



## CATALOGUE TARIFS

### VINS EN BOUTEILLES & BiB - COCKTAILS & TIREUSES à BIÈRE AVRIL 2026

Liste non-exhaustive - Selon stock Disponible.

♥ Vins « *Coup de Cœur* » de La Cave Lavalloise et particulièrement appréciés par notre clientèle.

■ NOUVEAUTÉS MARS-AVRIL 2026

Visuel des références, Infos & Tarifs sur [www.cavelavalloise.com](http://www.cavelavalloise.com)

#### VINS EN BOUTEILLES

- 5% par carton  
de 6 bouteilles identiques.

- 10%\* dès 30 Bouteilles  
panachables au choix sur toute la Cave.  
Ex : 6 Bulles + 6 Blancs + 6 Rosés + 12 Rouges = - 10%

#### COCKTAILS en BiB & VINS EN BiB

- 5% dès 50L  
panachables entre Vins & Cocktails.  
Ex : 25L Cocktails en BiB + 25L Vins en BiB = - 5%  
Ex : 50L de Vins en BiB ou 50L de Cocktails en BiB = - 5%

- 10%\* dès 100L  
panachables entre Vins & Cocktails.  
Ex : 50L Cocktails en BiB + 50L Vins en BiB = - 10%  
Ex : 100L de Vins en BiB ou 100L de Cocktails en BiB = - 10%

\*Remises -10% appliquées en Facturation. Hors Champagnes (Tarifs dégressifs pour les Champagnes). Non cumulable Carte Fidélité.  
*Les Champagnes ne bénéficient pas de remise -10% mais sont éligibles dans le comptage des 30 Bouteilles.*

#### ~~~~~ Conditions Reprise des non-consommés ~~~~~

- ✓ Nous ne reprenons pas + de la moitié de la commande et  $\Delta$  pour chaque référence.  
Une référence correspond à une marque bien précise de Cocktail, Vin Blanc, Vin Rosé, Vin Rouge, Pétillant ou Fût de Bière.
  - ✓ Le premier contenant et le + volumineux de chaque référence (BiB, Fût ou Carton Bouteilles), sera obligatoirement facturé : Les suivants pourront être repris, sans dépasser la moitié de la commande.  
Ex : Sur une commande de 25L Vin Rouge + 15L Rosé + 18 Pétillants... Seront facturés au minimum : 15L Vin Rouge + 10L Rosé + 12 Pétillants.
  - ✓ Nous reprenons les bouteilles uniquement par carton de 6.
  - ✓ Nous reprenons les BiB (Cubis) non-ouverts & non-abîmés.
- La Reprise des non-consommés ne se fait qu'à partir d'un Bon de Commande (ou Bon de Livraison).
- ✓ Il n'y a pas de Reprise des non-consommés sur les produits déjà facturés.
  - ✓ La Reprise des non-consommés est valable jusqu'à 5 jours après enlèvement.  
Nous consulter pour toute demande d'informations précises.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs.

# LES BULLES

Blanc de Blancs Brut - Royal Saint-Charles	6.80 €
K-rémant Barré <i>Méthode Traditionnelle</i> Brut ♥ ou Rosé 1/2 sec	8.80 €
Moscato Spumante ½ sec	9.20 €
Crémant de Loire Blanc Brut ♥ ou Blanc ½ sec ou Rosé ½ sec « <i>Domaine des Barres</i> »	10.50 €
Vouvray Blanc Brut ■ « <i>Domaine de Margalleau</i> »	11.80 €
Vouvray Blanc Brut « <i>Domaine Damien Pinon</i> »	12.80 €
Crémant de Loire Blanc Brut BIO ■ « <i>Domaine de Rochambeau</i> »	13.80 €
Saumur Blanc Brut BIO ♥ « <i>Domaine de la Paleine</i> »	14.00 €
Champagne <u>Y.LAVAL</u> <i>Cuvée Tradition</i> ♥	21.00 € / 19.80 €x6 / 18.90 €x30 et +
Champagne <u>Premier Cru</u> <i>Cuvée Yearling</i> ♥	23.80 € / 22.90 €x6 / 22.40 €x30 / 21.90 €x60 et +
Champagne <u>Premier Cru</u> <i>Rosée d'Aglaée</i>	25.80 € / 24.80 €x6
Champagne <u>Blanc de Blancs</u> – <i>Blanche de Marie</i> - 100% Chardonnay ♥	27.00 € / 26.00 €x6
Champagne <u>Blanc de Noirs</u> – <i>Cuvée 2H</i> – 100% Pinot Noir	31.00 € / 29.50 €x6
Champagne Drappier – <i>Carte d'Or</i> ♥	35.00 € / 33.00 €x6
Champagne Drappier – Blanc de Blancs	41.00 € / 39.50 €x6
Champagne Drappier – Brut Nature Zéro Dosage	41.00 € / 39.50 €x6
Champagne Drappier – <i>Cuvée Charles de Gaulle</i>	45.00 € / 43.00 €x6
Champagne Drappier – Rosé de Saignée	41.00 € / 39.50 €x6
Champagne Drappier – <i>Clarevallis</i> BIO	43.00 € / 41.00 €x6

