



Les Sommeliers-Cavistes

Les 3B/02.23.55.99.54/
les3b@sommeliers-cavistes.com

Le Cellier Vitréen/02.99.74.00.81/
vitre@sommeliers-cavistes.com

Le Cellier Fougereais & sa Fromagerie/02.99.94.49.03/
fougeres@sommeliers-cavistes.com

La Cave d'Emeraude/02.99.46.23.06/
dinarde@sommeliers-cavistes.com

PARTICULIERS – ENTREPRISES – ASSOCIATIONS*

* Tarif spécial sur demande : nous consulter

NOUVEAU! Cidre à la pression 57€ le fût de 20L

Nos bières pression avec tirage gratuit



Fûts de 30L blonde pils allemande Eichbaum : 65€

A partir de 3 fûts consommés : 59€ le fût

Fûts de 20L blonde artisanale bretonne :

66€ (Coreff) & 70€ (Sainte-Colombe)

Nos services 'EVENEMENTIEL'

Pour vos réceptions – mariages, séminaires, festivals, fêtes familiales, associatives, scolaires ou simplement entre amis – nous vous guiderons dans le choix de vos vins et bières en fonction de votre budget, de votre menu et de l'évènement.

Conseils accords mets & vins

Prêt gratuit de verres à vin, carafes et tonnelets

Tireuses à bière, tirage pression, gobelets réutilisables

Barnums (nous consulter), service livraison (nous consulter)

Vitré : retrait possible en périphérie (entrepôt) ou en centre-ville (magasin)

Les vins non consommés pourront être réintégrés en cartons complets, ainsi que les fûts non-ouverts. Pour la réintégration, merci de nous prévenir avant l'enlèvement.

Tarifs TTC au 01/01/2019 Propositions dans la limite des stocks disponibles.

Pour des raisons d'actualisation de l'édition des tarifs, les millésimes des vins ne sont pas indiqués mais ils sont disponibles sur simple demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos vins

Parce que la qualité est notre maître mot, tous nos vins sont soigneusement sélectionnés avec comme volonté de travailler directement avec les vignerons. Voici un aperçu de vins conviviaux et simples à servir, idéals pour accompagner vos réceptions.

Les BagInBox

Nous vous proposons une gamme de BagInBox-BIB 5L et 10L - sélectionnés avec la même rigueur que les vins embouteillés

10 références de blancs de propriété, dont :

	5L	10L
- IGP Pays d'Oc 'Mas de la Source'	15.90 €	28.50 €
- IGP Cévennes, Claux des Tourettes 'Chardonnay'	18.20 €	33.50 €
- IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Joy	19.50 €	32.50 €



14 références de rosés de propriété, dont :

	5L	10L
- VDF 'Sabaïe' Domaines Robert Vic	13.90 €	25.00 €
- IGP Pays d'Oc 'Le Petit Pont'	15.90 €	28.50 €
- IGP Pays d'Oc 'Amour de Gris'	17.60 €	33.90 €
- IGP Val de Loire cabernet 1/2 sec, Domaine Cogné	20.50 €	




18 références de rouges de propriété, dont :

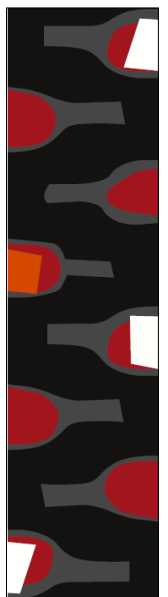
	5L	10L
- VDF 'Sabaïe' Domaines Robert Vic	13.90 €	25.00 €
- IGP Pays d'Oc 'Le Petit Pont'	15.90 €	28.50 €
- IGP Hauterive, Domaine du Vieux Parc	16.80 €	29.60 €

Les Bouteilles

Les Rosés :

- IGP Pays d'Oc 'Le Petit Pont' : 3.90 €
 - IGP Pays d'Oc 'Le Galapian' : 4.30 €
 - IGP Coteaux de Béziers, Domaine Preignes le Vieux : 4.90 €
 - AOP Bordeaux Clairet, Château des Chapelains : 4.90 €
 - IGP Pays d'Oc 'Amour de Gris' Domaine du Grand Chemin : 5.20 €
 - IGP Pays d'Hérault 'Le Petit Roubié' : 5.40 € 
 - IGP Val de Loire 1/2 sec cabernet d'Anjou, domaine Cogné : 5.80 €
- + 18 autres références à moins de 10€

5%
sur votre
compte fidélité




Tarifs TTC au 01/01/2019 Propositions dans la limite des stocks disponibles.

Pour des raisons d'actualisation de l'édition des tarifs, les millésimes des vins ne sont pas indiqués mais ils sont disponibles sur simple demande.

