



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

- ➔ **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) en fin de ligne.  
➔ Les vins conditionnés par caisses de 12 bouteilles sont également disponible par 6 bouteilles.

### Vins écologiques du Valais, millésime 2001 :

Prix en CHF  
TVA incluse

*Les vins de P. Bonvin et F. Cordonier sont issus des meilleures parcelles de la région sierroise. Ils sont dits écologiques parce que leurs producteurs respectent les normes de la production intégrée.*

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Fendant Bonvin et Cordonier, label <b>VINATURA</b> .   | 8.90  |
| 2. Dôle Bonvin et Cordonier.  | 9.75  |
| 3. Pinot noir Bonvin et Cordonier, label <b>VINATURA</b> .  | 10.15 |
| 4. Oeil de Perdrix (rosé de Pinot noir), Bonvin et Cordonier, <b>médaille d'Argent</b> de la confrérie des vigneron de Saint-Théodule | 10.15 |
| 5. Johannisberg Bonvin et Cordonier, <b>médaille d'Argent</b> de la confrérie des vigneron valaisans de Saint-Théodule.               | 10.15 |
| 6. Muscat, Bonvin et Cordonier, vin fruité à l'arôme musqué, label <b>VINATURA</b> .  | 12.35 |
| 7. Malvoisie, Bonvin et Cordonier (Pinot gris), superbe vin doux de vendanges tardives.   | 12.50 |
| 8. Arvine, Bonvin et Cordonier, vin sec d'une grande finesse.   | 14.95 |
| 9. Dôle Blanche, G. Rosset, <b>Dôle Blanche</b> .   | 11.—  |
| 10. Dôle des Mousquetaires, Cuvée Réserve, G. Rosset, <b>élevée en fûts de chêne</b> .  | 13.15 |

### Vins vaudois et genevois, millésime 2001 :

- |  |       |
|--|-------|
| 11. Mont-sur-Rolle, Clos des Cordelières, Grand Cru.   | 7.70  |
| 12. Tartegnin, ancienne propriété Auberjonois, Grand Cru.  | 8.20  |
| 13. Luins, Domaine de la Capite, Grand Cru, <b>trois étoiles</b> au guide Hachette.  | 8.70  |
| 14. Aigle Trois Tours, Association Vicole d'Aigle, <b>87 pts/100 à l'O.V.V.</b>  | 12.50 |
| 15. Saint Saphorin « Les Fosses », Jean Michel Conne, label <b>TERRAVIN</b> .  | 13.30 |
| 16. Chasselas Etoile de Peissy, Domaine Leyvraz et Stevens, Peissy.  | 7.40  |
| 17. Gamay Les Velours, Domaine Leyvraz et Stevens, Peissy.   | 7.60  |
| 18. Pinot Noir Vieux Clocher <b>2000</b> , Leyvraz et Stevens, Peissy, <b>trois médailles d'Or (Concours des vins Genevois, Expovina, European Master 2002) et un Coup de Cœur au guide Hachette</b> . | 9.60  |
| 19. Aligoté du Grangier, AOC Bardonnex, O. & L. Barthassat, Landecy.   | 10.70 |

**Tous les vins étrangers sélectionnés sont des A.O.C. mis en bouteille à la propriété.**

### Vins d'Alsace :

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

- |  |       |
|--|-------|
| 20. Riesling 2001, <b>Cuvée Jean-Baptiste</b> , vin très sec au bouquet fin et élégant, toute la typicité de l'Alsace.                             | 7.50  |
| 21. Tokay Pinot Gris 2001, <b>Réserve particulière</b> , vin très fin, sec, ample et rond, discrètement doré et fruité.                            | 9.75  |
| 22. Gewurztraminer 2000, <b>Cuvée Jean-Baptiste</b> , le <b>chef-d'œuvre</b> de la viticulture alsacienne, un fruit et une douceur toute féminine. | 10.90 |
| 23. Crémant d'Alsace <b>BRUT</b> , élaboration selon la <b>méthode champenoise</b> , <b>médaille d'Or</b> au concours des vins de Colmar.          | 14.50 |