# LES VINS MOELLEUX

Ter'Raz Moelleux	« <i>Château Le Raz</i> »	7.50 €
Blanc Doux Charentais	« <i>Domaine de la Lure</i> »	7.80 €
Quézaco Moelleux ♥	« <i>Les Marmandais</i> »	7.80 €
Muscat Moelleux – Côtes Catalanes	« <i>Arnaud de Villeneuve</i> »	8.00 €
Maubet Doux <i>Gros Manseng</i>	« <i>Maison Fontan</i> »	8.50 €
L'Abeille et la Fleur - Bergerac BIO ♥	« <i>Couleurs d'Aquitaine</i> »	8.50 €
Eté Gascon Blanc Doux ♥	« <i>Domaine de Pellehaut</i> »	8.80 €
UBY n°4 Doux <i>Gros &amp; Petit Manseng</i> ♥	« <i>Domaine Uby</i> »	8.90 €
Maubet Moelleux <i>Petit Manseng</i>	« <i>Maison Fontan</i> »	8.90 €
Saussignac Sy... Liqueureux <u>50cl</u>	« <i>Couleurs d'Aquitaine</i> »	10.50 €
Coteaux du Layon Doux	« <i>Domaine des Barres</i> »	10.80 €
St André – Côtes de Gascogne ♥	« <i>Domaine de Joÿ</i> »	10.80 €
L'Escoubasso Moelleux	« <i>Domaine de Pellehaut</i> »	11.50 €
Coteaux du Layon Saint-Aubin Moelleux ♥	« <i>Domaine des Barres</i> »	12.50 €
Muscat de Rivesaltes ♥	« <i>Arnaud de Villeneuve</i> »	12.80 €
Rivesaltes Grenat	« <i>Arnaud de Villeneuve</i> »	12.80 €
Coteaux de l'Aubance – Plaisir BIO ■	« <i>Domaine de Rochambeau</i> »	13.50 €
Coteaux de l'Aubance Doux	« <i>Domaine des Rochettes</i> »	13.80 €
Pacherenc du Vic-Bilh Moelleux	« <i>Château Laffitte-Teston</i> »	16.80 €
Chaume - Coteaux du Layon 1 <sup>er</sup> Cru	« <i>Domaine des Barres</i> »	16.80 €
Coteaux de l'Aubance – Harmonie BIO ■	« <i>Domaine de Rochambeau</i> »	16.80 €
Quarts de Chaume – Grand Cru <u>50cl</u>	« <i>Domaine des Barres</i> »	29.50 €

♥ Vins « *Coup de Cœur* » de La Cave Lavalloise et particulièrement appréciés par notre clientèle.

■ NOUVEAUTÉS MARS-AVRIL 2026

Visuel des références, Infos & Tarifs sur [www.cavelavalloise.com](http://www.cavelavalloise.com)

# LES VINS BLANCS SECS

Juste Le Blanc - IGP Tolosan	« Les Marmandais »	5.30 €
Belle Emilie Blanc – IGP du Gard ♥	« Cellier des Chartreux »	5.50 €
Sauvignon Charentais ♥	« Domaine de la Lure »	5.60 €
Le Petit Pont – IGP d’Oc	« Domaine Robert Vic »	5.80 €
Maubet Blanc sec & Fruité – Gascogne ♥	« Maison Fontan »	6.50 €
Sauvignon ♥	« Domaine de la Papinière »	6.50 €
Je donne ma langue au Chat ♥	« Cellier des Chartreux »	6.60 €
UBY Blanc n°3 ♥	« Domaine Uby »	6.80 €
Chardonnay – Coteaux de Béziers	« Preignes Le Neuf »	6.80 €
Ventoux – Terres Cachées ■	« Demazet Vignobles »	6.80 €
Sens Dessus Dessous ½ sec IGP du Périgord ♥	« Couleurs d’Aquitaine »	6.90 €
RonRhône Blanc – Côtes du Rhône	« Cellier des Chartreux »	6.90 €
Le Sourire de Cyrano – Bergerac ♥	« Couleurs d’Aquitaine »	6.90 €
Muscadet Sèvre et Maine <u>6 Mois sur Lie</u>	« Domaine de la Papinière »	7.00 €
Côtes du Rhône – Les Demazettes en Goguette ■	« Demazet Vignobles »	7.30 €
Chardonnay - Les Amandiers ♥	« Cellier des Chartreux »	7.50 €
L’Eclat – Côtes de Gascogne	« Domaine de Joÿ »	7.50 €
Le Ciré Jaune – IGP St Guilhem le Désert ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	7.50 €
Marée Basse – IGP St Guilhem le Désert ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	7.50 €
Cicada – Vin de France ♥ (Terroir Chateaufort du Pape)	« Domaine Le Colombier »	7.80 €
Montravel sur Lie	« Château Le Raz »	7.80 €
Chenin <i>Sélection</i> ½ sec	« Domaine Pierre Bourré »	7.80 €
Tatoo Blanc ½ sec ♥ <i>Sauvignon-Gros Manseng</i>	« Maison Fontan »	7.80 €
Harmonie de Gascogne	« Domaine de Pellehaut »	7.80 €
Le Chevalier Gambette – Côtes du Rhône <b>BIO</b> ■	« Demazet Vignobles »	7.80 €
Blanc Doux Charentais ■	« Domaine de la Lure »	7.80 €
Côtes-du-Roussillon N°153 ♥	« Arnaud de Villeneuve »	8.20 €
Costières de Nîmes ♥	« Château Saint-Bénézet »	8.50 €
Viognier <i>Les Îles Blanches</i>	« Cellier des Chartreux »	8.50 €
Pinot Gris ½ sec	« Domaine de la Papinière »	8.50 €
L’Abeille et la Fleur - Bergerac <b>BIO</b> ♥	« Couleurs d’Aquitaine »	8.50 €
L’Espiegle – Côtes de Thongue <b>BIO</b> ■	« Domaine Coste Rousse »	8.80 €
Vin de Minuit – Chardonnay – Côtes Catalanes ■	« Dom Brial »	8.80 €
Costières de Nîmes <b>BIO</b> ♥	« Château L’Ermite d’Auzan »	9.50 €
Anjou Blanc sec – Canopée <b>BIO</b> ■	« Domaine de Rochambeau »	9.80 €
Balade en Bord de Mer – IGP d’Oc <b>BIO</b> ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	9.80 €
Anjou Blanc – Excalibu <b>BIO</b> ■	« Thibaut Henrion »	9.80 €

