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.

CARTE DES VINS sélectionnés pour votre plaisir ou pour offrir.
- Excellent rapport Qualité/Prix -

Vins blancs :

Vin de France Viognier 2021 Domaine Jaboulet…… 7,00 € TTC
*AOC Muscadet sur Lie BIO Clos des Feuilles 2020…… 9,50 € TTC
Saint Véran 2021,« Grande Réserve »Terre secrète…… 9,50 € TTC
Riesling 2021 Henri Weber…… 6,50 € TTC
Chablis 2019 Les Bréchains Domaine Dampt…… 14,50 € TTC
Vin de France Chardonnay 2021 Maison Ventenac …… 7,50 € TTC

Vin Blanc moelleux :

Gewurztraminer 2021, Henri Weber, Ingersheim …… 8,50 € TTC
*Coteau du Layon Bio 2021 (Atomes Crochus) ……... 11,00 € TTC
UBY Tortues IGP Cotes de Gascogne Vendange Tardive…… 7,50 € TTC
IGP Ardèche Viognier vendanges Octobre 2020 …… 13,50 € TTC

Champagnes de propriétaires :

Champagne Mevel-Bernardon Brut 1er cru…… 18,50 € TTC
Champagne Gremillet Blanc de Noirs Grande Réserve……... 21,50 € 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.*

Vins rouges :

Languedoc

AOC Corbières Château de Lastours 2017……..	10,00 € TTC
AOC Languedoc Les Darons Jeff Carrel 2021 ……	7,50 € TTC

Beaujolais

Juliénas 2021 Domaine du Maupas Jacques Lespinasse……...	9,50 € TTC
Cotes de Brouilly 2019 Château de la Chaize…….	9,50 € TTC

Vallée du Rhône

Rasteau Tradition Didier Charavin 2020……	9,00 € TTC
Saint Joseph L'ouvrée François Grenier 2021……	16,50 € TTC
Crozes-Hermitage 2021 »Fleur de Syrahne » D.Michelas…….	11,50 € TTC
Côte -Rôtie La Sarrazine 2020 Domaine de Bonserine…….	39,50 € TTC
*IGP Collines Rhodaniennes BIO Syrah, Les Chenets 2020……	8,50 € TTC
*Cote du Rhône 2021 BIO Les Pious Rémy Pouizin……	7,50 € TTC
Châteauneuf du Pape 2020 « La classe des Princes » …….	18,50 € TTC
*AOC Lirac Clos de Sixte Bio Alain Jaume 2019 ……	14,50 € TTC

Bourgogne

Bourgogne Haute Côte de Beaune 2021, Nuiton-Beaunoy……	12,50 € TTC
AOC Bourgogne Epineuil 2020 Domaine Dampt ……	11,00 € TTC
AOC Mercurey Sous les Roches 2018 Domaine Picard ……	18,50 € TTC

Bordeaux

*Les Hauts de la Gaffelière BIO « Sélection d' excellence » 2019	10,00 € TTC
AOC Puisseguin Saint Emilion Fleur la Chapelle 2021……	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.*

SAUMON FUMÉ

Saumon Label qualité Norvégien :

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

Conditionnement sous vide en paquet de:

500g…… 25,00 €

ou

En filet tranché d'environ 1Kg…… +/- 45,00 €

(poids compris entre 950g et 1,100kg, soit 45€/kg)

LES HUÎTRES

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

LES FROMAGES

REBLOCHON AOP MAISON "LE BOGÈVE"
Médaille d'Or Paris 2018
Reblochon fabriqué et affiné au pied de la
Pointe de Miribel (74 Haute Savoie)
Ce délicieux fromage crémeux et doux
se déguste toute l'année en plateau ou tartiflette.

La pièce …… 10,00€

ABONDANCE FRUITIER AOP « maison »
Médaille d'Or 2019
Fromage au lait cru de vache fabriqué à la Chapelle
d'Abondance (74), goût fruité texture souple.
Parfait en fromage de plateau.

500g …… 11,50€
1 kg …… 23,00€

TOMME CHARLOTTE

Tomme fabriquée au pied de la
Pointe de Miribel (74 Haute Savoie)
Ce délicieux fromage au lait cru se déguste en plateau ou à l'apéritif.
Sa pâte est souple et aérée, sa croute dure et rugueuse et son odeur de cave, de moisissure, son goût est doux, Tendre et délicat. Elle sera appréciée de tous, y compris des enfants.

1/4 ..... 9,00€
1/2 ..... 18,00€

COMTE FRUITÉ (12 mois d'affinage)

Ce fromage à pâte pressée cuite est produit à partir de lait cru de vache de race 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.
Ce parfum, à la fois fruités, beurrés et boisés deviennent plus nombreux et persistants avec l'affinage.

500g ..... 10,00€

MORBIER

Originaire 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.
Le morbier est un fromage de vache à pâte pressée originaire du Doubs et du Jura.
Il bénéficie depuis 2000 d'une AOC et depuis 2002, d'une AOP.

500g …… 10,50€

La distribution des commandes se fera le jeudi 22 décembre 2022 à partir de 19h et jusqu'à 22h à la piste.

Ce même soir du jeudi 22 décembre, nous vous proposerons également de passer ensemble un moment convivial avant les fêtes avec une DEGUSTATION / VENTE des produits festifs.

N'hésitez pas à faire profiter cette offre à tout votre entourage et à venir en famille, entre amis pour déguster sur place nos produits de qualité.

Nous comptons sur votre mobilisation pour les commandes et nous vous attendons nombreux à la dégustation.

MERCI