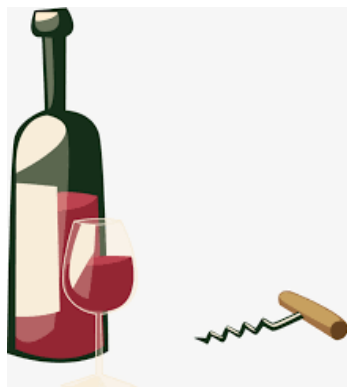


**BON DE COMMANDE - Kermesse de la Paroisse Saint-Vincent-de-Paul
16-17-18 novembre 2018**



Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

RESERVE LES VINS SUIVANTS & VIENDRA LES RETIRER CONTRE PAIEMENT (*chèque, espèces ou carte bleue*) AU 17, RUE FENELON, PARIS 10ème:

le vendredi 16 novembre

le samedi 17 novembre

le dimanche 18 novembre

VINS BLANCS	Bouteille	Quantité	Total
Chardonnay, Cuvée Orélie 2017 <i>Belle harmonie entre fruité, légèreté et souplesse, idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer, des huîtres...</i>	7,00 €		
Touraine, Angle Droit 2017 - BIO - <i>Bouche franche, légèrement saline et fraîche à la fois, à boire avec du poisson grillé ou du fromage de chèvre</i>	9,50 €		
Mâcon Villages, Dom. Vaupré 2017 <i>Minéral et gourmand, à la finale souple et fraîche, parfait sur du lapin, des poissons d'eau douce ou des gambas</i>	11,50 €		
Sauternes, le Trianon de Filhot 2010 <i>Richesse de complexité et de maturité, se marie parfaitement avec des plats sucré/salé et des desserts aux fruits</i>	13,00 €		
VINS ROUGES	Bouteille	Quantité	Total
Beaujolais Nouveau 2018, Manoir du Carra Dame Nature <i>Vin-plaisir issu d'un domaine produisant des cuvées authentiques aux arômes subtils de fruits rouges, à servir à 17° sur de la charcuterie, de la viande rouge ou du gibier</i>	8,00 €		
Médoc, Le Fleuron de la Tessonnière 2012 <i>Palais gras avec un fruité élégant, et une structure tannique équilibrée se mariant avec les viandes rouges, les venaisons et les fromages fermentés</i>	10,50 €		
Morgon, Dom. Depardon, Vieilles Vignes 2017 <i>Vinification bourguignonne qui donne à cette cuvée des notes pierreuses et vineuses en gardant le fruit présent et élégant, idéal avec la pintade, la raclette ou le boudin noir</i>	11,00 €		
Vallée du Rhône, Dom. Stéphane Ogier, Syrah d'Ogier 2016 <i>Bouche ronde et souple avec des tanins croquants et fins, parfait sur de la charcuterie</i>	12,00 €		
Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru, Château Galetteau 2012 <i>Grand vin au nez évoquant l'écorce d'orange et les fruits mûrs. Finale fraîche et légèrement boisée, idéal pour les plats à base d'agneau, canard, oie ou bœuf grillé et idéal pour les beaux repas de famille ou du dimanche</i>	17,00 €		
VINS DE CHAMPAGNES	Bouteille	Quantité	Total
Champagne brut, Gratiot Pillière <i>Fin, fruité et frais, à déguster à l'apéritif ou lors d'un cocktail salin plutôt iodé</i>	20,00 €		
Champagne brut rosé, Gratiot Pillière <i>Charnu et rond, idéal pour finir avec une note sucrée en dessert</i>	22,50 €		
TOTAL :			€

Date:

Signature :

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération