



CATALOGUE TARIFS

VINS EN BOUTEILLES & BiB - COCKTAILS & TIREUSES à BIÈRE FÉVRIER 2026

Liste non-exhaustive - Selon stock Disponible.

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 Δ 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.

Visuel des références, Infos & Tarifs sur www.cavelavalloise.com

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

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 Damien Pinon</i> »	12.80 €
Saumur Blanc Brut BIO ♥ « <i>Domaine de la Paleine</i> »	13.80 €
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 – Carte d'Or ♥	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 – Cuvée Charles de Gaulle	45.00 € / 43.00 €x6
Champagne Drappier – Rosé de Saignée	41.00 € / 39.50 €x6
Champagne Drappier – Clarevallis BIO	43.00 € / 41.00 €x6

LES VINS MOELLEUX

Vin Blanc Doux Charentais	« <i>Domaine de la Lure</i> »	7.80 €
Ter'Raz Moelleux	« <i>Château Le Raz</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 €
UBY n°4 Doux <i>Gros & Petit Manseng</i> ♥	« <i>Domaine Uby</i> »	8.90 €
Maubet Moelleux <i>Petit Manseng</i>	« <i>Maison Fontan</i> »	8.90 €
Été Gascon Blanc Doux ♥	« <i>Domaine de Pellehaut</i> »	9.50 €
Coteaux du Layon Doux	« <i>Domaine des Barres</i> »	10.50 €
Saussignac Sy... Liqueux <u>50cl</u>	« <i>Couleurs d'Aquitaine</i> »	10.50 €
St André – Côtes de Gascogne ♥	« <i>Domaine de Joÿ</i> »	10.80 €
Rosette <i>Damoiselle</i>	« <i>Couleurs d'Aquitaine</i> »	11.80 €
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 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 ^{er} Cru	« <i>Domaine des Barres</i> »	16.80 €
Quarts de Chaume – Grand Cru <u>50cl</u>	« <i>Domaine des Barres</i> »	29.50 €

LES VINS BLANCS SECS

Juste Le Blanc - IGP Tolosan	« Les Marmandais »	5.20 €
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 €
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 »	7.00 €
Muscadet Sèvre et Maine <u>6 Mois sur Lie</u>	« Domaine de la Papinière »	7.00 €
Chardonnay - Les Amandiers ♥	« Cellier des Chartreux »	7.30 €
L’Eclat – Côtes de Gascogne	« Domaine de Joÿ »	7.50 €
Les Sardines – IGP d’Oc	« Vignoble des 3 Châteaux »	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 ♥ Sauvignon-Gros Manseng	« Maison Fontan »	7.80 €
Harmonie de Gascogne	« Domaine de Pellehaut »	7.80 €
Muscat Sec – Côtes Catalanes	« Arnaud de Villeneuve »	8.00 €
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 BIO ♥	« Couleurs d’Aquitaine »	8.50 €
Costières de Nîmes BIO ♥	« Château L’Ermite d’Auzan »	9.50 €
Chenin – La Sablière	« Domaine des Barres »	9.80 €
Balade en Bord de Mer – IGP d’Oc BIO ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	9.80 €
Grand Velours <i>Grande Réserve</i>	« Saint Guilhem Le Désert »	10.50 €
Cheverny	« Domaine Maison »	10.80 €
Valençay - Symphonie ♥	« Jean-François Roy »	10.80 €
Côtes-du-Rhône - Taparas BIO	« Estézargues »	10.80 €
Ode à la Joie ½ sec – Côtes de Gascogne ♥	« Domaine de Joÿ »	10.80 €

