

ACTION DÉCEMBRE 2011



HALTE aux préjugés...

Les prix des vins offerts aux CdE sont indécents. C'est un fait bien établi depuis longtemps. Tellement indécents d'ailleurs, qu'à priori et sans connaître le CdE, on pourrait peut-être se dire que ce n'est pas possible qu'il s'agisse de vins de qualité.

Et bien, **DÉTROMPEZ-VOUS**. Notre politique de qualité est toujours aussi rigoureuse. Notre choix se porte toujours sur des vins de haute qualité, souvent médaillés.

Le très bas niveau de nos prix, c'est simplement et une année de plus, la faute à l'EURO.

A la base, c'est aussi la conséquence logique du système "cinquantenaire" et unique du CdE :

- une sélection impitoyable basée uniquement sur la qualité, laissant de côté l'image et l'étiquette, porteuses de plus-values souvent indécentes et non justifiées,
- un achat de très grosses quantités à prix de gros négociés,
- le tout distribué au détail à tous nos membres à des prix n'incluant qu'un minimum de frais de fonctionnement grâce à une activité ponctuelle, uniquement en décembre.

Donc, ne tombez pas dans le panneau des vins "trop bon marché pour être bon". Ce cliché ne tient pas la route au CdE. Ayez confiance. A aucun moment vous n'aurez à rougir des très belles qualités CdE que vous proposerez fièrement à vos convives, ils seront époustouffés. Cela ne serait-il pas la raison du succès du CdE, avec ses près de 15'000 membres ?

Il n'y a d'ailleurs qu'à le Boire pour le Croire !

NOUVEAU : Changement de gamme dans les chocolats

Fidèle à notre politique de qualité, nous évoluons. Quoi de plus normal pour le CdE "cinquantenaire", de faire confiance à un des principaux et plus ancien chocolatier-confiseur artisanal de Genève qui fête cette année ses 75 ans d'activité ! Nul doute que vous saurez apprécier les spécialités des CHOCOLATS ROHR, un des créateurs en 1936 des célèbres "Pavés de Genève" et plus récemment, de ses fameuses "Poubelles de Genève". Bonne dégustation.

NOUVEAU : A Genève, distribution prévue aussi un dimanche, le 18 décembre de 11h00 à 17h00.

La fin d'année, c'est le stress. Sur semaine, les problèmes de circulation et de parking peuvent se révéler sensibles et contribuer à l'augmentation du stress. Les samedis, plus calmes à ce niveau, sont déjà les jours les plus appréciés par nos membres. La nocturne le mercredi soir, récemment instaurée, rencontre aussi un énorme succès pour les mêmes raisons.

Pour persister dans le même sens, nous vous proposons aussi d'ouvrir le dépôt pour la distribution un dimanche, le 18 décembre de 11h00 à 17h00, sans problème de bouchon ni de parking, ZEN !

Vous désirez plus d'infos sur un vin... N'OUBLIEZ PAS LE SUPER TRUC lié aux nouvelles technologies, introduisez simplement son nom, ou, son nom et son producteur, ou encore, son nom et son millésime sur www.google.ch, vous obtiendrez certainement une foule de renseignements à son sujet et sur son producteur, souvent une fiche technique, voire même des notes de dégustations, ainsi que parfois des informations de prix du marché, pour comparaison, **TOP !**

Détails pratiques :

- La distribution s'effectuera **sur semaine de 13h00 à 19h00 non-stop** et de **9h00 à 17h00 non-stop le samedi**, la tendance étant de pouvoir passer facilement après le travail. (Plages idéales pour la circulation: 13h-16h30 et 18h-19h)
La « nocturne » est maintenue le **mercredi 15 décembre, avec une ouverture jusqu'à 20h30.**
NOUVEAU : le dimanche 18 sera ouvert de 11h00 à 17h00
- **A VOIR ABSOLUMENT** : notre mode de commande par **INTERNET**, par fichier EXCEL **tout automatique**, super «TOP», trop «EASY», à ne pas manquer. ! Attention : **un accusé de bonne réception DOIT vous parvenir dans les 48 heures.**
- **Errare humanum est...** Une fois notre liste de prix imprimée, plus de corrections possibles. Les erreurs, toujours possibles, seront par contre corrigées sur le site. La liste y sera mise à jour et vous aurez la mention des épuisés. Donc, en cas de doute, et aussi pour toute info de dernière minute, on ne sait jamais ce qui peut arriver, consultez www.cde.ch.
- **PRIÈRE DE NE PAS DOUBLER VOTRE COMMANDE !** (fax et courrier, e-mail et fax, etc...)
Si vous avez des doutes et que vous tenez par sécurité à doubler votre envoi, mentionnez « copie de mon mail du ... » ou « copie de mon fax du ... » **MERCI d'AVANCE.**
- Pour la commande par courrier ou par fax, pour éviter les erreurs, nous vous prions de bien vouloir utiliser le **bulletin de commande BLANC** muni de votre adresse autocollante qui, dans l'en-tête, contient votre **CODE MEMBRE exact.**
- Comme d'habitude, **tous ceux qui auront passé une commande**, quel que soit le mode, recevront quelques jours avant la distribution, **une confirmation rappelant les jours et heures d'ouverture. Si vous ne l'avez pas reçue le 1^{er} décembre, veuillez nous contacter, S.V.P. (N'oubliez pas non plus de consulter les NEWS sur le site www.cde.ch)**

Pour tout complément d'information ou pour des LISTES DE PRIX et/ou BULLETINS DE COMMANDE

supplémentaires n'oubliez pas notre **HOT LINE**

:) 022 301 55 00)

Si vous désirez nous faxer vos commandes notre n° de **FAX** est

: ☎ 022 301 55 11 ☎

Pour les branchés **INTERNET**, l'adresse de notre *homepage*

: <http://www.cde.ch> pour l'info en continu

Adresse **e-mail** pour commandes (accusé de réception sous 48h00) et correspondance

: info@cde.ch

Nous vous remercions d'ores et déjà pour votre fidélité et, dans l'attente de vous accueillir en décembre, nous vous adressons à toutes et à tous, nos cordiales salutations.

