



LES DÉLICES DE BOURGOGNE

Cadeaux gourmands pour votre entreprise

Les vins de Bourgogne et Beaujolais en Folie !



Notre Prix TTC
7,15 €
Bouteille 75cl

Crémant réservé

Consensuel, tout en rondeur,
au bouquet varié.



Notre Prix TTC
7,65 €
Bouteille 75cl

Montagny Buissonier

A boire dans les 8 ans qui suivent la récolte
température de service entre 11 et 13°C

Une belle bouteille qui se laissera séduire
par des crustacés
chauds ou en gratin, des poissons nobles
poêlés ou en feuilleté,
viandes blanches en sauce ou au four.



Notre Prix TTC
8,06 €
Bouteille 75cl

Viré-Clessé grande réserve

Servir frais 10°C pour accompagner
une salade César, un chèvre-miel
ou une Liégeoise. Il sera le partenaire
idéal d'un dos de cabillaud au citron
ou d'un sauté de dinde au curry.



Notre Prix TTC
5,76 €
Bouteille 75cl

Mâcon Azé Rouge

Servir frais 16°C pour accompagner
des côtelettes de porc à la Milanaise,
un Hamburger.

Il sera Délicieux sur un
Beaufort ou un Camembert.



Notre Prix TTC
7,40 €
Bouteille 75cl

Bourgogne Coulanges la Vineuse

Robe d'un beau rouge brillant.
Vin subtile à déguster sur les volailles
rôties ou tout simplement sur un beau
comté.



Notre Prix TTC
7,45 €
Bouteille 75cl

Moulin à vent Coeur de granit

Servir à température vers 16°C sur un
boudin noir et sa purée de pommes de terre,
daube de joue de porc au vin rouge
ou un lapin sauté au oignons.



Notre Prix TTC
6,65 €
Bouteille 75cl

Brouilly Les 3 Madones

Servir vers 15°C pour accompagner
un canard rôti, une côte d'Agneau
grillé ou une dinde au miel.

Il se mariera également parfaitement
avec des fromages tel qu'un Saint-Nectaire
ou un Brie Fermier.



Notre Prix TTC
5,35 €
Bouteille 75cl

Beaujolais La Rose pourpre

Servir à 13°C par pur plaisir ou sur un
plateau de charcuterie et des fromages
de chèvre.

Intense, Brillante et Limpide avec
de vifs reflets violacés.



Notre Prix TTC
6,25 €
Bouteille 75cl

Beaujolais La Rose blanche

Servir Frais à 11°C. Il se mariera
parfaitement avec des poissons cuisinés
comme une sandre à la crème,
des crustacés et salades de chèvre chaud.



Notre Prix
TTC
5,35 €
 Bouteille 75cl

Beaujolais Blanc
château de Chanze

*Servir Frais à 10°C. Il accompagnera
 parfaitement un rôti de porc,
 un pot-au-feu, des poissons en sauce
 ou des cuisses de grenouilles.
 A boire 2 ans suivant la récolte.*

Bon de commande

Référence	Prix unitaire(ttc)	Qté	Total TTC
<input type="checkbox"/> Crémant réservé :	7,15€
<input type="checkbox"/> Montagny Buissonier :	7,65€
<input type="checkbox"/> Viré-Clessé Grande réserve :	8,06€
<input type="checkbox"/> Mâcon Azé Rouge :	5,76€
<input type="checkbox"/> Bourgogne Coulanges la Vineuse :	7,40€
<input type="checkbox"/> Moulin à vent «Coeur de granit» :	7,45€
<input type="checkbox"/> Brouilly «les 3 Madones» :	6,65€
<input type="checkbox"/> Beaujolais «la Rose pourpre» :	5,35€
<input type="checkbox"/> Beaujolais «la Rose blanche» :	6,25€
<input type="checkbox"/> Beaujolais blanche château de Chanze	5,35€

Adresse de livraison et facturation CLIENT

Société

NomPrénom

Adresse

CP Ville

n°tel Email.....

Délices de Bourgogne - Route de Dijon - Domaine du Lac - Lac Kir 21370 PLOMBIÈRES-LÈS-DIJON
 jacquescoze.colis@orange.fr - 06 61 26 86 74 - www.delices-de-bourgogne.com

Mode de paiement

Chèque Bancaire / Postal
Virement (nous consulter)

Date & signature :

Total à payer

□□□□□, □□ € TTC

Franco de port à partir de 25 cartons, nous contacter si plus petite commande

Date de livraison souhaitée :

...../...../.....

Je joins obligatoirement le règlement
à la commande :

□□□□□, □□ € TTC