



## OFFRE PAQUES 2021

### **Commandes à passer avant le 12 mars 2021**

Livraison entre le 29 mars et le 2 avril 2021

Vous pouvez nous adresser vos commandes par mail à [muriel@vinophile.fr](mailto:muriel@vinophile.fr) ou par courrier.

Merci de joindre à votre commande votre chèque à l'ordre de Vinophile.

*Si la situation l'oblige ou si vous le souhaitez, vos commandes pourront être livrées directement à votre domicile sans frais supplémentaire.*

---

A l'occasion des offres de Pâques, nous avons le plaisir de vous faire découvrir un nouveau producteur :

**Raphaëlle et Christian Jorgensen**, agriculteurs depuis 2008 en Agriculture Biologique (label Qualité France Bureau Veritas FR-BIO 10), cultivent en bio 28 ha sur la commune des Mées des pois chiches en rotation avec du blé tendre et du petit épeautre.

**Les poichichades bio** sont préparées par leurs soins dans leur atelier de transformation de produits végétaux à la ferme, atelier qu'ils ont créé en mars 2011.

Elles comprennent les pois chiches qu'ils cultivent eux-mêmes, le pois chiche étant une légumineuse locale apportant des protéines d'origine végétale, de l'huile d'olive AOC Haute Provence, de la purée de sésame transformée dans l'atelier Perl'Amande à Oraison (04), du Sel de Guérande, du jus de citron comme unique conservateur et des épices différentes selon les saveurs (traditionnelles, au curry ou au paprika : ail, cumin, sel et poivre, curry madras ou paprika. Les poichichades sont prêtes à l'emploi, elles se dégustent à l'apéritif, en pique nique, en accompagnement de légumes de saison ou encore comme condiment pour vos viandes et poissons.



## BON DE COMMANDE GASTRONOMIE

Nom – Prénom : .....

Mail: ..... Téléphone : .....

**Lieu de livraison souhaité :**

travail

Enlèvement chez Vinophile

domicile

Merci d'indiquer l'adresse

.....  
.....

Appellation	Producteur	Prix au kg	Prix TTC/unité	Quantité	Prix total
<b>HUITRES</b>					
Huitres N°3 Fine de Claire - Charente-Maritime bourriche de 4 douzaines (50 huitres)	SCEA BLUTEAU		29.00€		
<b>ESCARGOTS</b>					
Escargots de Bourgogne frais – 48 Belle Grosseur – 385g – Beurre d'Isigny, Ail lautrec, persil plat, échalotte sel de camargue	Billot		25.50€		
<b>POICHICHADES BIO</b>					
Poichichade Curry Madras - pot 100g	GAEC Virevent de Provence (04)	49.95€/kg	4.95€		
Poichichade - Paprika - pot 100g	GAEC Virevent de Provence (04)	49.95€/kg	4.95€		
Poichichade – Traditionnel -sel et poivre -, pot 100g	GAEC Virevent de Provence (04)	49.95€/kg	4.95€		
Poichichade -Ail, cumin - pot 100g	GAEC Virevent de Provence (04)	49.95€/kg	4.95€		
<b>FROMAGES</b>					
Comté fruité + 11mois – +/- 500g	SCAF du Pays Grandvallier	16.10€/kg	8.05€		
Comté vieux + 15 mois – +/- 500g	SCAF du Pays Grandvallier	18.70€/kg	9.35€		
Morbier Jeune + 45 jours - +/- 500g	SCAF du Pays Grandvallier	11.20€/kg	5.60€		
Morbier Vieux + 90 jours – +/- 500g	SCAF du Pays Grandvallier	12.90€/kg	6.45€		
Tomme du Grandvaux – +/- 500g	SCAF du Pays Grandvallier	14.40€/kg	7.20€		
Bleu de Gex – +/- 500g	SCAF du Pays Grandvallier	16.10€/kg	8.05€		
<b>FARINES</b>					
Farine T45 pâtissière extra blanche – 1kg	Moulin de Varanges	1.40€/kg	1.40€		
Farine T80 farine semi-complète – 1kg	Moulin Daurelle (21490 Clenay)	1.40€/kg	1.40€		
Farine T55 blanche – 5kg	Moulin de Varanges	1.20€/kg	6.00€		
<b>TOTAL GASTRONOMIE</b>					



## BON DE COMMANDE VINS

Nom - Prénom : .....

Téléphone : .....

Mail: .....

**TOTAL COMMANDE :** .....

**Règlement par :**

chèque à l'ordre de Vinophile

espèces






**Lieu de livraison souhaité :**

travail



Enlèvement chez Vinophile

domicile

Merci d'indiquer l'adresse et numéro de téléphone

Appellation	Producteur	Prix TTC	Quantité	Prix total
<b>VINS ROSES</b>				
Florie 2019- IGP vdp Méditerranée – Rosé gris	Vignerons du Roy René	5,10€		
★ Insoumis 2019 – AOP Faugères 	Mas Onesime	5,80€		
Les Cistes - IGP D'Oc 	Vignerons du Sommiérois	6,00€		
Ma Terre 2019 – Côteaux d'Aix en Provence	Vignerons du Roy René	6,40€		
★ Côtes de Provence 2019 	Domaine Pinchinat	7,95€		
<b>VINS BLANCS</b>				
Camas Chardonnay 2018	Anne De Joyeuse	4,65€		
Fossile n°6 2019 – Côte de Gascogne Colombard, Sauvignon et Gros Manseng	Domaine Menard	5,55€		
Les Cistes – IGP d'Oc 	Vignerons du Sommiérois	6,00€		
Ampelausorus Chardonnay 2019	Terroir des Dinsaures	7,25€		
Saint-Bris 2018	Domaine Félix	8,40€		
Picpoul de Pinet "Poule de Pic" 2019	Domaine de la Grangette	8,65€		
Viré-Clessé 2018	Cave Charnay les Macon	9,25€		
Montagny Blanc "tête de cuvée" 2018	Domaine Berthenet	12,15€		
Hautes Côtes de Beaune 2018 	Chateau de Melin	12,85€		
<b>TOTAL VINS ROSES + BLANCS</b>				



Appellation	Producteur	Prix TTC	Quantité	Prix total
<b>VINS ROUGES</b>				
Tiberius 2019	Vignerons du Sommierois	3,90€		
Camas Pinot Noir 2019	Anne De Joyeuse	5,10€		
Triton n°4 2019 – Merlot Cabernet Sauvignon	Domaine Menard	5,55€		
Les Cistes – IGP d'Oc 	Vignerons du Sommiérois	6,00€		
Côtes du Rhone AOP 2017 	Domaine des Hautimagnes	7,35€		
Côtes du Rhône 1ère côtes 2018	Ferme du Mont	8,25€		
AOC Languedoc rouge VFC – Laura 2018	Vignerons du Sommierois	9,80€		
<b>TOTAL VINS</b>				

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



*Pour 12 bouteilles des appellations achetées, nous vous offrons un ice-bag (sac permettant de maintenir au frais votre rosé)*