La Baie Lot 100% Grolleau <b>BIO</b> ■	« <i>Domaine de Rochambeau</i> »	10.50 €
Echinops – IGP Côtes Catalanes <b>BIO</b> ■	« <i>Dom Brial</i> »	10.50 €
Grand Velours <i>Grande Réserve</i>	« <i>Saint Guilhem Le Désert</i> »	10.80 €
Côtes-du-Rhône - Taparas <b>BIO</b>	« <i>Estézargues</i> »	10.80 €
Ode à la Joie ½ sec – Côtes de Gascogne ♥	« <i>Domaine de Joÿ</i> »	10.80 €
Font de Lautre – Côtes de Thongue <b>BIO</b> ■	« <i>Domaine Coste Rousse</i> »	10.80 €
Latitude – Chardonnay <b>BIO</b> Côtes Catalanes ■	« <i>Dom Brial</i> »	10.80 €
Valençay ■	« <i>Domaine Sébastien Vaillant</i> »	10.80 €
Cheverny	« <i>Domaine Maison</i> »	11.50 €
Valençay - Symphonie ♥	« <i>Jean-François Roy</i> »	11.50 €
Saint-Pourçain	« <i>Domaine Ray</i> »	11.50 €
Plein La Vue 100% Sauvignon <b>BIO</b> ♥	« <i>Jeff Carrel</i> »	11.50 €
Pas Vu Pas Pris 100% Chardonnay <b>BIO</b> ♥	« <i>Jeff Carrel</i> »	11.50 €
Malvoisie – Coteaux d’Ancenis ½ sec ♥	« <i>Douceur de Loire</i> »	11.50 €
Malvoisie – Les 3 Lézards ■	« <i>Renou Frères</i> »	11.50 €
Chapitre 7 – Coteaux du Languedoc <b>BIO</b> ■	« <i>Mas Fabregous</i> »	11.50 €
Le Petit Baron – Vin de France ♥	« <i>Château Haut Baron</i> » (Terroir Haut-Médoc)	11.50 €
Chenin – La Sablière	« <i>Domaine des Barres</i> »	11.80 €
Cost. de Nîmes <u>Barrigues</u> Sainte-Cécile <b>BIO</b> ♥	« <i>Château L’Ermitte d’Auzan</i> »	12.80 €
Pacherenc du Vic-Bilh sec – <i>Ericka</i>	« <i>Château Laffitte-Teston</i> »	12.80 €
Trente Vendanges – IGP Méditerranée <b>BIO</b> ■	« <i>Domaine de la Camarette</i> »	12.80 €
Savennières – Les Bastes	« <i>Domaine des Barres</i> »	13.00 €
Anjou Blanc – Matin d’Automne <b>BIO</b> ■	« <i>Domaine de Rochambeau</i> »	13.50 €
Riesling	« <i>Domaine Dussourt</i> »	13.80 €
Nébulo – Vin de France (Corbières) <b>BIO</b> ♥	« <i>Colline de l’Hirondelle</i> »	14.50 €
Roussette de Savoie 100% Altesse	« <i>Jean Perrier &amp; Fils</i> »	14.50 €
Pinot-Gris	« <i>Domaine Dussourt</i> »	14.50 €
Quincy - Eole ■	« <i>Domaine Roux</i> »	15.50 €
Sentier Botanique – Terrasses du Larzac <u>Barrigues</u> <b>BIO</b> ■	« <i>Mas Fabregous</i> »	16.80 €
Gewurztraminer	« <i>Domaine Dussourt</i> »	17.50 €
Quincy ♥	« <i>Domaine Siret-Courtaud</i> »	17.50 €
Pouilly-Fumé ♥	« <i>Château Favray</i> »	17.50 €
Confidentielle – Amphore – Côtes du Roussillon Villages ■	« <i>Dom Brial</i> »	18.50 €
Saint-Joseph – La Pandoline	« <i>Laurent Marthouret</i> »	24.00 €
Crozes-Hermitage – Essentiel <b>BIO</b> ♥	« <i>Domaine des Hauts Chassis</i> »	24.00 €
Châteauneuf-du-Pape Tradition <b>BIO</b> ♥	« <i>Domaine Chante Cigale</i> »	29.00 €
Condrieu	« <i>Laurent Marthouret</i> »	35.00 €

♥ Vins « *Coup de Cœur* » de La Cave Lavalloise et particulièrement appréciés par notre clientèle.

■ NOUVEAUTÉS MARS-AVRIL 2026

Visuel des références, Infos & Tarifs sur [www.cavelavalloise.com](http://www.cavelavalloise.com)