Saint-Pourçain	« <i>Domaine Ray</i> »	11.50 €
Plein La Vue 100% Sauvignon BIO ♥	« <i>Jeff Carrel</i> »	11.50 €
Pas Vu Pas Pris 100% Chardonnay BIO ♥	« <i>Jeff Carrel</i> »	11.50 €
Malvoisie – Coteaux d’Ancenis ½ sec ♥	« <i>Douceur de Loire</i> »	11.50 €
Cost. de Nîmes <u>Barriques</u> Sainte-Cécile BIO ♥	« <i>Château L’Ermitte d’Auzan</i> »	12.80 €
Pacherenc du Vic-Bilh sec – <i>Ericka</i>	« <i>Château Laffitte-Teston</i> »	12.80 €
Nébulo – Vin de France (Corbières) BIO ♥	« <i>Colline de l’Hirondelle</i> »	14.50 €
Bleu comme la Terre – VDF (Corbières) BIO	« <i>Colline de l’Hirondelle</i> »	14.50 €
Roussette de Savoie 100% Altesse	« <i>Jean Perrier & Fils</i> »	14.50 €
Riesling	« <i>Domaine Dussourt</i> »	13.80 €
Pinot-Gris	« <i>Domaine Dussourt</i> »	14.50 €
Gewurztraminer	« <i>Domaine Dussourt</i> »	17.50 €
Quincy ♥	« <i>Domaine Siret-Courtaud</i> »	17.50 €
Pouilly-Fumé ♥	« <i>Domaine Favray</i> »	18.80 €
Saint-Joseph – La Pandoline	« <i>Laurent Marthouret</i> »	24.00 €
Crozes-Hermitage – Essentiel BIO ♥	« <i>Domaine des Hauts Chassis</i> »	24.00 €
Châteauneuf-du-Pape Tradition BIO ♥	« <i>Domaine Chante Cigale</i> »	29.00 €
Condrieu	« <i>Laurent Marthouret</i> »	35.00 €

LES VINS ROSÉS

Çà s'arrose - IGP Tolosan ♥	« Les Marmandais »	5.20 €
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 €
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 €
Rosé Gris - Gallician - IGP d'Oc	« Gallician »	6.50 €
La Nuit Tous les Chats sont Gris – Gard ♥	« Cellier des Chartreux »	6.60 €
Tendresse Fruité Rosé ½ sec ♥	« Didier Blanloeil »	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 €
UBY Rosé n°6	« Domaine Uby »	7.50 €
Le Canot Bleu – IGP d'Oc Gris ♥	« Vignoble des 3 Châteaux »	7.50 €
Vin Rosé Doux Charentais ♥	« Domaine de la Lure »	7.80 €
Gris – Sable de Camargue ♥	« Château L'Ermite d'Auzan »	7.80 €
Tatoo Rosé - Côtes de Gascogne	« Maison Fontan »	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 €
Grain d'Amour - Rosé doux - 100% Muscat ♥	« Les Vignerons du Brulhois »	8.50 €
Eros – Côtes de Gascogne ♥	« Domaine de Joÿ »	8.50 €
Côtes-du-Rhône - Taparas BIO	« Estézargues »	8.80 €
Pink Gorilla ♥	« Domaine Guinand »	8.80 €
Costières de Nîmes BIO ♥	« Château L'Ermite d'Auzan »	9.50 €
Été Gascon - Rosé Doux ♥	« Domaine de Pellehaut »	9.50 €
Côtes de Provence ♥	« Domaine Valette »	9.80 €
Le Petit Baron – Vin de France ♥	« Château Haut Baron » (Terroir Haut-Médoc)	11.50 €
Ventilo – Vin de France (Corbières) BIO	« Colline de l'Hirondelle »	12.50 €

LES VINS ROUGES

Les Carmes Beyssac – VDP de l’Agenais

Bordeaux – Murets de Mez

Le Fil rouge sur le Bouchon rouge IGP Tolosan ♥

Belle Emilie Rouge – IGP du Gard ♥

Cabernet-Sauvignon – Grand Prébos

Merlot Charentais

Le Petit Pont – IGP d’Oc

Bordeaux ♥

Côtes Catalanes – To bi or not to bi

Malbec - En Rouge et Noir – Comté Tolosan

Château Soubiran – Côtes du Marmandais

Le Haut País - IGP du Périgord

Quezaco ♥

Chamasûtra - IGP du Gard ♥

Chevalier d’Anthelme – Côtes du Rhône

Tarani - Comté Tolosan

UBY Rouge n°7

Petit Loup – IGP St Guilhem le Désert ♥

RonRhône Rouge – Côtes du Rhône ♥

Bordeaux 3 Mois de Barriques ♥

Trilogie – IGP d’Oc

Ter’Raz - IGP du Périgord

Terre d’Abouriou **BIO**

Substance – IGP du Gard ♥

Monsieur Jean-Paul - IGP Mont Baudile ♥

Olé – Vin de France **BIO** ♥ (Terroir Vacqueyras)