### Vins de la Loire :

- |   |       |
|---|-------|
| 24. Muscadet Sèvre & Maine sur lie 2001 « Tradition - Carte d'Or », Sauvion & Fils, Château du Cleray, un des domaines les plus cotés.      | 6.85  |
| 25. Sancerre 2001 (blanc sec, 100% Sauvignon), Domaine de Saint-Pierre, allie richesse, fruit et élégance. <b>Ligier d'Argent</b> à Angers. | 13.90 |
| 26. Bourgueil 2000, Château de Minière, « Cuvée Prestige », COULY-DUTHEIL, <b>Ligier d'Argent</b> à Angers.                                 | 9.95  |
| 27. Chinon 1998, « Domaine René Couly », COULY-DUTHEIL, <b>Ligier d'Or</b> au concours des Grands Vins de la Loire à Angers.                | 12.60 |

### Cidre de Normandie :

- |  |      |
|--|------|
| 28. Cidre bouché de Normandie « Baron Noir » 100% jus de fruit, sans conservant ni colorant ni adjonction de sucre. Alcool 4%. | 5.20 |
|--|------|

### Côtes-du-Rhône :

- |   |       |
|---|-------|
| 29. Clairette de Die, Cuvée Chamberan, un agréable vin mousseux fruité et faible en alcool, idéal pour l'apéritif et l'après repas.     | 10.50 |
| 30. Côtes-du-Rhône 2001, « Le Pas de la Baume », Cave de Cairanne, l'entrée de gamme de la cave qui élabore la CUVÉE ANTIQUE.           | 5.75  |
| 31. Lirac 1999, Cuvée Jean XXII, Cave de St Laurent des arbres, une référence devenue traditionnelle.                                   | 8.20  |
| 32. Vacqueyras 2001, « Seigneurs de Fontimble », <b>médaille d'Argent</b> à la foire aux vins d'Orange. Un « village » très typé.       | 9.50  |
| 33. Crozes-Hermitage 2000 « Les Nobles Rives », Caves des vigneron de Tain l'Hermitage, <b>médaille d'Or</b> à Paris.                   | 12.—  |
| 34. <b>CAIRANNE CUVÉE ANTIQUE</b> 1999, robuste, concentré et authentique, <b>médaille d'Or</b> à Mâcon, un haut de gamme de la région. | 13.50 |
| 35. Saint Joseph « Les Nobles Rives » 2000, Caves des vigneron de Tain l'Hermitage, un millésime super réussi, à ne pas manquer.        | 14.80 |
| 36. Crozes-Hermitage 1999, « <b>Les Meysonniers</b> », Chapoutier, <b>noté à 88/100 par Parker</b> .                                    | 15.10 |
| 37. Gigondas 1999, Domaine Saint-Gayan, <b>médaille d'Or</b> à Paris.   | 15.95 |
| 38. <b>Châteauneuf-du-Pape 2000</b> , Château de Cabrières, Arnaud Père & Fils, une puissance de velours, le plus fin des Châteauneufs. | 19.50 |

**Beaujolais : un référencement fidèle dans le temps pour une maison nous donnant toujours entière satisfaction sur la qualité de ses crus. Cette année, tous les vins proposés sont des mise en bouteille d'origine**

39. Beaujolais-Villages 2001, Château de la Pierre, Loron Père & Fils, à obtenu le <b>Prix des Vinalies Nationales</b> . _____	8.50
40. Chiroubles 2001, Domaine du Moulin, Loron Père & Fils. _____	8.95
41. Juliénas 2000, Domaine de la Vieille Église, Loron Père & Fils, <b>médaille</b> à Mâcon. _____	9.80
42. Brouilly 2001, Château Thibault, Loron Père & Fils. _____	10.50
43. Saint-Amour 2001, Georges Duboeuf. _____	11.80
44. Mâcon Villages <b>BLANC</b> 2001, Château du Fief 2001, Loron Père & Fils, un <b>prix d'Excellence</b> aux Vinalies amplement mérité. _____	8.80

