



Proposition d'accompagnement des vins pour le Menu traiteur 5 services du Quai N° 4

Afin d'être en mesure de vous satisfaire, il est souhaitable de réserver vos vins

vinathitude@gmail.com

Pour débiter à l'apéritif :

- Champagne Colin Blanc de Blancs 30,60 eur
- Champagne Lenoble Dosage Zéro 32 eur
- Champagne Deutz Classique Tradition 37,20 eur

Par ailleurs, nous avons une large gamme d'apéritifs si la proposition ci-dessus ne vous convient pas !

Entrée N° 1

- Domaine Laporte Pouilly Fumé 19,30 eur
- Domaine Poiron Dabin Pinot Gris 9,5 eur

Entrées N°2 et 3

- Domaine Roux Père & Fils Bourgogne Chardonnay les Murelles 16,4 eur
- Domaine Régnard Chablis Saint Pierre 21,40 eur
- Domaine La Marche Mercurey Blanc 24,85 eur
- Domaine Jean Gardiès Clos des Vignes 27 eur

Plat

- Clos du Caillou Bouquet des Garrigues 16 eur
- Château la Forêt Lalande de Pomerol 18,30 eur
- Domaine Remoissenet Savigny les Beaune 28,85 eur
- Château de Corneilla Collioure 17 eur
- Domaine Notre Dame des Pallières Gigondas Bois des Mourres 19,5 eur
- Laurent Combier Crozes Hermitage Cap Nord 31 eur

Dessert

- J Mourat Clos Sant André 14,5 eur
- Champagne Deutz Classique Tradition 37,20 eur