# LES VINS ROSÉS

Çà s'arrose - IGP Tolosan ♥	« Les Marmandais »	5.30 €
Belle Emilie – IGP du Gard ♥	« Cellier des Chartreux »	5.50 €
Rosé Charentais ♥	« Domaine de la Lure »	5.60 €
Le Petit Pont – IGP d'Oc	« Domaine Robert Vic »	5.80 €
Petit Mazuret – IGP Méditerranée ■	« Demazet Vignobles »	5.80 €
Cabernet-Franc Rosé ½ sec ♥	« Vincent Barré »	5.90 €
Côtes Catalanes – To bi or not to bi ♥	« Arnaud de Villeneuve »	6.00 €
Maubet Rosé - Côtes de Gascogne	« Maison Fontan »	6.50 €
La Nuit Tous les Chats sont Gris – Gard ♥	« Cellier des Chartreux »	6.60 €
Tendresse Fruité Rosé ½ sec ♥	« Didier Blanloeil »	6.80 €
Ventoux – Terres Cachées ■	« Demazet Vignobles »	6.80 €
Cabernet d'Anjou ½ sec	« Domaine des Barres »	6.90 €
Rosé de Loire	« Domaine des Barres »	6.90 €
RonRhône Rosé – Côtes du Rhône ♥	« Cellier des Chartreux »	6.90 €
Côtes du Rhône – Les Demazettes en Gouquette ■	« Demazet Vignobles »	7.30 €
UBY Rosé n°6	« Domaine Uby »	7.50 €
Le Canot Bleu – IGP d'Oc Gris ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	7.50 €
Gris – Sable de Camargue ♥	« Château L'Ermite d'Auzan »	7.80 €
Tatoo Rosé - Côtes de Gascogne	« Maison Fontan »	7.80 €
Rosé Doux Charentais ■	« Domaine de la Lure »	7.80 €
Grain d'Amour - Rosé doux - 100% Muscat ♥	« Les Vignerons du Brulhois »	7.80 €
La Fauvette à lunettes – Luberon BIO ■	« Demazet Vignobles »	7.80 €
Les Caprices de Lola - Costières de Nîmes	« Château Saint-Bénézet »	8.20 €
L'Abeille et la Fleur - Bergerac BIO ♥	« Couleurs d'Aquitaine »	8.50 €
Eros – Côtes de Gascogne ♥	« Domaine de Joÿ »	8.50 €
Été Gascon - Rosé Doux ♥	« Domaine de Pellehaut »	8.80 €
Côtes-du-Rhône - Taparas BIO	« Estézargues »	8.80 €
Pink Gorilla ♥	« Domaine Guinand »	8.80 €
Rozy – IGP Côtes Catalanes ■	« Dom Brial »	8.80 €
Le Coquin – Côtes de Thongue BIO ■	« Domaine Coste Rouse »	8.80 €
Costières de Nîmes BIO ♥	« Château L'Ermite d'Auzan »	9.50 €
Rosé de Loire sec - Solstice d'Été BIO ■	« Domaine de Rochambeau »	9.50 €
Cabernet d'Anjou ½ sec - Alégresse BIO ■	« Domaine de Rochambeau »	9.50 €
Côtes de Provence ♥	« Domaine Valette »	9.80 €
Echinops – IGP Côtes Catalanes BIO ■	« Dom Brial »	10.50 €
Le Rosé de Juliette – Coteaux du Languedoc BIO ■	« Mas Fabregous »	11.50 €
Papillons – IGP Méditerranée BIO ■	« Domaine de la Camarette »	11.50 €
Ventilo – Vin de France (Corbières) BIO	« Colline de l'Hirondelle »	12.50 €

♥ Vins « Coup de Cœur » de La Cave Lavalloise et particulièrement appréciés par notre clientèle.

■ NOUVEAUTÉS MARS-AVRIL 2026

Visuel des références, Infos & Tarifs sur [www.cavelavalloise.com](http://www.cavelavalloise.com)

# LES VINS ROUGES

Les Carmes Beyssac – VDP de l’Agenais	« Les Marmandais »	4.50 €
Bordeaux – Murets de Mez	« Les Marmandais »	4.80 €
Le Fil rouge sur le Bouchon rouge IGP Tolosan ♥	« Les Marmandais »	5.30 €
Belle Emilie Rouge – IGP du Gard ♥	« Cellier des Chartreux »	5.50 €
Cabernet-Sauvignon – Grand Prébos	« Cellier des Chartreux »	5.50 €
Merlot Charentais	« Domaine de la Lure »	5.60 €
Le Petit Pont – IGP d’Oc	« Domaine Robert Vic »	5.80 €
Petit Mazuret – IGP Méditerranée ■	« Demazet Vignobles »	5.80 €
Bordeaux ♥	« Château Les Hérits »	5.80 €
Côtes Catalanes – To bi or not to bi	« Arnaud de Villeneuve »	6.00 €
Malbec - En Rouge et Noir – Comté Tolosan	« Les Marmandais »	6.20 €
Le Haut País - IGP du Périgord ■	« Couleurs d’Aquitaine »	6.50 €
Mode in France – IGP d’Oc	« Domaine Parazols »	6.50 €
Chamasûtra - IGP du Gard ♥	« Cellier des Chartreux »	6.60 €
Quezaco ♥	« Les Marmandais »	6.70 €
Chevalier d’Anthelme – Côtes du Rhône	« Cellier des Chartreux »	6.80 €
Ventoux – Terres Cachées ■	« Demazet Vignobles »	6.80 €
Tarani - Comté Tolosan	« Vinovalie »	6.80 €
UBY Rouge n°7	« Domaine Uby »	6.80 €
Petit Loup – IGP St Guilhem le Désert ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	6.80 €
RonRhône Rouge – Côtes du Rhône ♥	« Cellier des Chartreux »	6.90 €
Bordeaux <u>3 Mois de Barriques</u> ♥	« Château Le Grand Trié »	6.90 €
Trilogie – IGP d’Oc	« Domaine Saint-Preignan »	7.00 €
Ter’Raz - IGP du Périgord	« Château Le Raz »	7.00 €
Terre d’Abouriou <b>BIO</b>	« Les Marmandais »	7.20 €
Côtes du Rhône – Les Demazettes en Goguette ■	« Demazet Vignobles »	7.30 €
Substance – IGP du Gard ♥	« Cellier des Chartreux »	7.50 €
Monsieur Jean-Paul - IGP Mont Baudile ♥	« Fonjoya »	7.50 €
Olé – Vin de France <b>BIO</b> ♥ (Terroir Vacqueyras)	« Domaine Le Colombier »	7.50 €
Anjou Gamay	« Domaine des Barres »	7.50 €
Côtes-du-Rhône <i>Cuvée des Galets</i> ♥	« Estézargues »	7.50 €
Gavroche <b>BIO</b> (Terroir Costières de Nîmes) ♥	« Château L’Ermitte d’Auzan »	7.50 €
Le Pinot Noir – IGP d’Oc ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	7.50 €
Côtes de Bordeaux <b>BIO</b> ♥	« Château Petit Guillot »	7.50 €
Cicada – Vin de France ♥ (Terroir Chateauneuf du Pape)	« Domaine Le Colombier »	7.80 €
Démon Noir <i>Merlot- Malbec</i>	« Vinovalie »	7.80 €
Côte de Boeuf	« Grands Chais de France »	7.80 €
Tatoo Merlot-Tannat ♥	« Maison Fontan »	7.80 €
Marselan ♥	« Cellier des Chartreux »	7.80 €
Le Vautour Moine – Côtes du Rhône <b>BIO</b> ■	« Demazet Vignobles »	7.80 €
Le Bruant Zizi – Luberon <b>BIO</b> ■	« Demazet Vignobles »	7.80 €
Coteaux d’Ancenis – Les 3 Lézards ■	« Renou Frères »	7.80 €
Blaye <i>Tradition 3 Mois de Barriques</i> ♥	« Château Le Grand Trié »	7.90 €
Côtes-du-Rhône - Taparas <b>BIO</b> ♥	« Estézargues »	8.50 €
L’Abeille et la Fleur - Bergerac <b>BIO</b> ♥	« Couleurs d’Aquitaine »	8.50 €
Costières de Nîmes ♥	« Château Saint-Bénézet »	8.50 €