Pour le CdE, et depuis 17 ans à votre service
Michel GLAUS

ACTION DÉCEMBRE 2011

PROCHAINE ACTION : DÉCEMBRE 2012

LISTE DE PRIX



POUR PASSER VOTRE COMMANDE, VEUILLEZ REMPLIR LE **BULLETIN DE COMMANDE ANNEXÉ**. VOUS POUVEZ AUSSI TÉLÉCHARGER SUR NOTRE SITE INTERNET UN **FICHIER EXCEL PRÉ-PROGRAMMÉ ET TOUT AUTOMATIQUE** QUI VOUS FACILITERA DANS L'ÉTABLISSEMENT DE VOTRE COMMANDE.

www.cde.ch - info@cde.ch
Case postale 1713
CH - 1227 CAROUGE/GE
Tél. : 022 301 55 00
Fax : 022 301 55 11

- Tous nos vins sont sélectionnés par une commission professionnelle de dégustation.
- Ils sont logés en cartons de 6 bouteilles, sauf ceux pour lesquels figure l'indication (12 bt).
- Les vins conditionnés par caisses de 12 bouteilles sont également disponibles par 6 bouteilles.

Prix en CHF
TVA incluse

Vins du Valais 2010 : Les vins d'André Bonvin, œnologue aux « Condémines/Flanthey » sont issus des meilleures parcelles sierroises.

1. **Fendant**, Coteaux de Sierre AOC, André Bonvin. _____ 9.25
2. **Dôle**, André Bonvin, un subtil assemblage de Gamay et de Pinot noir. _____ 9.90
3. **Œil de Perdrix**, André Bonvin, un rosé sec de Pinot noir. _____ 10.—
4. **Pinot Noir**, une sélection vieilles vignes d'André Bonvin. _____ 10.50
5. **Muscat**, André Bonvin, vin sec et fruité à l'arôme musqué. _____ 11.00
6. **Johannisberg**, André Bonvin, vin riche, aromatique et très typé, un des meilleurs Johannis du Valais. _____ 11.25
7. **Malvoisie**, André Bonvin (Pinot Gris), superbe vin doux de vendanges tardives alliant vivacité, ampleur et douceur. _____ 12.90
8. **Arvine**, André Bonvin, vin légèrement moelleux, très riche et d'une grande finesse. _____ 14.95
9. **DÔLE DES CHEVALIERS**, Salquenen, le fer de lance de la ligne « tradition » du célèbre Domaine des Chevaliers, la robustesse du pinot noir (~80%) alliée à la fraîcheur et au fruité du gamay, un produit très homogène, un vin et un habillage haut de gamme. _____ 13.50

Vins vaudois : les incontournables et traditionnels blancs suisses de qualité du millésime 2010.

10. **Mont-sur-Rolle**, Domaine du Bec d'Or, Grand Cru. _____ 8.80
11. **Tartegnin**, ancienne propriété Auberjonois, Grand Cru. _____ 8.90
12. **Luins**, Domaine de la Capite, Grand Cru. _____ 9.—
13. **Epesses** « La Perle », Jean-Luc Blondel, **Lauriers d'Or** TERRAVIN et **médaille d'Or** au Grand Prix des Vins Suisses 2011. _____ 13.40
14. **DEZALEY** "Côtes des Abbayes", GRAND CRU, long, tendre et inoubliable en bouche, la gamme PRESTIGE de Jean-Luc Blondel, **Lauriers d'Or** TERRAVIN et **médaille d'Or** à la Sélection des Vins Vaudois 2011. _____ 17.50

Vins genevois : Les excellents classiques d'Eric Leyvraz ainsi que deux vins du Domaine des Molards

15. **Chasselas** « Etoile de Peïssy » 2010, Eric Leyvraz, Peïssy. _____ 8.60
16. **Chardonnay** 2010, Domaine des MOLARDS, M. & C.-L. Desbaillets, Russin. _____ 11.—
17. **Gamay** « Les Velours » 2010, Eric et Laure Leyvraz, Peïssy. _____ 8.60
18. **Pinot Noir** « Vieux Clocher » 2010, Eric et Laure Leyvraz, Peïssy. _____ 10.70
19. **Gamaret-Garanoir** « 1352 » 2009, Domaine des MOLARDS, Fam. Desbaillets, vin épicé et de caractère, un millésime prêt. _____ 13.50

Vin tessinois : *Matasci Fratelli, une valeur sûre.*

20. **Merlot** TERRA MATTA 2009, MATASCI, Tenero, « prodotto con uve scelte del Mendrisiotto », un merlot de luxe qui sent bon le Tessin. _____ 14.95

Vins d'Alsace : L'exploitation familiale A. SCHERER est située à Husseren-les-Châteaux, le bourg le plus élevé et le mieux exposé du vignoble alsacien. Leurs vins sont typiques, élégants, très bien cotés et régulièrement cités au guide des vins Hachette.

21. **Pinot Gris** 2010, Réserve particulière, vin très fin, sec, ample et rond, discrètement doré et fruité. _____ 9.20
22. **Gewurztraminer** 2010, Cuvée Jean-Baptiste, le chef-d'œuvre de la viticulture alsacienne, la carte de visite de cette région. _____ 10.—

Vin de la Loire :

23. **Sancerre** 2010, Domaine de St-Pierre, Prieur Père et Fils, blanc sec, 100% Sauvignon, **Coup de Cœur** au Guide Hachette 2011, allie fond, arôme et élégance. _____ 12.90

Cidre de Normandie :

24. **Cidre bouché** Normand « Mont-St-Michel », le nouvel habillage du Baron Noir, 100% pommes à cidre de Normandie, alcool 4,5%. _____ 4.90

Vallée du Rhône : Une région toujours aussi attractive grâce à la qualité et le caractère des produits proposés, et ceci à des prix très raisonnables.