Anjou Gamay

Côtes-du-Rhône *Cuvée des Galets* ♥

Gavroche **BIO** (Terroir Costières de Nîmes) ♥

Le Pinot Noir – IGP d’Oc ♥

Côtes de Bordeaux **BIO** ♥

Cicada – Vin de France ♥ (Terroir Chateauneuf du Pape)

Démon Noir *Merlot- Malbec*

Côte de Boeuf

Tatoo Merlot-Tannat ♥

Marselan ♥

Blaye *Tradition* 3 Mois de Barriques ♥

Côtes-du-Rhône - Taparas **BIO** ♥

L’Abeille et la Fleur - Bergerac **BIO** ♥

Costières de Nîmes ♥

Carambouille – Vin Naturel **BIO**

Saint-Christol – Cuvée Tradition **BIO**

Bordeaux Supérieur – La Verrière

6 Rats – 100% Syrah **BIO** IGP Méditerranée ♥

Nos Cinq Sens ♥

Sang-Mêlé

Bordeaux-Supérieur

« Les Marmandais »

4.50 €

« Les Marmandais »

4.80 €

« Les Marmandais »

5.20 €

« Cellier des Chartreux »

5.50 €

« Cellier des Chartreux »

5.50 €

« Domaine de la Lure »

5.60 €

« Domaine Robert Vic »

5.80 €

« Château Les Hérits »

5.80 €

« Arnaud de Villeneuve »

6.00 €

« Les Marmandais »

6.20 €

« Les Marmandais »

6.20 €

« Couleurs d’Aquitaine »

6.50 €

« Les Marmandais »

6.50 €

« Cellier des Chartreux »

6.60 €

« Cellier des Chartreux »

6.60 €

« Vinovale »

6.80 €

« Domaine Uby »

6.80 €

« Vignoble des 3 Châteaux »

6.80 €

« Cellier des Chartreux »

6.90 €

« Château Le Grand Trié »

6.90 €

« Domaine Saint-Preignan »

7.00 €

« Château Le Raz »

7.00 €

« Les Marmandais »

7.20 €

« Cellier des Chartreux »

7.30 €

« Fonjoya »

7.50 €

« Domaine Le Colombier »

7.50 €

« Domaine des Barres »

7.50 €

« Estézargues »

7.50 €

« Château L’Ermitte d’Auzan »

7.50 €

« Vignoble des 3 Châteaux »

7.50 €

« Château Petit Guillot »

7.50 €

« Domaine Le Colombier »

7.80 €

« Vinovale »

7.80 €

« Grands Chais de France »

7.80 €

« Maison Fontan »

7.80 €

« Cellier des Chartreux »

7.80 €

« Château Le Grand Trié »

7.90 €

« Estézargues »

8.50 €

« Couleurs d’Aquitaine »

8.50 €

« Château Saint-Bénézet »

8.50 €

« Estézargues »

8.50 €

« Coste Moynier »

8.80 €

« Château La Verrière »

8.80 €

« Domaine Le Colombier »

8.80 €

« Les Marmandais »

8.80 €

« Vinovale »

8.80 €

« Château La Verrière »