**Bourgognes : une mise en priorité de la qualité, avec notamment la sélection de plusieurs vins du très réussi millésime 1999 de l'excellent domaine d'Antonin GUYON qui, avec deux étoiles au Bettane/Dessauve, nous rappelle que les Bourgognes sont aussi des GRANDS CRUS**

45. Bourgogne Passetoutgrain 2001, Loron Père & Fils, une très bonne et plaisante entrée de gamme. _____	7.—
46. Bourgogne Pinot-Noir 99/00, Cuvée Marguerite de Fontenilles, très fruité et typé, deux millésimes et deux <b>médailles d'Or</b> . _____	12.20
47. Chorey les Beaune 1999, <b>Domaine A. Guyon</b> , une intensité aromatique exceptionnelle. _____	17.90
48. Pernand Vergelesses Rouge 1999, <b>Domaine A. Guyon</b> , une structure très fine avec des tannins veloutés. _____	18.80
49. Fixin 1999, Domaine Gelin, <b>médaille d'Argent</b> à Paris, une référence dont on est chaque année plus fier. _____	20.80
50. Beaune 1999, « Clos de la Chaume Gaufrion », <b>A. Guyon</b> , la richesse, le fruit, la concentration, l'élégance, <b>l'équilibre parfait</b> , TOP. _____	25.—
51. Pommard 2000, 1 <sup>er</sup> Cru « Poutures », Domaines Mazilly, riche, rond, tendre, tannins bien présents mais prometteurs. _____	27.95
52. Gevrey Chambertin 1999, « Clos des Meixvelles », Domaine Gelin, <b>quatre étoiles</b> au Parker, un haut de gamme très typé. _____	29.70
53. Chambolle Musigny 1999, « Clos du Village », <b>Domaine A. Guyon, médailles d'Or</b> à Paris et au <b>Concours Mondial des Pinots</b> , le plus aristocrate et le plus distingué des Bourgognes, la cerise sur le gâteau, un plaisir rare pour qui aime les tout grands. _____	34.90

**Bordeaux : une sélection axée principalement sur le super millésime 2000, du même niveau que le 1990, ainsi que sur le 1997 qui est parfait à boire actuellement**

54. Château <b>Rauzan Despagne</b> 2001 <b>BLANC</b> , Entre-deux-Mers, J.-L. Despagne vin sec, rond et parfumé, <b>médaille d'Or</b> à Paris. _____	8.30
55. Château <b>Rauzan Despagne</b> 2001, Bordeaux <b>ROSÉ</b> , un vin plus que parfaitement équilibré, <b>médaille d'Or</b> à Paris. _____	8.50
56. Château des Chapelains 2000, « Cuvée Prélude », Ste Foy de Bordeaux, Pierre Charlot, cité au guide Hachette comme étonnant... _____	6.35
57. Château des Eyssards Tradition 2000, Bergerac, Leonce CUISSET, vin gras et souple élaboré avec toujours autant de soin. _____	6.50
58. Château <b>Rauzan Despagne</b> 2000, Bordeaux Supérieur <b>ROUGE</b> , J.-L. Despagne, aussi soigné que le blanc et le rosé. _____	8.90
59. Château Franc Perat 2000, 1 <sup>er</sup> Côte de Bordeaux, J.-L. Despagne, <b>médailles d'Or</b> à Paris et à Bordeaux. _____	10.80
60. Château Belcier 1997, Côte de Castillon, ses très <b>nombreuses médailles et étoiles</b> en font le leader de l'appellation. _____	12.50
61. Château Fougas 1999, Côte de Bourg, <b>cuvée prestige</b> , élevé en fût de chêne, <b>deux étoiles</b> au Hachette, une confirmation. _____	13.50
62. Château Meyney 2000, Fronsac, <b>deux étoiles</b> au guide Hachette. _____	14.90
63. Château Ramage La Bâtisse 1997, Haut-Médoc <b>Cru Bourgeois, coup de cœur</b> au guide Hachette, une réussite, un vin prêt. _____	15.95
64. Clos Floridène 2000, Graves rouge, un vin très élégant charnu, fin velouté et aromatique, super équilibre, le TOP de la catégorie. _____	16.90
65. Château Tour Saint André 2000, Lalande de Pomerol, A. Chatonnet, <b>médaille d'Argent</b> à Paris. _____	18.20
66. Château de Côme 2000, Saint-Estephe, <b>Cru Bourgeois</b> , digne de son appellation prestigieuse dans un millésime exceptionnel. _____	18.65
67. Château Coudert 2000, <b>Saint-Emilion Grand Cru</b> , élevé en fût de chêne, Domaine Carles. _____	18.80
68. La Bastide Dauzac 1999, Margaux, 2 <sup>ème</sup> vin du GCC Château Dauzac, une propriété de la Famille A. LURTON. _____	19.—
69. Le Baron de Brane 1999, Margaux, 2 <sup>ème</sup> vin du GCC Château Brane Cantenac. _____ <b>la caisse bois de 6 bt.</b>	<b>129.—</b>