25. **Clairette de Die**, Cuvée Chambéran, mousseux fruité, un excellent produit de l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants. _____ 8.80
26. **Côtes-du-Ventoux** 2009, "Terra Ventoux", **médaille d'Or** à Avignon 2010, une très belle entrée de gamme. _____ 5.95
27. **Mas du Petit Azegat** 2010, vin de Pays des Bouches du Rhône, certifié BIO, un **TOP** incontournable du CdE. _____ 6.50
28. **Lirac** 2009, Cuvée Tradition, Cave de St Laurent des Arbres, **médaille d'Argent** à Paris, . _____ 7.40
29. **Côtes-du-Rhône Villages** 2009, « Réserve Camille Cayran », **Cave de CAIRANNE, médaille d'Argent** aux Vinalies. _____ 7.90
30. **Rasteau** 2008, un Côtes-du-Rhône Villages racé, issu aussi de l'excellent Domaine Saint Gayan, un fort potentiel, une réussite. _____ 9.50
31. **Vacqueyras** 2010, « Seigneur de Fontimple », un vin généreux en bouche et très typé, **médaille d'Or** à Avignon _____ 10.90
32. **Crozes-Hermitage** 2009, « Les Launes », Maison Delas, vin **coté à 91** par Parker. _____ 12.50
33. **Gigondas** 2007, Domaine Saint-Gayan, une référence devenue incontournable tant elle séduit toujours plus de membres. _____ 15.10
34. **Châteauneuf-du-Pape** 2008, « Chante Cigale », Sabon-Favier, **noté 17/20** par Bettane & Dessauve, tout en élégance et distinction, un TOP de l'appellation. _____ 23.20

Beaujolais : Le choix d'un excellent viticulteur-récoltant qui a su mettre en valeur la typicité et l'authenticité de ses crus.

35. **Chiroubles** 2010, "Vieilles Vignes", Patrick Bouland _____ 8.95
36. **Morgon** 2010, "Vieilles Vignes", Patrick Bouland _____ 9.25

Bourgognes :

37. **Mercury** "Chateaubeau" 2008, Manoir de Mercey, Domaine Berger Rive, **Burgondia d'Or**. _____ 12.50
38. **Santenay** 2009, « Le Temps des C(e)risés », Dom. Olivier, fruité, charnu, un excellent cru qui a toujours plus d'adeptes. _____ 16.30
39. **Savigny-Les-Beaune** 2009, Jean-Jacques Girard, un bel équilibre, tout en finesse. _____ 19.50
40. **Beaune** 2009, 1er Cru « Boucherottes », Domaine Pillot, un nez élégant, un vin puissant avec des arômes intenses. _____ 24.50
41. **Volnay** 2009, Château Génot-Boulanger, belle sensation de rondeur et de soyeux avec une finale persistante et aromatique. _____ 25.50

Bordeaux : Une région dont le rapport qualité-prix est toujours excellent.

42. Château **Rauzan** Despagne 2010 **BLANC**, « Réserve », Entre-deux-Mers, J.-L. Despagne, un **blanc sec**, rond et parfumé. _____ 8.40
43. Château **Rauzan** Despagne 2010, « La Réserve », Bordeaux **ROSÉ**, un vin très tendre rond et charnu, irrésistible... _____ 8.90
44. Château **Les Bertrands** 2009, « Vieilles Vignes », 1^{ère} Côte de Blaye, une référence toujours appréciée. _____ 7.95
45. Château **Rauzan** Despagne 2008 « La Réserve », Bordeaux supérieur **ROUGE**, dans la lignée du blanc et du rosé, excellent ! _____ 9.50
46. Château **Côte Montpezat** 2008, Côte de Castillon, proche voisin de St-Emillion, élevé en fût de chêne, **médaille d'Or** à Paris. _____ 10.25
47. Château **Fogas** 2008, Cuvée « Prestige », Côtes de Bourg, un terroir situé face au village de Margaux, il en partage la typicité. _____ 11.10
48. Château **HAUT-CHAIGNEAU** 2008, Lalande de Pomerol, A. Chatonnet, la référence la plus sûre de cette gamme, un TOP. _____ 14.95
49. L'Héritage de **Chasse Spleen** 2008, Haut Médoc, 2ème vin du très réputé Château Chasse-Spleen. _____ 15.95
50. Château **Peyroutas** 2008, St-Emilion Grand Cru, vin ample riche et harmonieux. _____ 16.15
51. Château **ROCHEMORIN** 2007, Pessac-Léognan, André LURTON, tout ce dont on attend d'un Bordeaux de classe, couleur intense, arômes puissants, finesse, une réelle harmonie, une copie de Haut-Brion. 16/20 Gault & Millau, *** au Décanter. _____ 17.85
52. La Chapelle de **Potensac** 2007, Médoc, **2^{ème} de Château POTENSAC**, ** au Hachette. _____ la caisse bois de 6 bt. **98.—**

GRANDS CRUS EN CAISSES BOIS, en vente à la bouteille ou en caisse bois d'origine de 6 / 12 bouteilles (prix à la bout. TTC)

53. DEMOISELLE DE SOCIANDO 2008, Haut-Médoc, **2^{ème} de SOCIANDO-MALLET**. _____ à la bt ou en caisse bois de 6 bt. 19.95
54. GRANGE NEUVE DE FIGEAC 2004, Saint-Emilion Grand Cru, **2^{ème} de FIGEAC**. _____ à la bt ou en caisse bois de 12 bt. 27.50
55. LES HAUTS DE PONTET-CANET 2006, Pauillac, **2^{ème} de PONTET-CANET**. _____ à la bt ou en caisse bois de 12 bt. 28.50
56. LES HAUTS DE SMITH 2005, Pessac-Leognan, **2^{ème} de SMITH HAUT LAFITE**. _____ à la bt ou en caisse bois de 6 bt. 30.—

VOUS TROUVEREZ AUSSI SUR NOTRE SITE, **DÈS MI-OCTOBRE**, UNE LISTE DE QUELQUES **GRANDS BORDEAUX PRESTIGIEUX** POUR LESQUELS NOUS DISPOSERONS DE QUELQUES CAISSES BOIS D'ANCIENS MILLÉSIMES.