Carambouille – Nature BIO	« Estézargues »	8.50 €
Saint-Christol – Cuvée Tradition BIO	« Coste Moynier »	8.80 €
Bordeaux Supérieur – La Verrière	« Château La Verrière »	8.80 €
6 Rats – 100% Syrah BIO IGP Méditerranée ♥	« Domaine Le Colombier »	8.80 €
Nos Cinq Sens ♥	« Les Marmandais »	8.80 €
Sang-Mêlé	« Vinovalie »	8.80 €
L'Insolent – Côtes de Gascogne	« Domaine de Joÿ »	8.80 €
Black Gorilla	« Domaine Guinand »	8.80 €
Nectar d'Été Gascon – Vin rouge tendre ■	« Domaine de Pellehaut »	8.80 €
L'Enfant Sage – Côtes de Thongue BIO ■	« Domaine Coste Rousse »	8.80 €
Anjou-Villages	« Domaine des Barres »	9.00 €
Minervois 6/4 BIO ♥	« Domaine Sicard »	9.50 €
Costières de Nîmes BIO ♥	« Château L'Ermitte d'Auzan »	9.50 €
Pinot Noir - Côtes de Gascogne ♥	« Domaine de Pellehaut »	9.50 €
La Tournée des Grands Ducs – St Guilhem BIO ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	9.50 €
Cabardès La Mijane BIO ♥	« Domaine La Mijane »	9.50 €
Vieille Mule – 100% Grenache	« Jeff Carrel »	9.50 €
Côteaux du Languedoc – Terres d'Aspères BIO ♥	« Le Mas des Cabres »	9.80 €
Costières de Nîmes BIO ♥	« Domaine de Perillière »	9.80 €
Médoc <u>12 Mois de Barriques</u> ♥	« Château Haut-Gravat »	9.80 €
Anjou – Muscari à Toupet BIO ■	« Domaine de Rochambeau »	9.80 €
Anjou – Excalibu BIO ■	« Thibaut Henrion »	9.80 €
El Cami – Syrah Nature BIO - Côtes Catalanes ■	« Dom Brial »	9.80 €
Syrah Vieilles Vignes – IGP Méditerranée BIO ■	« Domaine de la Camarette »	9.80 €
Bergerac Cuvée Authentique <u>12 Mois Barriques</u> ♥	« Château La Vaure »	10.50 €
Chinon Les Gravières ■	« Domaine Philippe Brocourt »	10.50 €
Echinops – IGP Côtes Catalanes BIO ■	« Dom Brial »	10.50 €
Valençay – Les Cailloux de la Motte ■	« Domaine Sébastien Vaillant »	10.80 €
Grand Velours Grande Réserve	« Saint Guilhem Le Désert »	10.80 €
Saint Nicolas de Bourgueil ♥	« Domaine du Plessis »	10.80 €
Blaye Fûts <u>9 Mois Barriques</u> ♥	« Château Le Grand Trié »	10.80 €
Pic-Saint-Loup – Les Déesses Muettes ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	10.80 €
Côtes de Bourg Vieilles Vignes ♥	« Château Haut Bel-Air »	10.80 €
Saumur-Champigny	« Domaine de la Guilloterie »	10.80 €
Pinot Noir - En Côteaux	« Jeff Carrel »	10.80 €
Rencontre avec la Syrah BIO ♥	« Jeff Carrel »	10.80 €
Côtes-du-Rhône Villages Signargues BIO ♥	« Domaine Grès Saint Vincent »	10.80 €
Fronton - Utopia BIO ♥	« Château de Belaygues »	10.80 €
Pech de Montfo – Côtes de Thongue BIO ■	« Domaine Coste Rousse »	10.80 €
Sablet – Côtes du Rhône Villages ■	« Chemin des Légendes »	10.80 €
Signargues – CDR Villages BIO ♥	« Domaine de Perillière »	11.00 €
Cheverny	« Domaine Maison »	11.50 €
Le Petit Baron – Haut-Médoc ♥	« Château Haut Baron »	11.50 €
Pinot Noir BIO ♥	« Château de Belaygues »	11.50 €
Saint-Chinian - Les Cerises	« Michel & Pompilia Guiraud »	11.50 €
A Vue de Nez – Sans Soufre BIO ♥	« Jeff Carrel »	11.50 €
Osmose Blaye <u>Prestige 6 Mois Barriques</u> BIO	« Château L'Haur du Chay »	11.50 €
Côtes du Roussillon Villages ■	« Château Les Petits Pins »	11.50 €
Croquignol - Coteaux du Salagou BIO ■	« Mas Fabregous »	11.50 €
Ventoux – Armonia - BIO ■	« Domaine de la Camarette »	11.50 €