**GRANDS CRUS CLASSÉS (GCC), en vente à la bouteille ou en caisse bois d'origine de 12 bouteilles (prix à la bt.) :**

70. Château CHASSE SPLEEN 1999, Moulis, Cru Bourgeois exceptionnel. _____ à la bt ou en caisse bois de 12 bt.	28.— (12bt)
71. Château GISCOURS 1999, Margaux, 3 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé. _____ à la bt ou en caisse bois de 12 bt.	32.— (12bt)
72. Château PICHON-LONGUEVILLE BARON 1999, Pauillac, 2 <sup>ème</sup> GCC, côté 92/100 par Parker. _____ à la bt ou en caisse bois de 12 bt.	49.50 (12bt)

**Vins de Provence et du Languedoc-Roussillon :**

73. Cabernet Sauvignon 2001, VDP d'Oc, Pavillon du Bosc, fidèle à lui-même, toujours aussi plaisant et équilibré. _____	5.90
74. Cabardès 2000, Château Ventenac, Alain Maurel, <b>médaille d'Argent</b> à Mâcon et à Bruxelles, notes d'épices et de fruits rouges murs. _____	6.—
75. <b>LE MOULIN</b> 2001, VDP d'Oc, Pavillon du Bosc, un savant dosage Cabernet-Merlot-Syrah, <b>médaille d'Argent, prix des Vinalies</b> ... _____	7.25
76. Côteaux du Languedoc 2000, Fulcrand Cabanon, un ténor du genre... cité élogieusement avec <b>deux étoiles</b> au guide Hachette. _____	7.50
77. Corbières 2000, Fontbories, <b>médaille d'Argent</b> à Paris, toujours aussi enchanteur, il continuera certainement à vous plaire. _____	8.50
78. <b>Pic Saint Loup</b> Côteaux du Languedoc 2001 « Clos des Combes », Château de Lancyre. PSL, la star montante qui va devenir AOC. _____	8.75
79. St-Saturnin 1999, Cuvée des deux Vierges, <b>sélection « prestige »</b> , élevé en fûts de chêne, trop <b>médaille</b> pour tout citer, un vin qui continue à conquérir un très grand nombres de membres et qui n'a pas fini de séduire. _____	14.80