Pour en prendre connaissance et pour passer une commande supplémentaire sur ces articles, voir www.cde.ch, SVP.

Vins de Provence et du Languedoc- Roussillon : Une région qui mérite amplement l'attrait qu'elle suscite. Toujours les meilleurs rapports qualité/prix actuels.

57. Château **Ventenac** 2009, Cabardès, Alain Maurel, une référence de caractère, **médaille d'Argent** à Bruxelles. _____ 6.10
58. Domaine de **BRESCOU** 2006, VDP des Côtes de Thongue, **médaille d'Or** au Concours des Vignerons Indépendants. _____ 7.50
59. Corbières 2009, **Fontbories**, **médaille d'Or** à Paris, toujours le TOP des ventes du CdE, toujours aussi excellent. _____ 8.20
60. « **Cuvée K10** », Domaine de l'Oustal B, Minervois, vin issu de cépages carignan centenaires, **révélation PARKER 2010**. _____ 8.70
61. Château des **Estanilles** 2009 « Tradition », Faugères, Julien Seydoux, un des fleurons de Faugères, voir le site web du château. _____ 8.80
62. Domaine **MAGELLAN** 2009, VDP Hérault, mariage parfait de Syrah, Grenache et Carignan, cuvée de plaisir et de gourmandise. _____ 8.90
63. Château de **Lancyre** 2009, Pic St-Loup, Clos des Combes, vin épicé qui a du caractère. _____ 9.10
64. St-Saturnin 2008, **Seigneur des Deux Vierges**, « Prestige », richesse, finesse, longueur en bouche, presque un Châteauneuf! _____ 13.50
65. Domaine de **VALCOLOMBE** 2008, "Cuvée Baroque", VDP du Var, P. et M. Leonetti, une incitation à la gastronomie, **un MUST**. _____ 14.35
66. Château **PUECH HAUT** 2009, "Prestige", Coteaux du Languedoc, super bien **coté à 93** par Parker, une découverte. _____ 14.75

Vins Italiens : Pas mal de découvertes intéressantes à la mode et un « haut de gamme » SUPERBE à ne pas manquer, le LIANO

67. **Lambrusco** Reggiano DOC, Medici, vin rouge légèrement mousseux et doux, il se boit frais. _____ 5.10
68. **Negroamaro** Salento, IGT Puglia 2009, un vin des Pouilles proposé à un rapport qualité/prix qui décoiffe, **85/100** à Expovina. _____ 4.95
69. **Montepulciano d'Abruzzo** DOC 2010, « FARINA », Cesari, souple et rond, un vin plaisant et facile à boire. _____ 5.25
70. **Merlot-Primitivo-Tarantino**, IGT Puglia 2010, « TREVINI PRIMO » très belle bouteille, vin bien structuré, très harmonieux. _____ 7.25
71. **Sangiovese** di Romagna 2008, « **RISERVA** », Cesari, le cépage et la typicité du Chianti, un vin toujours aussi apprécié. _____ 11.95
72. **Chianti Classico** DOCG 2009, **CASTELLO DI QUERCETO**, un des meilleurs, mieux cotés et très primé, un haut de gamme. _____ 12.25
73. **Valpolicella MARA** 2009, Cesari, vino di ripasso, une spécialité qui allie le fruit du Valpo et la richesse de l'Amarone. _____ 12.95
74. **Rosso Toscana, MARTINA**, IGT Toscane 2009, époustouffant, **coté 91** au Wine Spectator. _____ 14.50
75. **LIANO** 2008, assemblage parfait de sangiovese et cabernet sauvignon, un Grand Cru d'Italie, intense, la toute grande classe ! _____ 20.50
76. **AMARONE** della Valpolicella DOC Classico 2008, Cesari, un vin puissant dans un gant de velours... _____ 25.90
77. **LIANO** 2008 **MAGNUM**, Umberto Cesari, une super qualité, une très belle présentation, le cadeau idéal. _____ En carton de 1 magnum **46.50**

Vins Espagnols : Des valeurs toujours sûres.

78. **Rioja BLANC** moelleux 2010 « Marques de Caceres », Union Viti-Vinicola, vin très légèrement doux, type Sauternes. _____ 7.10
79. **Navarre BEAMONTE** 2010, Bodega Beamonte, issu de Tempranillo, le cépage "Rioja", un vin jeune, fruité rond et aromatique. _____ 5.20
80. **Ribera del Duero** Tinto 2010 Joven, « Recorba », vin pourpre, aromatique et soyeux, tannins nobles. _____ 6.50
81. **Rioja** 2008 « Gran Vendema » **Crianza**, Union Viti-Vinicola, **classique**, une référence les plus demandées par les membres. _____ 9.95
82. **Rioja** 2005 « Gran Vendema » **Reserva**, Union Viti-Vinicola, un vin très élaboré, trois ans de vieillissement en fût de chêne. _____ 18.95

Chili : vins de la Bodegas CREMASCHI FURLOTTI. Il ne faut pas moins de trois pages pour citer toutes les médailles qui leur ont été décernées...
Un excellent millésime 2007 qui nous fera facilement oublier le décevant 2006 et nous réconciliera sans peine avec ces références.

