2002	8,80 €
Feuillage	Blanc	2002	8,80 €
Miejour	Rouge	2001	13,20 €
Roucan	Rouge	2001	17,60 €
<b><u>A.O.C. Domaine de Granoupiac (Terrasses du Larzac)</u></b>			
Le chant des cigales	Blanc	2002	6,80 €
Désiré	Blanc	2002	6,20 €
Les Creisses	Rouge	2001	12,50 €
<b><u>A.O.C. Mas Peyrolles (Pic st Loup)</u></b>			
Coteaux du Languedoc	Rosé	2004	6,50 €
Coteaux du Languedoc "Fruité"	Rouge	2005	6,50 €
Coteaux du Languedoc "Pic St LOUP"	Rouge	2005	8,90 €
Le Chant de l' Aire	Rouge	2002	12,50 €
<b><u>Mas Mouriès ( Terres de Sommières)</u></b>			
A.O.C. "Les Myrthes"	Rouge	2001	17,00 €



## LES VINS DE PRODUCTEURS

DENOMINATION	COULEUR	ANNEE	PRIX T,T,C,
<b><u>Vins de Pays d'OC.</u></b>			
<b><u>Domaine des Yeuses (Meze)</u></b>			
100% Syrah "Les Epices"	Rouge	2004	<b>6,80 €</b>
100% Grenache "Les Fruits Mûrs"	Rouge	2004	<b>6,80 €</b>
100% Muscat	Rosé	2004	<b>4,50 €</b>
100% Merlot	Rouge	2004	<b>4,50 €</b>
Cuvée "Les Gazelles"	Rosé	2004	<b>4,50 €</b>
Cuvée "La Soure" " Vin de Pays"	Rouge	2004	<b>6,50 €</b>
"Les Yeuses" "Cépage viognier Vin de Pays"	Blanc	2005	<b>6,90 €</b>
"Les Yeuses" "Cépage Chardonnay Vin de Pays"	Blanc	2005	<b>7,50 €</b>
<b><u>Vins de Pays des Côtes de Thongues</u></b>			
<b><u>Domaine du Moulin de Lène</u></b>			
Cuvée "Justine"	Blanc	2003	<b>8,60 €</b>
Cuvée Zanzibar	Rouge	2004	<b>5,00 €</b>
<b><u>Domaine Montrose (Pézenas)</u></b>			
"Salamandre".	Rouge	2003	<b>9,40 €</b>
"Salamandre".	Blanc	2001	<b>8,40 €</b>
"Les Lézards"	Blanc	2005	<b>5,20 €</b>
<b><u>Vins de pays des sables du Golfe du Lion</u></b>			
<b><u>Domaine du Petit Chaumont</u></b>			
Blanc		2004	<b>5,20 €</b>
Rouge		2004	<b>5,20 €</b>
Cuvée Tradition (élevée 12 mois fût de chêne)	Rouge	2000	<b>8,80 €</b>



## LES VINS DE PRODUCTEURS

DENOMINATION		COULEUR	ANNEE	PRIX T,T,C,
<b><u>A.O.C. Domaine de la croix st Roch (Grès de Montpellier)</u></b>				
La Croix ST Roch." Vin de Pays"		Rosé	2005	5,10 €
La Croix ST Roch." Vin de Pays"		Rouge	2003	5,20 €
La Croix ST Roch." Vin de Pays" MUSCAT SEC		Blanc	2005	6,80 €
"Via villa"		Rouge	2001	12,60 €
Les Thermes d'AMBRUSSUM		Rouge (Doux)	2003	8,80 €
Le Must d'AMBRUSSUM (Muscat doux)		Blanc	2003	8,80 €
Muscat vendanges tardives		Blanc	1999	12,30 €
<b>A.O.C Picpoul de Pinet</b>				
Domaine de la Mirande		Blanc	2003	5,95 €
Cuvée Marie laure "Vieille vignes"		Blanc	2002	10,60 €
<b>A.O.C. St Félix de Lodez (Terrasses du larzac)</b>				
St Jacques		Blanc	2005	3,95 €
St Jacques		Rosé	2004	3,95 €
St Jacques		Rouge	2004	4,50 €
Cuvée Jacques Arnal ( 1 an fûts de chênes)		Rouge	2002	8,00 €
Prieuré St Michel de Gramont		Rouge	2000	16,40 €
Cuvée Saint Félix ( 18 mois en fût de chênes)		Rouge	2001	10,90 €
Clausade Montlong ( 6 mois fûts de chênes)		Blanc	2003	7,95 €
Clausade St Jullien		Rouge	2004	6,00 €
Mont Baudile "Vin de Pays"		Rosé, Rouge		3,00 €
Mont Baudile "Vin de Pays" Bag in Box	5 Litres	Blanc, Rosé, Rouge		12,00 €
Mont Baudile "Vin de Pays" Bag in Box	10 litres	Blanc, Rosé, Rouge		22,50 €
V. de pays d' OC: Viognier ( vieillie en fûts)		Blanc	2004	6,80 €
Jean de Félix ( chardonnay)		Blanc	2005	4,40 €
Bag in box de 5 litres	A.O.C	Rouge, Rose,Blanc.	2005	16,00 €
Bag in box de 10 litres	A.O.C.	Rouge, Rosé,Blanc.	2005	29,80 €
V. de pays d' OC- "syrah-grenache"		Rouge	2005	3,40 €
V. de pays d' OC- Merlot		Rouge	2005	3,00 €
Bag in box de 5 litres.V. de pays d' OC- Merlot		Rouge		13,80 €
Bag in box de 10 litres.V. de pays d' OC- Merlot		Rouge		25,00 €