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

Les Blancs secs :



- IGP Pays d'Oc 'Mas de la Source' : 3.90 €
- IGP Côtes de Gascogne 'L'éclat' Domaine de Joy : 4.20 €
- IGP du Périgord 'Les Frangins' : 4.60 €
- IGP Côtes de Thau 'La Régalaide' Domaine Les Charmettes : 4.70 €
- VDF 'Chapeau Melon' Domaine de la Chauvinière : 4.80 €
- IGP Côtes de Thau 'Chardonnay' Domaine Les Charmettes : 4.90 €
- AOP Sainte-Foy-Bordeaux 'Prélude' Château des Chapelains : 4.90 €
- IGP Marches de Bretagne 'Pinot Gris' Domaine Bideau-Giraud : 5.00 €
- IGP Pays d'Hérault 'Le Petit Roubié' : 5.40 € 

+ 40 autres références à moins de 10€

Les Blancs demi-secs et moelleux :

- AOP Gaillac 'La Douceur' Domaine Vigné Lourac : 5.50 €
- AOP Côtes de Montravel, Château Moulin Caresse : 6 €
- IGP Côtes de Gascogne 'Saint-André' Domaine de Joy : 6.60 €
- IGP du Périgord 'vin tendre du Périgord' La Frangine : 5€

Les Rouges :

- IGP Pays d'Oc 'Le Petit Pont' : 3.90€
- IGP Pays d'Oc 'Le Galapian' : 4.30 €
- IGP Hauterive 'Les Amançiers' Domaine du Vieux Parc : 4.30 €
- IGP Pays d'Oc 'Turitelles' Domaine d'Antugnac : 4.50 €
- IGP du Périgord 'Les Frangins' : 4.60 €
- IGP Coteaux de Béziers, Domaine Preignes le Vieux : 4.90 €
- AOP Bordeaux, Château Ploizeau : 4.90 €
- IGP Côtes de Thongue, Domaine Montrose : 5.20 €
- AOP Sainte-Foy-Bordeaux 'Prélude' Château des Chapelains : 5.00 €
- IGP Pays d'Hérault 'Le Petit Roubié' : 5.20€ 
- AOP Côtes du Rhône 'Cuvée des Galets' Estézargues : 5.60 €
- IGP Hérault 'Le Temps des Gitans « Carignan » : 5.60 € 
- AOP Duché d'Uzès, Domaine du Grand Chemin : 5.80€
- AOP Côtes de Bourg, Clos du Merle : 7.60 €

+ près de 100 autres références à moins de 10€

5%
sur votre
compte fidélité






Tarifs TTC au 01/01/2019 Propositions dans la limite des stocks disponibles.

Pour des raisons d'actualisation de l'édition des tarifs, les millésimes des vins ne sont pas indiqués mais ils sont disponibles sur simple demande.

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



Les Bulles : prix dégressifs (tarifs ttc)

	Unité	Par 6	Par 12	Par 36	Par 60	Par 90
De Vallois Méthode trad. <i>brut</i>	5.90€	5.60€	5.30€	5.10€	4.90€	4.70€
Domaine de Cray Méthode trad. <i>brut</i>	6.80€	6.50€	6.40€	6.20€	6.10€	6.00€
Domaine de La Paleine Saumur <i>brut</i>	 8.00€	7.70€	7.60€	7.40€	7.30€	7.10€
Domaine Brisebarre Vouvray <i>brut</i>	8.30€	8.00€	7.90€	7.70€	7.60€	7.50€
Domaine de Cray Méthode trad. <i>brut rosé</i>	7.20€	6.90€	6.80€	6.60€	6.50€	6.40€
Domaine de La Paleine Saumur <i>brut rosé</i>	8.00€	7.70€	7.60€	7.40€	7.30€	7.10€
Cava « Funambul » Méthode trad. <i>brut nature</i>	 8.90€	8.60€	8.50€	8.30€	8.20€	8.10€
J. Huchet « Bretesche » Méthode trad. <i>brut nature</i>	10.20€	9.90€	9.80€	9.60€	9.50€	9.30€
Kleinknecht Crémant d'Alsace <i>brut</i>	 12.20€	11.90€	11.70€	11.60€	11.40€	11.30€
Domaine Chasselay Bulles rosé	 9.90€	9.60€	9.50€	9.30€	9.20€	9.10€
Clos de La Bierle Cerdon du Bugey	 12.00€	11.70€	11.40€	11.20€	11.00€	10.90€
Lucien & Léon Champagne <i>brut</i>	18.20€	17.70€	17.50€	17.20€	16.90€	16.40€
Henri Goutorbe Champagne <i>brut</i>	19.20€	18.70€	18.50€	18.30€	18.00€	17.70€
Nicolo & Paradis Champagne <i>brut</i>	19.60€	19.10€	18.90€	18.60€	18.30€	17.90€

Ce catalogue donne à titre d'exemple les multiples possibilités, pour vous satisfaire au mieux, et ce avec une exigence de sélection, tant sur nos vins que sur nos autres produits. Nombreuses autres références dans nos caves de Vitré, Fougères et Dinard.

Les Plateaux Apéro : Les 3 Comptoirs & Le Cellier Fougerais



27 rue Poterie - 35500 Vitré
02.99.74.09.68



Le Cellier Fougerais & Les 3 Comptoirs vous proposent des plateaux cocktail composés en fonction de vos attentes et votre budget pour toutes vos réceptions. Sur commande, de 10 à 100 personnes.

Tarifs TTC au 01/01/2019 Propositions dans la limite des stocks disponibles.

Pour des raisons d'actualisation de l'édition des tarifs, les millésimes des vins ne sont pas indiqués mais ils sont disponibles sur simple demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.