- | | |
|---|------|
| 83. Carmenère du Chili 2009, « RESERVE », un cépage de plus en plus à la mode car bien adapté au terroir, vin épicé au nez avec prédominance de muscade et de thym, saveur de petits fruits rouges, tanins bien présents mais déjà en partie fondus. _____ | 9.15 |
| 84. Cabernet Sauvignon du Chili 2009, « RESERVE », une couleur rubis foncé très intense, une forte concentration, un fruit très présent et enveloppant, des arômes puissants qui recouvrent des tanins bien arrondis, une super bouteille, un de nos favoris. _____ | 9.15 |

Champagnes & Cava : un autre vin élaboré selon la méthode champenoise, le CAVA espagnol, à découvrir absolument, ne souffre d'aucun complexe.

- | | |
|---|-------|
| 85. CAVA Brut Nature, « Carlotta Suria », Bodega Pago de Tharsys, prix du meilleur Cava d'Espagne avec « Tharsys Unico ». _____ | 12.50 |
| 86. CAVA Brut ROSÉ, « Carlotta Suria », Bodega Pago de Tharsys. _____ | 14.60 |
| 87. DEUTZ Brut Classic, un champagne de classe qui fait partie des meilleures marques. _____ | 35.— |
| 88. CANARD-DUCHÊNE Brut, « Cuvée Léonie », une élégante cuvée spéciale très appréciée à un prix encore raisonnable. _____ | 37.50 |
| 89. CANARD-DUCHÊNE Brut, MAGNUM 150 cl. _____ | 80.— |
| 90. CANARD-DUCHÊNE Brut, JEROBOAM 300 cl. _____ | 220.— |

Le « BAG in BOX » de 5 litres très pratique, écologique et économique (voir sur www.cde.ch).

- | | |
|--|------|
| 91. Côtes-du-Rhône ROSÉ 2010, Cave de CAIRANNE. (équivalent à CHF 3.75 la bouteille !!!). _____ le BIB de 5 litres | 25.— |
| 92. Château des CHAPELAINS ROUGE 2009, Ste Foy de Bordeaux, une qualité TOP en BIB, c'est possible. _____ le BIB de 5 litres | 27.— |

Alcools de haute qualité : (attention : disponibles uniquement pour retrait à Genève et à Fully)

- | | |
|--|-------|
| 93. PORTO rouge ROYAL OPORTO, 19°, 75 cl. mise en bouteille d'origine, authenticité garantie. _____ | 14.90 |
| 94. POIRE WILLIAM du Valais 50 cl. production artisanale selon une méthode naturelle intégrée. Eau-de-vie issue uniquement de la distillation de la propre récolte du verger de Philippe Terretaz, une sélection Henri Valloton. _____ | 32.50 |
| 95. ABRICOTINE de Saxon, Valais, 50 cl, production artisanale selon une méthode naturelle intégrée. Eau-de-vie issue uniquement de la distillation de la propre récolte du verger de Bernard Dupont. _____ | 37.50 |
| 96. VODKA « Beluga Silver » 50cl., la Rolls des vodka russes, distillée sur les rives du lac Baïkal, grande finesse, légèrement maltée | 42.— |
| 97. BAS-ARMAGNAC AOC, V.S.O.P., 6 ans d'âge, bouteille avec étui. _____ | 44.50 |
- Pour les autres millésimes « anniversaires » voir au verso du bulletin de commande.

PRODUITS NATURELS, DIÉTÉTIQUES & ALIMENTAIRES

De plus en plus, les produits naturels s'imposent. Nous nous contentons de référencer principalement les produits dont vous avez l'habitude et qui, grâce au CdE, sont plus avantageux que dans le commerce.

Miels, vin cuit et divers :

- | | |
|--|-------|
| 98. verre 1 kg. miel de Fleurs sauvages liquide. _____ | 12.40 |
| 99. duo-pack 2 x 500 gr. miel de Fleurs de Montagne cristallisé. _____ | 14.60 |
| 100. duo-pack 2 x 500 gr. miel de Forêt. _____ | 15.30 |
| 101. seau 4,5 kg miel de Campagne cristallisé. _____ (Fr. 11.67 le kg) | 52.50 |
| 102. litre de vin cuit de poires, 1ère qualité, pour faire de savoureux gâteaux. _____ | 15.90 |
| 103. boîte 75 gélules de levure de bière vivante. _____ | 14.50 |
| 104. boîte 120 capsules d'huile de germes de blé, renferme tous les éléments actifs contenus dans le germe de blé frais. _____ | 10.90 |
| 105. boîte 160 gr. de Lécithine de soja, en granulés, garantie sans OGM. _____ | 14.50 |
| 106. boîte 150 capsules d'huile d'ail « H ». _____ | 15.40 |
| 107. boîte 240 comprimés de 500 mg de Spiruline. _____ | 20.85 |
| 108. boîte 150 capsules d'huile de poisson naturelle stable, ESKIMO 3, riche en omega 3. _____ | 29.90 |
| 109. boîte 100 gélules de Magnésium + 4 Vitamines _____ | 26.20 |

Produits « L'ÉQUILIBRE VITAL » :

- | | |
|--|-------|
| 110. boîte 90 capsules d'huile de bourrache, (Omega 6). _____ | 28.65 |
| 111. boîte 90 capsules d'huile de d'onagre, (Omega 6). _____ | 25.05 |
| 112. boîte de 30 ampoules de 1000 mg. Gelée Royale extra-pure et fraîche, nouvel emballage correspondant à une cure d'un mois. _____ | 40.10 |

Cardons genevois :

- | | |
|---|-------|
| 113. bocal de 500 gr. net de CARDONS « argentés épineux de Plainpalais » AOC, précuits et stérilisés, prêts à l'emploi. _____ | 13.65 |
|---|-------|

Cenovis : un produit culte...très riche en vitamine B1 et donc excellent pour le moral !