## LES VINS DE PRODUCTEURS



### SUITE

DENOMINATION		COULEUR	ANNEE	PRIX T,T,C,
<b>DOMAINE DE LA PALUNETTE</b>				
<b>Vin de pays du Gard</b>				
Cuvée "Why Not"	(Marselan-Merlot)	Rouge	2003	6,80 €

### VINS DOUX NATURELS

DENOMINATION		COULEUR	ANNEE	PRIX T,T,C,
AOC Rivesaltes TERRA NOSTRA			1982	18,80 €
VDN Maury MAS AMIEL ( 10 ans d' age)		Rouge		18,40 €
VDN Maury MAS AMIEL Vintage		Rouge	2003	15,80 €
VDN Maury MAS AMIEL Vintage Grenache Gris		Blanc	2003	17,80 €
GRENACHE Domaine du soleil couchant		50 cl		13,00 €
Coup de Lune (vin d' apéritif)		50 cl		17,00 €
Coup de soleil ( vin d' apéritif)		50 cl		17,00 €

### VINS DOUX NATURELS (suite)

DENOMINATION		COULEUR	ANNEE	PRIX T,T,C,
<b>MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS</b>				
Cuvée Nicolas (vieilles vignes, vendanges tardives)		50 cl	2001	19,80 €

### LES CHAMPAGNES

DENOMINATION		COULEUR		PRIX T,T,C,
Palmer Brut Rubis		Rosé		21,80 €
Palmer Brut				19,80 €
Palmer Brut	MAGNUM			41,80 €
Palmer "Blanc de blanc"			2000	24,80 €



## LES LIQUEURS

DENOMINATION	CONTENANCE	DEGRE	PRIX T,T,C,
Liqueur du LARZAC (Macération de 19 plantes)	70 cl	35°	18,00 €
Liqueur de Poire	70 cl	25°	14,50 €
Liqueur de Couscouilles des bergers Catalans	50 cl	40°	19,80 €
Liqueur de Fleurs de Thym	50 cl	40°	19,00 €
Liqueur apéritive Mélopepo ( base de melon)	50 cl	17°	16,00 €
Limoncino ( liqueur aux citrons)	50 cl	30°	15,80 €
Gianduia (Crème de chocolat + grappa)	50 cl	17°	24,50 €

### LES LIQUEURS ARTISANALES DES MONTAGNES DU MINERVOIS

DENOMINATION	CONTENANCE	DEGRE	PRIX T,T,C,
Azerolles	46 cl	20°	24,00 €
Chataigne	46 cl	20°	24,00 €
Coquelicot	46 cl	20°	24,00 €
Figues	46 cl	20°	24,00 €
Fleurs de pissenlits	46 cl	20°	24,00 €
Gratte-cul (églantine)	46 cl	20°	24,00 €



## LES ACCESSOIRES DE CAVE LES PANIERS OSIERS

**Tout une gamme d' accessoires de cave vous est proposée:**

Carafes à vin.

Tire-bouchons

Porte Bouteille : en fer forgé, osier et inox

Plats inox

Service à Foie Gras

Pour réaliser des compositions gourmandes, toute une gamme de paniers en osier est disponible à partir de 2 euros.

Sélectionnez vos produits au gré de vos envies, choisissez votre panier, nous vous composerons une superbe corbeille à offrir pour diverses occasions: Anniversaires, Cadeaux d' entreprise, etc.....



**NB: les prix établis sur ce catalogue sont valables jusqu'au 31 décembre 30 Décembre 2006  
dans la limite des stocks disponible dans la boutique.  
N'oublions pas que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.**