



IDÉES CADEAUX

2019/2020



Cette année encore nous allons vous régaler !

Originalité du packaging et qualité reconnue des produits, vous trouverez forcément dans cette offre les coffrets cadeaux que vous recherchez !

Autour du vin qui reste la base de nos coffrets, s'installent la Moutarde au Moût de raisin, des tagliatelles aux ceps, de la crème de marrons d'Aubenas, un tire bouchon sommelier, du foie gras, des truffes, du thé blanc fleur de sureau, des tartinades etc...

Coffret original !



Les saveurs des terrines gourmandes de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » se déclinent sous différents parfums qui peuvent évoluer en fonction des stocks.

- moules curry
- ou thon fumé
- ou langoustine porto
- ou colin beurre nantais
- ou homard cognac



Il en est de même pour les terrines gourmandes de la terre :

- paté de caille au Muscat de Beaumes de Venise
- ou terrine gourmande de canard au magret fumé
- ou terrine forestière aux champignons des bois



Que du Vin c'est la proximité, le conseil, le service, la qualité, l'originalité, et surtout le choix. Dans ce sens, nous pouvons également moduler cette offre et composer avec vous les coffrets sur mesure dont vous avez envie.

BOX GOURMANDE N°1

16,02 € HT (18,16 € TTC)

- bouteille 75cl de vin rouge IGP Pays d'Oc Merlot « Vignerons de Fontes »
- terrine gourmande de la terre 90 gr
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- tagliatelles aux ceps et bolets 250 gr



BOX GOURMANDE N°2

19,07 € HT (21,93 € TTC)

- bouteille 75cl de vin rosé fruité IGP Méditerranée « Domaine de la Sanglière »
- bouteille 75cl de vin rouge AOC Bordeaux « Miquau » 2016
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr
- terrine gourmande de la terre 90 gr

BOX GOURMANDE N°3

23,70 € HT (26,99 € TTC)

- bouteille 75cl vin blanc IGP Oc Sauvignon-Colombard « vigneron de Fontes »
- bouteille 75cl de vin rosé fruité IGP Méditerranée « Domaine de la Sanglière »
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- tartina apéritive courgettes grillées au chèvre et miel 100 gr
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr

BOX GOURMANDE N°4

25,46 € HT (29,57 € TTC)

- bouteille 75cl de vin blanc $\frac{1}{2}$ sec Pinot Gris « Domaine de la Ferté »
- bouteille 75cl de vin rosé fruité IGP Méditerranée « Domaine de la Sanglière »
- bloc de foie gras de canard 80gr
- chutney aux agrumes 50gr
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- tire bouchon sommelier professionnel « La Coutale »



BOX GOURMANDE N°5

27,45 € HT (30,96 € TTC)

- bouteille 75cl de vin rouge IGP Pays d'Oc Merlot « Vignerons de Fontes »
- bouteille 75cl de vin rosé fruité IGP Méditerranée « Domaine de la Sanglière »
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- tagliatelles aux ceps et bolets 250 gr
- crème de marrons d'Aubenas 120 gr
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr



BOX GOURMANDE N°6

30,88 € HT (35,44 € TTC)

- bouteille 75cl de vin rouge AOC Bordeaux « Miquau » 2016
- bouteille 75cl de vin rosé fruité IGP Méditerranée « Domaine de la Sanglière »
- bouteille 75cl vin blanc Muscadet Sèvre et Maine AOC sur lie « Clos Chaillou »
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr
- tagliatelles aux ceps et bolets 250 gr
- tire bouchon sommelier professionnel « La Coutale »

BOX GOURMANDE N°7

32,61 € HT (37,15 € TTC)

- bouteille 75cl de vin blanc $\frac{1}{2}$ sec Pinot Gris « Domaine de la Ferté »
- bouteille 75cl de vin rouge AOC Bordeaux « Miquau » 2016
- bloc de foie gras de canard 80gr
- chutney aux agrumes 50 gr
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- tire bouchon sommelier professionnel « La Coutale »
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr



BOX GOURMANDE N°8

33,39 € HT (37,64 € TTC)

- bouteille 75cl de vin rosé fruité IGP Méditerranée « Domaine de la Sanglière »
- bouteille 75cl vin blanc IGP Oc Sauvignon-Colombard « vigneron de Fontes »
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- tire bouchon sommelier professionnel « La Coutale »
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr
- tartinade apéritive courgettes grillées au chèvre et miel 100 gr
- tagliatelles aux ceps et bolets 250 gr
- crème de marrons d'Aubenas 120 gr



BOX GOURMANDE N°9

36,64 € HT (40,81 € TTC)