- | | |
|--|-------|
| 114. boîte de 200 gr. CENOVIS tradition. _____ | 7.95 |
| 115. boîte de 1kg CENOVIS tradition. _____ | 20.50 |

Huiles vierges BIO pressées à froid, pollen et mélasse noire : Ces huiles biologiques sont issues d'une première pression à froid.

- | | |
|--|-------|
| 116. demi-litre huile de lin vierge BIO « Soleil et Vie ». _____ | 12.20 |
| 117. litre huile de pépins de raisins « Soleil et Vie ». _____ | 13.10 |
| 118. verre 340 gr. Mélasse noire, riche en oligo-éléments, sels minéraux et vitamines. _____ | 5.70 |

Huile d'Olive EXTRA-VIERGE de SICILE : la découverte d'une saveur méditerranéenne de grande qualité à un prix d'importation directe.

- | | |
|--|-------|
| 119. bouteille 75 cl. huile d'Olive Extra Vierge de SICILE 2011, de l'olivieraie séculaire du Baron Benedetto MAIORANA, Aci San Antonio, située en Sicile Orientale, la meilleure origine de l'île qui sera bientôt une DOC. Un assemblage de différentes qualités issues d'arbres âgés, culture traditionnelle et récolte manuelle, 1 ^{ère} pression à froid. Une belle couleur verte claire, un léger parfum de pomme un fruit vert méditerranéen très marqué, une huile de toute première qualité. A consommer crue pour en profiter pleinement. _____ | 22.50 |
|--|-------|

Chocolats de qualité supérieure : NOUVEAU : Chocolats ROHR, chocolatier-confiseur artisanal de Carouge. Fête en 2011 ses 75 ans d'activité, sur trois générations. Une gamme de haute qualité artisanale avec notamment leurs fameuses et réputées « Poubelles de Genève ». (www.rohr.ch)

120. boîte 150 gr net Truffes au Champagne. _____	23.—
121. boîte 290 gr net Poubelles de Genève , 16 pièces, la spécialité des Chocolats Rohr. _____	26.—
122. boîte 240 gr net Pralinés assortis, gamme artisanale Rohr, belle boîte décorée. _____	28.—
123. boîte 380 gr net PAVÉS de Genève , selon la recette originale de 1936, l'authentique. _____	42.—
124. boîte 360 gr net Pralinés assortis, gamme artisanale Rohr, belle boîte décorée. _____	45.—

Confiserie : Les classiques avec en plus, comme nouveauté, les confiseries de luxe de la Famille CORSINI de TOSCANE, maison fondée en 1921 et très réputée pour la qualité de ses produits.

125. boîte de 125 gr de Sarments du Médoc , Chocolat noir au Craquant de Cacao. _____	6.—
126. boîte de 125 gr de Sarments du Médoc , Chocolat au lait aux éclats de Nougatine. _____	6.—
127. étui de 180 gr net de Pâtes de Fruits , délicieuses pâtes de fruits confiseur. _____	12.50
128. boîte losange de 260 gr nets de Calissons d'Aix , extra fins, Parli. _____	19.30
129. boîte de 12 Marrons glacés , 276 gr nets, Vanini. _____	19.—
130. boîte de 24 Marrons glacés , 432 gr nets, Vanini, belle présentation pour un beau cadeau. _____	35.70
131. coffret cadeau, 3 x 30 gr. Thés DAMANN , (2 thés noir et 1 thé vert), avec une boule infuseur, présentation très élégante. _____	26.85
132. Panettone PREMIUM, 1000 gr, Famille CORSINI , Toscane, une super qualité dans un emballage très soigné, le cadeau parfait. _____	24.—
133. Pandoro PREMIUM, 1000 gr, Famille CORSINI , Toscane, le moelleux et la saveur ! Même emballage luxueux que le Panettone. _____	26.—
134. Amaretti Morbidi , boîte de 200 gr, Famille CORSINI , Toscane, une excellente et traditionnelle spécialité italienne. _____	6.50
135. Cantuccini alla Mandorla , boîte de 200 gr, Famille CORSINI , Toscane, le fameux biscuit sec aux amandes. _____	6.50

Champignons : Comme les années précédentes : premier choix supérieur d'origine turque pour les morilles et premier choix d'origine bulgare pour les bolets.

136. le sachet 100 gr de Morilles séchées à l'air libre, sans tige, 1 ^{er} choix supérieur, calibre 2-5 cm env., récolte 2011. _____	41.60
137. le sachet 100 gr de Bolets séchés à l'air libre, coupés en tranches, très parfumés, 1 ^{er} choix, récolte 2011. _____	18.20

Caviar « PLANET CAVIAR » : NOUVEAU : Le caviar d'élevage RUSALKA provenant de CHINE est considéré comme le meilleur des caviars d'élevage. Nous aurons certainement aussi quelques boîtes de caviar sauvage IRANIEN ou d'AZERBAÏDJAN en vente lors de la distribution.

138. boîte de 50 gr. Caviar FRAIS RUSALKA, une exclusivité Planet Caviar. _____	109.—
139. boîte de 100 gr. Caviar FRAIS RUSALKA, une exclusivité Planet Caviar. _____	199.—

Foies gras entiers d'oie et de canard : appellation d'origine « IGP Périgord », Mi-cuits, 100% du Périgord élaborés par la maison VALETTE, juste salés et poivrés, produits de très haute qualité. Conditionné en bocal de verre, facile à démouler en le passant brièvement au bain-marie tiède.

140. bocal de 190 gr net de Foie gras de CANARD entier mi-cuit. _____	25.—
141. bocal de 320 gr net de Foie gras de CANARD entier mi-cuit. _____	35.—
142. bocal de 190 gr net de Foie gras d'OIE entier mi-cuit. _____	30.—
143. bocal de 320 gr net de Foie gras d'OIE entier mi-cuit. _____	40.—

Saumon fumé « PLANET CAVIAR » : TOP Qualité. Elaboration artisanale selon les toutes dernières normes en matière de gastronomie, notamment concernant la technique moderne et écologique de fumage, éliminant quasiment totalement le dégagement de goudron au goût acre. Pré-tranché et reconstitué, paré sans la peau, d'une qualité très fine au goût et très régulière, chair tendre.