**Vins Italiens :**

80. Lambrusco Reggiano, Medici, vin rouge légèrement mousseux et doux, il se boit frais. _____	5.20
81. Bardolino Classico Superiore DOC 2001, Cesari, fin et fruité, un vin typique et très sympathique. _____	6.60
82. Montepulciano d'Abruzzo 2000, Barone Cornacchia. _____	7.40
83. Barbera d'Asti DOC 2000, « Stella Rossa », Marco Bonfante, une richesse surprenante, tannins ronds, vin bien équilibré. _____	9.10
84. Dolcetto d'Alba DOC 2001, Marco Bonfante, vin friand, fruité et harmonieux, non filtré pour garder intacte toute sa structure. _____	9.60
85. Sangiovese 1999, « <b>Riserva</b> », Cesari, un vin qui surprend en bien, élaboré en fût de chêne, le cépage et la typicité du Chianti. _____	11.50 (12bt)
86. Valpolicella Mara 1999, Cesari, vino di ripasso, <b>une spécialité</b> qui allie le fruit du Valpo et la richesse de l'Amarone, à découvrir. _____	12.65
87. Chianti Classico 2000, DOCG, <b>Castello di Querceto</b> , un des chianti les mieux cotés et un des plus primés, le haut de gamme. _____	13.90
88. Barbera DOC 1998, « Menego » Marco Bonfante, <b>Barricato</b> (élevé en fût de chêne), <b>médaille d'Or</b> à Asperia, un TOP du Piémont. _____	14.40
89. Barbaresco DOCG 1999, Marco Bonfante, le petit frère du Barolo, un des seigneurs du nord de l'Italie, la classe. _____	20.60
90. <b>AMARONE</b> della Valpolicella DOC Classico 1998, Cesari, un vin <b>velouté et très puissant</b> . _____	23.90

**Vins Espagnols :**

91. Rioja <b>BLANC</b> sec 2000 « Marques de Caceres », Union Viti-Vinicola, vin typé, tendre et aromatique, nous a surpris en bien. _____	6.80
92. Rioja <b>BLANC</b> moelleux 2001 « Marques de Caceres », Union Viti-Vinicola, un vin très légèrement doux, type Sauternes. _____	7.70
93. Tempranillo 1998, « Ferri » Loma Valley, le cépage du Rioja, vin très agréable couleur rubis, souple rond et fruité. _____	5.50
94. Navarre 1999 « Beamonte », Bodegas Julian Chivite. Best Spanish Producer & Best Vintage Wine au <b>Gold Medal Trophy</b> . _____	5.95 (12bt)
95. Rioja <b>98/99</b> « Gran Vendema » <b>Crianza</b> , Union Viti-Vinicola, <b>classique</b> , la référence la plus demandée par les membres. _____	11.50 (12bt)
96. Rioja <b>1995</b> « Gran Vendema » <b>Reserva</b> , Union Viti-Vinicola, un vin très élaboré, trois ans de vieillissement en fût de chêne, le top ! _____	19.95

**Afrique du Sud et CHILI : notre sélection « Outre-mer » a été repensée, nous sommes montés d'un cran au niveau de la qualité et nous avons supprimé le moyen de gamme, jugé insuffisant. Nous insistons tout spécialement sur la meilleure de ces régions, le CHILI.**

97. Le Pavillon Rouge 2000, Boschendal, **South Africa**, un assemblage de cépages Cabernet sauvignon-Merlot très réussi, vin gras, plein, intense et aromatique. \_\_\_\_\_ 9.50
- Notre sélection de vins du CHILI s'est étoffée. Nous vous proposons une grande partie de la super gamme de la Bodegas CREMASCHI FULLOTTI. Cette dernière est la plus en vue du moment. Portée par la qualité de ses produits, elle jouit d'une réputation croissante. De plus il ne faut pas moins de trois pages pour citer toutes les médailles qui leur ont été décernées. On peut sans autre confirmer que c'est une **chaude recommandation** de votre « CDE ».*
98. Sauvignon **BLANC** du **Chili** 2001 Tradition, un joli nez floral de sauvignon marqué, rond, gras et long en bouche, une délicatesse. \_\_\_\_\_ 7.50
99. Merlot du **Chili** 2001 Tradition, une belle couleur pourpre, un nez de fruit mûr, typique du merlot, une saveur jeune et élégante. \_\_\_\_\_ 7.50
100. Pinot Noir du **Chili** 2000, « RESERVE », un nez typique de pinot noir avec un brin d'exotisme, chaleureux en bouche. \_\_\_\_\_ 9.90
101. Carmenère du **Chili** 2000, « RESERVE », un cépage de plus en plus à la mode car bien adapté au terroir, vin épicié au nez avec prédominance de muscade et de thym, saveur de petits fruits rouges, tannins bien présents mais déjà en partie fondus. \_\_\_\_\_ 9.90
102. Cabernet Sauvignon du **Chili** 1999, « RESERVE », une couleur rubis foncé très intense, une forte concentration, un fruit très présent et enveloppant, des arômes puissants qui recouvrent des tannins bien arrondis, une super bouteille, un de nos favoris. \_\_\_\_\_ 9.90