Bourgueil – Vieilles Vignes BIO ■	« Domaine des Mailloches »	11.50 €
Saumur-Champigny	« Domaine des Coutures »	11.80 €
Fitou – La Tire BIO ♥	« Jeff Carrel »	11.80 €
Cahors BIO ♥	« Château de la Marjolière »	11.80 €
Côtes de Bordeaux <u>10 Mois Barriques</u> BIO ♥	« Château Petit Guillot »	11.80 €
Plan de Dieu – Côtes du Rhône Villages ■	« Chemin des Légendes »	11.80 €
Thalia – Côtes de Thongue Nature BIO ■	« Domaine Coste Rouse »	11.80 €
Chinon – Les Galuches BIO	« Domaine JM Raffault »	12.00 €
Saumur – Cuvée du Printemps BIO ♥	« Domaine de la Paleine »	12.50 €
Cocolico – Vin de France (Corbières) BIO ♥	« Colline de l'Hirondelle »	12.50 €
Pécharmant	« Dom du Haut-Pécharmant »	12.50 €
Cuvée CR – Côtes de Thongue BIO ■	« Domaine Coste Rouse »	12.50 €
Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Vieilles Vignes ■	« Richard Réthoré – La Mineraie »	12.50 €
Costières de Nîmes <u>Barriques</u> Sainte-Cécile BIO ♥	« Château L'Ermite d'Auzan »	12.80 €
Saint-Chinian <i>Comme à Cayenne</i> ♥	« Michel & Pompilia Guiraud »	12.80 €
Côtes-du-Rhône Villages Signargues ♥	« Domaine d'Andézon »	12.80 €
Vinsobres ■	« Chemin des Légendes »	12.80 €
Anjou Villages Brissac – Nature en Soi BIO ■	« Domaine de Rochambeau »	12.80 €
Oiseau – Vin de France (Corbières) BIO	« Colline de l'Hirondelle »	13.50 €
Fronton – Vieux Chai <u>10 Mois Barriques</u> BIO ♥	« Château de Belaygues »	13.50 €
Lussac-Saint-Emilion	« Chapelle La Rose »	13.80 €
La Belle Picole – Vin de France (Corbières) BIO ♥	« Colline de l'Hirondelle »	13.80 €
Saint-Christol– Cuvée Sélection BIO ♥	« Coste Moynier »	13.80 €
Côtes de Bourg <u>12 Mois Barriques</u> ♥	« Château Rousselle »	13.80 €
Beaumes de Venise ■	« Chemin des Légendes »	13.80 €
Cantabile – IGP Pays de l'Hérault BIO ■	« La Beaumarelle »	13.80 €
La Draille - Languedoc <u>15 Mois Barriques</u> BIO ♥	« Le Mas des Cabres »	14.00 €
L'Eclipse – <u>18 Mois Barriques</u> BIO ♥	« Jeff Carrel »	14.00 €
Madiran Vieilles Vignes <u>12 Mois Barriques</u> ♥	« Château Laffitte-Teston »	14.00 €
Montagne-Saint-Emilion ♥	« Chevalier Saint-Georges »	14.50 €
Mondeuse de Savoie – Graine de Terroir	« Jean Perrier & Fils »	14.50 €
Granacha – CDV Villages Signargues BIO ♥	« Estézargues »	14.50 €
Sur la Crête – Nature BIO	« Colline de l'Hirondelle »	15.00 €
Jardin Grégoire – Terrasses du Larzac <u>Barriques</u> BIO ■	« Mas Fabregous »	15.00 €
Montravel <i>Époque</i> <u>12 Mois Barriques</u>	« Couleurs d'Aquitaine »	15.80 €
Vacqueyras	« Domaine Grandy »	15.80 €
Cuvée Louis – Ventoux <u>6 Mois Barriques</u> BIO ■	« Domaine de la Camarette »	15.80 €
Carignan Quinze Cent Quinze BIO ♥	« Colline de l'Hirondelle »	16.00 €
Sy... – CDV Villages Signargues <u>80% Syrah</u> ♥	« Estézargues »	16.50 €
Montagne-Saint-Emilion 2022	« Château Les Chapelles »	16.80 €
Altatura – Roussillon-Vill. <u>12 Mois Barriques</u> ♥	« Arnaud de Villeneuve »	16.80 €
Haut-Médoc 2021 <u>18 Mois Barriques</u>	« Château Haut Baron »	16.80 €
Côtes du Roussillon Villages - <u>12 Mois Barriques</u> ■	« Château Les Pins »	16.80 €
Allegretto – Terrasses du Larzac BIO ■	« La Beaumarelle »	16.80 €
Saint-Emilion 2022 ♥	« Clos Grand Faurie »	17.80 €
Vacqueyras ■	« Chemin des Légendes »	18.50 €
Confidentielle – Amphore – Côtes du Roussillon Villages ■	« Dom Brial »	18.50 €
Lalande-de-Pomerol 2019	« Château Yveline »	19.50 €
Grande Cuvée – Côtes de Thongue BIO ■	« Domaine Coste Rouse »	19.50 €