144. plaque de 500 gr de Saumon NORVEGIEN fumé, pré-tranché et paré sans la peau. _____	27.—
145. plaque de 500 gr de Saumon ECOSSAIS fumé, pré-tranché et paré sans la peau. _____	34.50
146. CŒUR de Saumon norvégien fumé, 250 gr. _____	28.50
147. CŒUR de Saumon norvégien fumé, 500 gr. _____	55.—

Charcuterie Vaudoise : à GENEVE seulement

Vendue par la boucherie-charcuterie de la Cézille (Marc CORNAZ à Begnins). Bien connue des amateurs de bonne viande, provenant d'animaux élevés et nourris naturellement. Prix spéciaux pour nos membres. Dégustation et achat sur place.



www.cde.ch

Si une erreur s'était glissée dans ce document imprimé, soit sur un millésime soit sur un prix, elle sera corrigée sur le site où vous trouverez donc toujours la dernière liste à jour et valable. En cas de doute, référez-vous donc au site, Merci d'avance.

POUR PASSER VOTRE COMMANDE :

- Vous pouvez télécharger sur notre site un fichier EXCEL pré-programmé tout automatique et ultra facile à remplir.
- Une commande par mail déclenche un accusé de réception par retour sous 48 heures. Si vous ne le recevez pas, c'est que votre commande ne nous est pas parvenue.
- Vous pouvez aussi nous téléphoner au **022 301 55 00** pour obtenir un bon de commande.

DISTRIBUTION DES PRODUITS COMMANDES SUR CETTE LISTE : DÉCEMBRE 2011

Toutes les infos sur notre site : www.cde.ch

PROCHAINE ACTION : « DÉCEMBRE 2012 »



CdE, Club de l'Economie

Bordeaux "GCC"		Action Décembre 2011		P.V. TTC /bt
250	BEYCHEVELLE 2008	SAINT-JULIEN	4ème GCC	100.00
251	GISCOURS 2008	MARGAUX	3ème GCC	46.00
252	TALBOT 2008	SAINT-JULIEN	4ème GCC	47.50
253	DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE 2008	PESSAC-LEOGNAN	4ème GCC	48.50
254	SOCIANDO MALLET 2008 MAGNUM	HAUT-MEDOC	5ème GCC	75.00
255	SOCIANDO MALLET 2008	HAUT-MEDOC	5ème GCC	35.00
256	CHASSE SPLEEN 2008	MOULIS	Cru Bourgeois Exceptionnel	29.90
257	CALON SEGUR 2007	SAINT-ESTEPHE	3ème GCC	62.00
258	BEYCHEVELLE 2007	SAINT-JULIEN	4ème GCC	105.00
259	LYNCH BAGES 2007	PAUILLAC	5ème GCC	105.00
260	TALBOT 2007	SAINT-JULIEN	4ème GCC	49.50
261	GRUAUD LAROSE 2006	SAINT-JULIEN	2ème GCC	59.00
262	SOCIANDO-MALLET 2006	HAUT-MEDOC	5ème GCC	46.00
263	DAME DE MONTROSE 2006	SAINT-ESTEPHE	2ème de MONTROSE, 2ème GCC	33.00
264	BEYCHEVELLE 2005	SAINT-JULIEN	4ème GCC	130.00
265	CHASSE-SPLEEN 2005	MOULIS	Grand Cru Exceptionnel	55.00
266	SIRENE DE GISCOURS 2005	MARGAUX	2ème de GISCOURS, 3ème GCC	39.50
267	CITRAN 2005	HAUT-MEDOC C.Bourg.	Cru Bourgeois Supérieur	31.00
268	PHELAN SEGUR 2004	SAINT-ESTEPHE	Cru Bourgeois Exceptionnel	42.00
269	ORMES DE PEZ 2003	SAINT-ESTEPHE	Cru Bourgeois Exceptionnel	46.00
270	BRANE-CANTENAC 2001	MARGAUX	2ème GCC	69.00

Vente à la bouteille
Quantités limitées
Sous réserve de disponibilité

LE FICHER EXCEL AUTOMATIQUE "CDE-2011 v2.xls" (v2 comme version 2) INCLUT LES ARTICLES 250 à 270

C'EST DONC LE v2 QU'IL FAUT UTILISER POUR UNE COMMANDE PAR EXCEL

BAS-ARMAGNAC LAUBADE, du CHÂTEAU DE LAUBADE

Liste de prix - NOUVELLE PRÉSENTATION ENCORE PLUS BELLE, voir les photos sur www.cde.ch

Bouteille bordelaise 50 cl. d'origine, dans un magnifique coffret cadeau en bois pour 1950 à 1960

Bouteille bordelaise 70 cl. d'origine, dans un magnifique coffret cadeau en bois pour 1961 à 1992

DISPONIBLE QUE SUR COMMANDE PASSÉE AVANT LE 31 OCTOBRE

et

ALCOOLS FORTS PAS DISPONIBLES à FRIBOURG et à NEUCHÂTEL,

Merci d'avance

N° art.	Millésime	P.U.
1950	1950 - 50	Fr. 482.00
1951	1951 - 50	Fr. 455.00
1952	1952 - 50	Fr. 482.00
1953	1953 - 50	Fr. 482.00
1954	1954 - 50	Fr. 470.00
1955	1955 - 50	Fr. 350.00
1956	1956 - 50	Fr. 416.00
1958	1958 - 50	Fr. 416.00
1959	1959 - 50	Fr. 292.00
1960	1960 - 50	Fr. 251.00
1961	1961	Fr. 285.00
1962	1962	Fr. 240.00
1963	1963	Fr. 203.00
1964	1964	Fr. 199.00