### Champagnes CANARD DUCHÊNE :

103. CANARD-DUCHÊNE Brut. \_\_\_\_\_ **CANARD-DUCHÊNE : le champagne le meilleur marché** \_\_\_\_\_ 26.80
104. CANARD-DUCHÊNE Brut **ROSÉ**. \_\_\_\_\_ **du club des Grandes Marques.** \_\_\_\_\_ 31.80
105. CANARD-DUCHÊNE Brut **MILLÉSIMÉ**. \_\_\_\_\_ 37.80
106. CANARD-DUCHÊNE **Grande Cuvée CHARLES VII BRUT**, sous étui, **Coup de Cœur** au guide Hachette 2002. \_\_\_\_\_ 36.80
107. CANARD-DUCHÊNE **Mezzo BRUT**, BOUTEILLE DE 50 cl., la contenance presque toujours idéale. \_\_\_\_\_ 20.80 (9 bt)

### Alcools de haute qualité :

108. PORTO rouge ROYAL OPORTO, 19°, 75 cl. **mise en bouteille d'origine**, authenticité garantie. \_\_\_\_\_ 13.80
109. 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 A. Vallotton. \_\_\_\_\_ 29.—
110. ABRICOTINE 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 B. Dupont. \_\_\_\_\_ 32.50
111. BAS-ARMAGNAC, Château de Laubade « Hors d'Âge » médaille d'Or à Paris, en coffret bois individuel. \_\_\_\_\_ 57.—  
*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 club, sont beaucoup plus avantageux que dans le commerce.*

#### Miels, vin cuit et divers :

112. verre 1 kg. **miel** fleurs des champs liquide, Pronatura. \_\_\_\_\_ 10.95
113. verre 1 kg. **miel** fleurs de montagne cristallisé, Pronatura. \_\_\_\_\_ 10.95
114. verre 1 kg. **miel** sapin d'Europe, Pronatura. \_\_\_\_\_ 13.65
115. seau 4,5 kg **miel** fleurs des champs **cristallisé**, Pronatura. \_\_\_\_\_ (Fr. 9.10 le kg) 40.95
116. litre de **vin cuit de poires**, 1ère qualité, pour faire de savoureux gâteaux, Pronatura. \_\_\_\_\_ 15.70
117. litre de **vin de mélisse**. \_\_\_\_\_ 21.—
118. litre de **vin de cynorhodons**. \_\_\_\_\_ 22.50
119. boîte 75 gélules de **levure de bière vivante**. \_\_\_\_\_ 9.95
120. boîte 160 capsules d'**huile de germes de blé**, renferme tous les éléments actifs contenus dans le germe de blé frais. \_\_\_\_\_ 7.95
121. boîte 160 gr. de **Lécithine de soja**, en granulés, garantie sans OGM. \_\_\_\_\_ 8.90
122. boîte 200 capsules d'**huile d'ail « H »**. \_\_\_\_\_ 14.35
123. boîte 240 comprimés de 500 mg de **Spiruline**. \_\_\_\_\_ 22.—
124. boîte 105 capsules d'**huile de poisson naturelle** stable, ESKIMO 3. \_\_\_\_\_ 24.70
125. flacon 250 ml **gel-douche aux germes de blé**, bien toléré par la peau qu'il nettoie et soigne de manière naturelle en lui conférant une douceur satinée, parfum discret et rafraîchissant. \_\_\_\_\_ 7.60
126. flacon 250 ml **émulsion aux germes de blé**, pour nourrir et hydrater la peau après la douche ou le bain. \_\_\_\_\_ 7.90