Saint-Estèphe ♥	« Marquis de Saint-Estèphe »	19.80 €
Saint-Georges-Saint-Emilion 2018 <u>18 Mois Barriques</u>	« Vignobles Feytit »	21.00 €
Andantino – Pinot Noir – <u>9 Mois Barriques</u> BIO ■	« La Beaumarelle »	21.00 €
Lalande-de-Pomerol 2015 ♥	« Château Yveline »	21.80 €
Sentier Botanique – Terrasses du Larzac <u>Barriques</u> BIO ■	« Mas Fabregous »	22.00 €
Costières de Nîmes <u>24 Mois Barriques</u> Edonist BIO	« Château L’Ermite d’Auzan »	23.00 €
Gigondas ■	« Chemin des Légendes »	23.50 €
Saint-Estèphe 2021 <u>18 Mois Barriques</u>	« Château Haut Baron »	24.00 €
Saint-Joseph – Les Rôtisses	« Laurent Marthouret »	24.00 €
Le Petit Verdot – Haut-Médoc	« Château Haut Baron »	24.80 €
Crozes-Hermitage – Sens ♥	« Domaine Fayolle »	25.00 €
Crozes-Hermitage – Les Galets BIO	« Domaine des Hauts Chassis »	25.00 €
Gigondas – Cuvée Prestige <u>24 Mois Barriques</u> ♥	« Clos des Cazaux »	25.00 €
Saint-Estèphe 2018 <u>20 Mois Barriques</u>	« Château Ségur de Cabanac »	28.00 €
Saint-Emilion Grand Cru 2019 ♥	« Château Tour Grand Faurie »	28.00 €
Margaux 2019 <u>14 Mois Barriques</u>	« Château Deyrem-Valentin »	32.00 €
Saint-Emilion Grand Cru 2014	« L’Efaurie »	34.00 €
Pomerol	« La Croix des Templiers »	34.00 €
Saint-Emilion Grand Cru 2015 ♥	« Château Tour Grand Faurie »	35.00 €
Passion – Saint-Estèphe <u>24 Mois Barriques</u> ♥	« Château Haut Baron »	36.00 €
Saint-Julien 2019 <u>20 Mois Barriques</u> ♥	« Château Moulin La Rose »	38.00 €
Cornas	« Domaine Johann Michel »	49.00 €
Côte-Rôtie - La Germine -	« Benjamin et David Duclaux »	52.00 €
Côte-Rôtie - Montmain	« Cédric Parpette »	54.00 €

Notre sélection VINS DE BOURGOGNE, à consulter sur notre site internet, [www.cavelavalloise.com](http://www.cavelavalloise.com)

# COCKTAILS alcoolisés en BiB (Bag-in-Box)

Dans l'esprit d'un kir amélioré, ils conviennent pour les apéritifs, vins d'honneur, pour des saveurs originales.

Base de Vin avec des saveurs aromatiques de Fruits. Flash-pasteurisés. Sans conservateurs, ni sulfites chimiques ajoutés. Longue conservation : Après ouverture, au frais, se conserve 6 mois dans son Bib.

**LE BIB**  
**3 LITRES**  
**15.90 €**

**LE BIB**  
**5 LITRES**  
**23.80 €**

**LE BIB**  
**10 LITRES**  
**39.00 €**

PONDICHERY : cranberry, cassis, fraise, myrtille (couleur rose limpide)

MEXICAIN : litchi, pomme verte, mandarine, cactus (couleur vert pomme)

TEQUILA SUNRISE : fraise, orange, grenade, mandarine (couleur rose orangé)

BRASILIA : goyave, pêche, citron (couleur orangée)

ROSETTE : pêche, framboise, cerise (couleur rose pâle)

PANIER DE FRUITS : mangue, orange, cerise, abricot (couleur orangée)

REFLET DES ÎLES : passion, coco, curaçao bleu (couleur bleu vert)

SANGRIA : vin rouge, orange, agrumes, épices (Couleur rouge)

- - - - -  
**Sans Alcool 3 Litres : 13.80 € 5 Litres : 21.50 € 10 Litres : 36.00 €**

Red Berry : ananas, cerise, cassis, grenadine  
- - - - -

Remise -5%\* dès 50 Litres panachables au choix entre les Cocktails & Vins en BiB

**EXEMPLE** : 1x10L Cocktail + 1x10L Blanc Sec + 2x10L Rouge + 1x10L Rosé = - 5%

**Remise -10%\*** dès 100 Litres panachables au choix entre les Cocktails & Vins en BiB

**EXEMPLE** : 2x10L Cocktails + 1x3L Blanc Doux + 2x10L Blanc Sec + 3x10L Rouge + 1x5L Rouge Supérieur + 3x10L Rosé = -10%