N° art.	Millésime	P.U.
1965	1965	Fr. 180.00
1966	1966	Fr. 172.00
1967	1967	Fr. 168.00
1968	1968	Fr. 163.00
1969	1969	Fr. 159.00
1970	1970	Fr. 153.00
1971	1971	Fr. 149.00
1972	1972	Fr. 141.00
1973	1973	Fr. 132.00
1974	1974	Fr. 128.00
1975	1975	Fr. 125.00
1976	1976	Fr. 120.00
1977	1977	Fr. 113.00
1978	1978	Fr. 110.00

N° art.	Millésime	P.U.
1979	1979	Fr. 106.00
1980	1980	Fr. 101.00
1981	1981	Fr. 100.00
1982	1982	Fr. 97.00
1983	1983	Fr. 97.00
1984	1984	Fr. 95.00
1985	1985	Fr. 95.00
1986	1986	Fr. 94.00
1987	1987	Fr. 91.00
1988	1988	Fr. 89.00
1989	1989	Fr. 87.00
1990	1990	Fr. 85.00
1991	1991	Fr. 82.00
1992	1992	Fr. 81.00

PLAN & INSTRUCTIONS D'ACCÈS AU CENTRE DE DISTRIBUTION PRINCIPAL DE GENEVE :
(pour les autres centres : voir plans sur internet www.cde.ch)



À la fin de l'autoroute de contournement, venant de
Lausanne-Aéroport,
prendre la direction générale de
GENEVE-LA PRAILLE

Après avoir laissé passer les sorties de :

1. MEYRIN,
2. VERNIER,
3. BERNEX,
4. PERLY, (continuer en direction GE-LA PRAILLE)
5. CAROUGE - PLAN-LES-OUATES - LANCY,
6. CAROUGE - LA PRAILLE,
7. LA PRAILLE - ACACIAS

sortir ensuite de l'autoroute à

GENEVE - LES VERNETS

juste après avoir passé sous le Parking de l'Etoile / Bypass

Adresse :

17 Rue Le Royer

Entre les deux immenses platanes.

PARKING à DISPOSITION DES MEMBRES

ACTION DÉCEMBRE 2011

LE « CdE », c'est un GROUPEMENT D'ACHAT qui depuis plus de 50 ans, avec son mode de distribution **direct et économique**, offre à ses membres, le meilleur rapport qualité prix, soit la qualité TOP au prix du STANDARD.



Son activité se résume à :

- **Une action annuelle et ponctuelle**, sur la base d'une offre envoyée aux membres sous la forme de la liste de prix annexée.
- **Une réservation** « online » (www.cde.ch) ou par le présent bulletin de commande à remplir sur la base de la liste de prix et à nous retourner, par poste, par fax, ou par e-mail avant le **LUNDI 31 OCTOBRE**.
- **Un retrait des marchandises** aux lieux et aux dates mentionnés ci-dessous, en fonction du centre de distribution choisi.
- **Un paiement comptant** lors du retrait des marchandises. Par cartes selon les possibilités offertes par chaque centre de distribution.
- **Une garantie de qualité SATISFAIT ou REMBOURSÉ**, preuve de sérieux dans notre sélection et dans l'organisation du CLUB et ceci depuis plus de 50 ans.

Case postale 1713
CH – 1227 CAROUGE

Nouveaux numéros :
Tél. 022 301 55 00
Fax 022 301 55 11

site internet :
www.cde.ch
e-mail :
info@cde.ch

CENTRES DE DISTRIBUTION : (plans d'accès sur notre site)

GENÈVE

- Adresse : 17, rue Le Royer, / 1227 ACACIAS-GENEVE
- Dates : **du samedi 10 décembre 2011 au mardi 20 décembre 2011**
- Horaires : - de 13h00 à 19h00 non stop du lundi au vendredi
- de 9h00 à 17h00 non stop les **samedis 10 & 17 décembre**
- **nocturne** jusqu'à 20h30 le **mercredi 14 décembre**
NOUVEAU : - de 11h00 à 17h00 non stop le **dimanche 18 décembre**
- Paiement : espèces ou cartes : **POSTCARD, Maestro & MASTERCARD, VISA**

FRIBOURG

- Adresse : Impasse du signal / 1731 VUISTERNENS-EN-OGOZ (079 214 25 54)
- Dates : **du jeudi 8 décembre 2011 au samedi 10 décembre 2011**
- Horaires : de 17h30 à 20h00 jeudi et vendredi
de 9h00 à 12h00 le samedi
- Paiement : espèces ou cartes : **POSTCARD, Maestro & MASTERCARD, VISA**

Le CdE séduit toujours plus, les quantités augmentent !!! Les membres de la région FRIBOURG qui auraient une idée pour des locaux plus grands peuvent s'adresser directement Gérard SPICHER, Merci d'avance

NEUCHÂTEL

- Adresse : WITTWER S.A. / Z.I. Les Perveuls / 2074 MARIN (079 502 78 88)
- Dates : **du jeudi 8 décembre 2011 au samedi 10 décembre 2011**
- Horaires : de 17h30 à 20h00 jeudi et vendredi
de 9h00 à 12h00 le samedi
- Paiement : espèces ou cartes : **POSTCARD, Maestro & MASTERCARD, VISA**

VALAIS

- Adresse : Henri VALLOTON / Rue Morin / 1926 FULLY (079 434 77 59)
- Dates : **du jeudi 8 décembre 2011 au samedi 10 décembre 2011**
- Horaires : de 16h00 à 20h00 jeudi et vendredi
de 9h00 à 12h00 le samedi
- Paiement : espèces ou cartes : **POSTCARD, Maestro & MASTERCARD, VISA**