- bouteille 75cl de vin blanc $\frac{1}{2}$ sec Pinot Gris « Domaine de la Ferté »
- bouteille 75cl de vin rouge IGP Pays d'Oc Merlot « Vignerons de Fontes »
- bloc de foie gras de canard 80gr
- chutney aux agrumes 50 gr
- moutarde violette de Brive au moût de raisin 200 gr
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr
- tartinade apéritive courgettes grillées au chèvre et miel 100 gr

BOX GOURMANDE N°10

40,28 € HT (44,54 € TTC)

- bouteille 75cl de vin blanc $\frac{1}{2}$ sec Pinot Gris « Domaine de la Ferté »
- bouteille 75cl de vin rouge AOC Bordeaux « Miquau » 2016
- bloc de foie gras de canard IGP Sud Ouest bocal 80gr
- chutney aux agrumes 50 gr
- moutarde violette de Brive au moût de raisin 200 gr
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr
- crème de marrons d'Aubenas 120 gr
- thé blanc fleur de sureau et myrtille BIO en sachets (20)



BOX GOURMANDE N°11

51,71 € HT (57,80 € TTC)

- bouteille 75cl de vin blanc $\frac{1}{2}$ sec Pinot Gris « Domaine de la Ferté »
- bouteille 75cl de vin rouge AOC Bordeaux « Miquau » 2016
- bouteille 75cl vin blanc IGP Oc Sauvignon-Colombard « vigneron de Fontes »
- bloc de foie gras de canard 80gr
- chutney aux agrumes 50 gr
- crème de marrons d'Aubenas 120 gr
- moutarde violette de Brive au moût de raisin 200 gr
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr
- tartinade apéritive courgettes grillées au chèvre et miel 100 gr
- thé blanc fleur de sureau et myrtille BIO en sachets (20)



BOX GOURMANDE N°12 sans alcool

29,61 € HT (32,00 € TTC)

- bouteille 75cl de Jus de Raisin pétillant sans alcool « Domaine de la Ferté »
- moutarde violette de Brive au moût de raisin 200 gr
- ballotin de truffes aux brisures de crêpes dentelles 100 gr
- thé blanc fleur de sureau et myrtille BIO en sachets (20)
- tagliatelles aux ceps et bolets 250 gr
- terrine gourmande de la terre 180 gr
- terrine gourmande de la mer « conserverie de l'île d'Yeu » 100 gr



BOX Trilogie CHAMPAGNE

76,91 € HT (92,30 € TTC)

- bouteille de Champagne Bonnaire Tradition
- bouteille de Champagne Bonnaire Blanc de Blancs Grand Cru
- bouteille de Champagne Bruno Paillard Première Cuvée



LA SELECTION « VINS DE FETES »

- Muscadet Sèvre et Maine AOC sur lie « Clos du Chaillou » 2018 (HVE)
4,37 € HT (5,25€ TTC)



- Reuilly AOC blanc « Les Fossiles » - Domaine de Reuilly 2018 (BIO)
11,58 € HT (13,90 € TTC)

- Pessac Léognan AOC blanc - Château Bruilheau 2016
15,00 € HT (18,00 € TTC)

- Cahors AOC « Clos d'Audhuy » 2016 BIO
13,75 € HT (16,50 € TTC)

- Bourgueil AOC rouge « Les Clos Boireaux » - Domaine des Ouches 2017
10,58 € HT (12,70 € TTC)

- Bordeaux Supérieur AOC « Cuvée Prestige » du Château Tayet 2015
10,21 € HT (12,25 € TTC)

- Crémant de Loire AOC « Le Fabuleux » Brut 00 non dosé (conversion BIO)
8,08 € HT (9,70 € TTC)

- Saumur AOC Moelleux « cuvée Serge » - Domaine Vallet 2016 (conversion BIO)
9,17 € HT (11,00 € TTC)

- Champagne AOC tradition Brut - Maison Bonnaire
18,25 € HT (21,90 € TTC)

- Champagne AOC « Grand Cru » Blanc de blancs - Maison Bonnaire
23,33 € HT (28,00 € TTC)

et bien d'autres encore sur demande !

Bouteilles à intégrer dans des coffrets 1, 2, 3 ou 6 bouteilles de votre choix




Offre sans engagement sauf vente. FRANCO Vendée. Pour toute autre destination, nous consulter. Dans la limite des stocks disponibles. Les articles en rupture peuvent être remplacés par d'autres articles de saveur différente.

A bientôt...

Que du Vin

12 rue de la Garenne

85540 MOUTIERS LES MAUXFAITS

02 51 05 19 12 - 06 76 11 23 26 

tanguypoirier@queduvin.fr www.queduvin.fr