\*Remises appliquées en une seule Facturation sur tous les Cocktails et/ou Vins en BIB. Non cumulable Carte Fidélité.

~~~~~ Voir Conditions Reprise des non-consommés en 1<sup>ère</sup> Page ~~~~~

**PUNCH PLANTEUR « Maison » \*\***

Dès 5 Litres = 6.20 € le Litre

Dès 10 L = 5.80 € le litre

Dès 20 L = 5.50 € le litre

Dès 40 L = 5.20 € le litre

Dès 80 L = 4.90 € le litre

**\*\* Pas de reprise : Tout le Punch commandé sera obligatoirement facturé.**

# LES VINS EN BiB (Bag-in-Box)

## LES VINS BLANCS EN BiB

|                                                       | 5 Litres | 10 Litres |
|-------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Le P'tit Victor – Vallée du Rhône                     | 19.80 €  | 34.00 €   |
| Sauvignon Charentais ♥ <b>BIB 3 Litres : 14.50 €</b>  | 18.80 €  | 35.00 €   |
| Cuvée des Chartreux IGP d'Oc                          | 21.50 €  | 35.80 €   |
| Le Petit Pont                                         | 22.00 €  | -----     |
| Gascogne Maubet <b>BIB 3 Litres : 15.50 €</b>         | 24.50 €  | 39.50 €   |
| Le Malicieux ■ IGP Pays d'Hérault                     | 24.50 €  | -----     |
| Chardonnay Chartreux ♥ <b>BIB 3 Litres : 15.50 €</b>  | 24.80 €  | 39.80 €   |
| Sauvignon Chartreux                                   | 24.80 €  | 39.80 €   |
| Gascogne UBY N°3 ♥ <b>N°4 Doux 3 Litres : 22.80 €</b> | 26.50 €  | -----     |
| Oh de Joÿ !                                           | 28.50 €  | -----     |

## LES VINS ROUGES EN BiB

|                                                                       | 5 Litres | 10 Litres |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Le P'tit Victor – Vallée du Rhône                                     | 19.80 €  | 34.00 €   |
| Merlot Charentais <b>BIB 3 Litres : 14.50 €</b>                       | 18.80 €  | 35.00 €   |
| Cuvée des Chartreux ♥ IGP du Gard <b>BIB 3 Litres : 13.80 €</b>       | 20.50 €  | 34.80 €   |
| Petit Mazuret ■ IGP Méditerranée                                      | 21.00 €  | 35.80 €   |
| Côtes Catalanes ♥ Instant Plaisir                                     | 22.00 €  | 36.80 €   |
| Le Petit Pont                                                         | 22.00 €  | -----     |
| Le Fil rouge sur le Bouchon rouge ♥ IGP Comté Tolosan                 | 22.50 €  | 38.50 €   |
| Substance ♥ Cabernet-Sauvignon & Merlot <b>BIB 3 Litres : 14.80 €</b> | 22.80 €  | 39.50 €   |
| Le Gavroche <b>BIO</b> ♥                                              | 23.50 €  | -----     |
| Côtes Catalanes ■ Dom Brial                                           | 24.00 €  | -----     |
| Le Malicieux ■ IGP Pays d'Hérault                                     | 24.50 €  | -----     |
| Les Agapes <b>BIO</b> ♥ IGP Coteaux du Pont du Gard                   | 25.50 €  | 46.00 €   |
| Raoul Mapoul ■ Vin de France                                          | 25.80 €  | -----     |
| Gascogne UBY                                                          | 26.50 €  | -----     |
| Blaye <u>3 Mois de Barriques</u> ♥ Château Le Grand Trié              | 26.50 €  | 52.00 €   |
| Costières de Nîmes <b>BIO</b> ♥ Château L'Ermite d'Auzan              | 26.80 €  | -----     |
| Ventoux ■ Terres Cachées                                              | 26.80 €  | -----     |
| Luberon <b>BIO</b> ■ Les Zozios                                       | 28.50 €  | -----     |
| Côtes du Rhône Les Galets ♥ Vin non-filtré                            | 28.50 €  | 52.00 €   |
| Ter'Raz Merlot-Malbec IGP Périgord ♥                                  | 28.80 €  | -----     |
| IGP Méditerranée <b>BIO</b> ■ La Camarette                            | 29.50 €  | -----     |

## LES VINS ROSÉS EN BiB

|                                                                 | 5 Litres | 10 Litres |
|-----------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Le P'tit Victor – Vallée du Rhône                               | 19.80 €  | 34.00 €   |
| Cabernet-Franc Rosé ½ Sec ♥ <i>Vincent Barré</i>                | 20.50 €  | 34.80 €   |
| Rosé Charentais ♥ <b>BIB 3 Litres : 14.50 €</b>                 | 18.80 €  | 35.00 €   |
| Cuvée des Chartreux ♥ IGP du Gard <b>BIB 3 Litres : 13.80 €</b> | 21.50 €  | 35.50 €   |

|                                   |         |         |
|-----------------------------------|---------|---------|
| Petit Mazuret ■ IGP Méditerranée  | 21.00 € | 35.80 € |
| Côtes Catalanes ♥ Instant Plaisir | 22.00 € | 36.80 € |
| Le Petit Pont                     | 22.00 € | -----   |
| Tendresse Fruitée Rosé ½ Sec ♥    | 21.50 € | 35.50 € |
| Çà s'Arrose – IGP Comté Tolosan ♥ | 22.50 € | 38.50 € |
| <br>                              |         |         |
| Rosé Gris - Gallician - IGP d'Oc  | 23.00 € | -----   |
| Côtes Catalanes ■ Dom Brial       | 24.00 € | -----   |
| Le Malicieux ■ IGP Pays d'Hérault | 24.50 € | -----   |
| Gascogne UBY                      | 26.50 € | -----   |
| Ventoux ■ Terres Cachées          | 26.80 € | -----   |

## LOCATION TIREUSES à BIÈRE PRESSION

Matériel de Tirage inclus. Reprise des non-consommés, uniquement pour La Coq Hardi...  
*Pas de reprise des non-consommés pour les Bières spéciales (Silly...)*



**COQ HARDI**

Fût de 30 Litres

Bière Blonde BELGE 5.7°

**94 € le Fût de 30 Litres**  
90 € dès 5 fûts et +



**COQ HARDI**

Fût de 20 Litres

Bière Blonde BELGE 5.7°

**74 € le Fût de 20 Litres**



**SILLY Belgique**

Fût de 20 Litres

Blanche 5° / Ambrée 5°  
IPA 4.2° / Kriek 4.8°

**95 € le Fût de 20 Litres**

### 9 Tireuses disponibles en simple et double-becs.

PRÊT DE GOBELETS Ré-utilisables, à restituer propres et secs.  
+1.50 € chaque gobelet manquant  
Gobelets rendus sales : +15 € les 50.

♥ Vins « Coup de Cœur » de La Cave Lavalloise et particulièrement appréciés par notre clientèle.

■ NOUVEAUTÉS MARS-AVRIL 2026

Visuel des références, Infos & Tarifs sur [www.cavelavalloise.com](http://www.cavelavalloise.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Vente interdite aux mineurs.