

Le Club de BMX Neuville vous souhaite de Bonnes Fêtes de fin d'année



Afin d'agrémenter vos repas de fêtes, nous vous proposons des produits de qualité dont vous trouverez le détail dans la sélection ci-dessous.



Saumon fumé

Saumon Label qualité Norvégien :

- salé au sel sec
- fumé au bois de hêtre
- tranché main.

Conditionnement sous vide en paquet de:

500g.....20,00 €

Soit 40,00 €/kg



Huitres

Pour les spécialistes, notre sélection sera disponible avec divers calibres (tailles: 0,1,2,3 ou 4) sur commande.

Nous consulter :
f.pitois68@gmail.com

ou voir notre carte sur la page suivante.



Appellation	Calibre	Conditionnement	Prix TTC
Huitres bretonnes creuses	n°2	bourriche de 48 pièces	41,50 €
Huitres bretonnes « Spéciales »	n° 3	bourriches de 48 pièces	35,00€
Huitres Marennes « Fine de Claire »	n°2	bourriche de 48 pièces	40,00€
Huitres Marennes « Fine de Claire » Elevage Biologique	n°3	bourriche de 48 pièces	36,00€
Huitres Marennes « Spéciales »	n°2	bourriche de 48 pièces	43,00€
Huitres Fine de Normandie	n°2	bourriche de 48 pièces	39,00€
Huitres « Spéciale Isigny »	n°2	bourriche de 48 pièces	42,00€
Huitres de Cancale	n° 3	bourriche de 48 pièces	35,00€
Huitres « Saint Vaast »	n°2	bourriche de 48 pièces	37,50€

Belle carte de vins sélectionnés pour votre plaisir ou pour offrir

Excellent rapport Qualité/prix

Vins blancs :

Viognier 2020 Domaine Jaboulet.....	6,50 € TTC
Saint Véran 2020,« Grande Réserve »Terre secrète.....	9,00 € TTC
Viré Clessé 2019, Cuvée spéciale Cave de Viré.....	9,50 € TTC
Riesling 2020 Henri Weber.....	6,50 € TTC
Chablis Les Bréchains Domaine Damppt.....	12,50 € TTC
Domaine David Bienfait Macon-village 2020.....	10,00 € TTC

Vin Blanc moelleux :

*Coteau du Layon Bio 2020 (Atomes Crochus)	10,00 € TTC
UBY Tortues IGP Côte Gascogne Vendange Tardive.....	7,00 € TTC
Gewurztraminer 2020, Henri Weber, Ingersheim	8,50 € TTC

Champagnes de propriétaires :

Champagne Mevel-Bernardon Brut 1er cru.....	17,50 € TTC
Champagne Gremillet Blanc de Noirs Grande Réserve.....	19,50 € TTC

NB : Les prix indiqués sont les prix à la bouteille.

Vins et champagnes disponibles à l'unité ou en cartons de 6 (voir bon de commande).

*** Vins issus de l'agriculture Biologique**



Beaufort AOP

Le Beaufort est un fromage au lait cru et entier à pâte pressée cuite. Il se présente sous la forme d'une meule pesant environ 40 kg. Sa pâte est lisse de couleur ivoire à jaune pâle, elle est d'abord ferme à l'attaque en bouche puis fondante.

AOC ou AOP depuis 1968, le Beaufort se doit d'être fabriqué dans la partie haute montagne de la Savoie : le Beaufortain, la Maurienne, la Tarentaise et une partie du Val d'Arly. Le lait provient exclusivement de vaches de races Tarine et Abondance.



Conditionné sous papier

500g.....	16,50 €
1kg.....	28,50 €

Soit 28,50€ TTC/kg

Vins rouges

Languedoc

*Terrasses du Larzac du Causse Moss Bio 2019.....10,00 € TTC

Beaujolais

Juliéas 2020 Domaine du Maupas Jacques Lespinasse.....9,00€ TTC

Cotes de Brouilly 2019 Château de la Chaize.....9,50€ TTC

Vallée du Rhône

Rasteau Tradition Didier Charavin 2019..... 8,50 € TTC

Saint Joseph L'ouvrée François Grenier 2020..... 16,50 € TTC

Côte -Rôtie La Sarrazine 2018 Domaine de Bonserine.....33,50 € TTC

Cote du Rhône 2020 Les Pious Rémy Pouizin..... 7,00 € TTC

*IGP Collines Rhodaniennes BIO Syrah, Les Chenets 2020..... 8,00 € TTC

Crozes-Hermitage 2020 »Fleur de Syrahne « D.Michelas.....11,00 € TTC

Châteauneuf du Pape 2018 « La classe des Princes »18,00 € TTC

Bourgogne

Bourgogne Haute Côte de Beaune 2018, Nuiton-Beaunoy.....12,00 € TTC

Givry 1er Cru Clos Marceaux Monopole Laborde Juillot 2019.....15,50 € TTC

Bordeaux

Puisseguin Saint Emilion Fleur la Chapelle 2018..... 9,00 € TTC

*Les Hauts de la Gaffelière BIO « Sélection d' excellence » ... 9,50 €TTC

NB : Les prix indiqués sont les prix à la bouteille.

Vins et champagnes disponibles à l'unité ou en cartons de 6 (voir bon de commande).



* **Vins issus de
l'agriculture
Biologique**

Comté fruité

Ce fromage à pâte pressée cuite est produit à partir de **lait cru de vache** de races Montbéliarde et Simmental nourries exclusivement avec des fourrages provenant de la zone d'appellation.

Connu pour sa saveur douce et équilibrée, sa texture ferme et moelleuse, le **Comté** dégage des arômes très variés et agréables. Ces parfums, à la fois fruités, beurrés et boisés deviennent plus nombreux et persistants avec l'affinage.

Depuis le XI^{ème} siècle, les cultivateurs de cette région se sont associés pour réunir quotidiennement le **lait cru** produit par leurs différents troupeaux en vue de la fabrication des **meules de Comté** "à la fruitière", système de coopérative traditionnelle. Une seule **meule** de ce **fromage** est un concentré de 450 litres de lait ! L'**affinage du Comté** dure au minimum 4 mois, mais peut se prolonger durant plus de 24 mois ! Le **Comté** est le premier des **fromages AOC** en volume produit.



Conditionné sous papier
500g.....9,50 €

Soit 19,00€ TTC/kg

Le MORBIER

Originare du massif Jurassien, le **Morbier** est facilement reconnaissable à sa ligne noire. Un grand nombre de personnes imagine qu'il s'agit de moisissures... Mais ce trait est en fait de la poudre de charbon végétal. Le **Morbier** dévoile un parfum franc et persistant, au léger goût de crème et de fruit. Sa texture est très moelleuse, lisse et souple.

Il y a 2 siècles, les paysans du Doubs et du Jura n'aillant pas assez de lait en hiver pour faire une grosse **meule de Comté**, fabriquèrent de petits **fromages** après chaque traite. Pour protéger le **fromage frais** obtenu le matin, ils le recouvèrent de cendre prise « au cul du chaudron ». Le **fromage** du soir fut empilé sur celui du matin, puis pressé.

*Le **morbier** est un **fromage de vache** à pâte pressée originaire du Doubs et du Jura. Il est connu pour la ligne noire qui traverse sa pâte. Il bénéficie depuis 2000 d'une **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) et depuis 2002, d'une **AOP** (Appellation d'Origine Protégée). Un morbier peut être vendu à partir de 45 jours d'affinage minimum. Le morbier millésimé est vendu à 110 jours d'affinage minimum.*



Conditionné sous papier
500g.....10,50 €

Soit 21,00€ TTC/kg