8.80 €

L'Insolent – Côtes de Gascogne	« Domaine de Joÿ »	8.80 €
Black Gorilla	« Domaine Guinand »	8.80 €
Anjou-Villages	« Domaine des Barres »	9.00 €
Minervois BIO	« Domaine Sicard »	9.20 €
Costières de Nîmes BIO ♥	« Château L'Ermite 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 €
Côteaux du Languedoc – Terres d'Aspères BIO ♥	« Le Mas des Cabres »	9.50 €
Cabardès La Mijane BIO ♥	« Domaine La Mijane »	9.50 €
Vieille Mule – 100% Grenache	« Jeff Carrel »	9.50 €
Costières de Nîmes BIO ♥	« Domaine de Perillière »	9.80 €
Médoc <u>12 Mois de Barriques</u> ♥	« Château Haut-Gravat »	9.80 €
Grand Velours Grande Réserve	« Saint Guilhem Le Désert »	10.50 €
Bergerac Cuvée Authentique <u>12 Mois Barriques</u> ♥	« Château La Vaure »	10.50 €
Saint Nicolas de Bourgueil ♥	« Les Caves du Plessis »	10.80 €
Blaye Fûts <u>9 Mois Barriques</u> ♥	« Château Le Grand Trié »	10.80 €
Cheverny	« Domaine Maison »	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 €
Signargues – CDR Villages BIO ♥	« Domaine de Perillière »	11.00 €
Le Petit Baron – Haut-Médoc ♥	« Château Haut Baron »	11.50 €
Côtes-du-Roussillon-Villages RD 900	« Arnaud de Villeneuve »	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 Prestige <u>6 Mois Barriques</u> BIO	« Château L'Haur du Chay »	11.50 €
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 €
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 €
Costières de Nîmes <u>Barriques</u> Sainte-Cécile BIO ♥	« Château L'Ermite d'Auzan »	12.80 €
Saint-Chinian Comme à Cayenne ♥	« Michel & Pompilia Guiraud »	12.80 €
Côtes-du-Rhône Villages Signargues ♥	« Domaine d'Andézon »	12.80 €
Lussac-Saint-Emilion	« Chapelle La Rose »	13.20 €
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 €
La Belle Picole – Vin de France (Corbières) BIO ♥	« Colline de l'Hirondelle »	13.80 €
Saint-Christol– Cuvée Sélection BIO ♥	« Coste Moynier »	13.80 €
La Draille - Languedoc <u>15 Mois Barriques</u> BIO ♥	« Le Mas des Cabres »	13.80 €
Côtes de Bourg <u>12 Mois Barriques</u> ♥	« Château Rousselle »	13.80 €

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 – VIN NATURE - BIO	« Colline de l'Hirondelle »	15.00 €
Montravel Époque <u>12 Mois Barriques</u>	« Couleurs d'Aquitaine »	15.80 €
Vacqueyras	« Domaine Grandy »	15.80 €
Carignan Quinze Cent Quinze BIO ♥	« Colline de l'Hirondelle »	16.00 €
Sy... – CDV Villages Signargues <u>80% Syrah</u> ♥	« Estézargues »	16.50 €
Altatura – Roussillon-Vill. <u>12 Mois Barriques</u> ♥	« Arnaud de Villeneuve »	16.80 €
Saint-Emilion 2022 ♥	« Clos Grand Faurie »	17.80 €
Lalande-de-Pomerol 2019	« Château Yveline »	18.50 €
Vacqueyras	« Clos des Cazaux »	18.50 €
Saint-Estèphe ♥	« Marquis de Saint-Estèphe »	19.00 €
Gigondas - La Tour Sarrasine	« Clos des Cazaux »	21.00 €
Saint-Georges-Saint-Emilion 2018 <u>18 Mois Barriques</u>	« Vignobles Feytit »	21.00 €
Lalande-de-Pomerol 2015 ♥	« Château Yveline »	21.80 €
Costières de Nîmes <u>24 Mois Barriques</u> Edonist BIO	« Château L'Ermite d'Auzan »	23.00 €
Saint-Estèphe – L'Eclat de Tour de Pez	« Château Tour de Pez »	23.80 €
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 €
Gigondas – Cuvée Prestige <u>24 Mois Barriques</u> ♥	« Clos des Cazaux »	26.00 €
Saint-Emilion Grand Cru 2012 ♥	« Château Tour Grand Faurie »	27.00 €
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 €
Lalande-de-Pomerol 2008	« Château Yveline »	28.50 €
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 - Montmain	« Cédric Parpette »	54.00 €

Notre sélection VINS DE BOURGOGNE, à consulter sur notre site internet 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 €   |
| 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 €   |
| 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 €   |
| Les Agapes BIO ♥ IGP Coteaux du Pont du Gard                          | 25.50 €  | 46.00 €   |
| Gascogne UBY                                                          | 26.50 €  | -----     |
| Blaye <u>3 Mois de Barriques</u> ♥ Château Le Grand Trié              | 26.50 €  | 52.00 €   |
| Costières de Nîmes BIO ♥ Château L'Ermite d'Auzan                     | 26.80 €  | -----     |
| Côtes de Bordeaux BIO ♥ Château Petit Guillot                         | 28.50 €  | -----     |
| Côtes du Rhône Les Galets ♥ Vin non-filtré                            | 28.50 €  | 52.00 €   |

## 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 €   |
| 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 €   |
| Rosé Gris - Gallician - IGP d'Oc <b>BIB 3 Litres : 15.50 €</b> | 22.50 €  | -----     |
| Gascogne UBY                                                   | 26.50 €  | -----     |

# 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**

**7 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.