#### Produits « L'ÉQUILIBRE VITAL » :

127. boîte 100 capsules d'**huile de bourrache**, (Omega 6). \_\_\_\_\_ 17.50
128. boîte 100 capsules d'**huile de d'onagre**, (Omega 6). \_\_\_\_\_ 19.15
129. boîte 60 comprimés **L-Carnitine** à 300 mg. \_\_\_\_\_ 31.—
130. boîte de 20 ampoules de 1000mgr. de **Gelée Royale** extra-pure et fraîche. \_\_\_\_\_ 28.50

#### Produits de la maison « PHAG », La Lignière, Gland :

131. verre 400 gr « Granatine pralinée ». Crème à tartiner à base de noisettes et cacao. \_\_\_\_\_ 5.35
132. sachet 500 gr Muesli Croustillant « Ursüsse » à base de nombreux ingrédients naturels. \_\_\_\_\_ 6.15
133. boîte 250 gr « Neuroca ». Extrait pur, instantané, de café de céréales biologiques. \_\_\_\_\_ 8.60
134. verre 400 gr « Nussmix ». Purée de noisettes et amandes douces au miel. \_\_\_\_\_ 9.—
135. sachet **1 kg** « Muesli » aux 8 fruits, non sucré. \_\_\_\_\_ 9.50

#### Cardons genevois :

136. bocal de 500 gr. net égoutté, CARDON « argenté épineux de Plainpalais » pré-cuit et stérilisé, prêt à l'emploi. \_\_\_\_\_ 11.50

**Cenovis : après une introduction test réussie l'an passé, on a découvert qu'il s'agissait d'un produit culte...**

137. boîte de 200 gr. **CENOVIS** tradition. \_\_\_\_\_ 7.20
138. boîte de 1kg **CENOVIS** tradition. \_\_\_\_\_ 20.—

## Huiles vierges BIO pressées à froid, pollen et mélasse noire :

*Ces huiles biologiques sont issues d'une première pression à froid*

139. quart de litre huile de <b>NOIX GRILLÉES</b> « Soleil et Vie ». _____	8.--
140. demi-litre huile de <b>sésame vierge BIO</b> « Soleil et Vie ». _____	9.--
141. demi-litre huile de <b>lin vierge BIO</b> « Soleil et Vie ». _____	10.20
142. litre huile de <b>pépins de raisins</b> « Soleil et Vie ». _____	8.50
143. litre huile de <b>tournesol vierge BIO</b> « Soleil et Vie ». _____	12.80
144. bocal 250 gr. <b>Pollen de Fleurs 1<sup>er</sup> choix</b> « Soleil et Vie ». _____	11.20
145. verre 450 gr. <b>Mélasse noire</b> , riche en oligo-éléments, sels minéraux et vitamines. _____	5.90

## Huile d'Olive EXTRA-VIERGE de SICILE : la découverte d'une saveur méditerranéenne de grande qualité à un super prix d'introduction

146. bouteille 75 cl. <b>huile d'Olive Extra Vierge de SICILE</b> , 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, <b>cultivation traditionnelle et récolte manuelle, 1<sup>ère</sup> pression à froid</b> . 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. _____	23.40
--	-------

## Chocolats de qualité supérieure :

*Production artisanale, logés dans de belles boîtes ou dans de jolis cornets avec motifs dorés.*

147. cornet 300 gr net <b>TRUFFES arôme mocca</b> . _____	16.50
148. boîte 225 gr net <b>TRUFFES assorties</b> au chocolat noir, blanc et au lait. _____	18.—
149. boîte 500 gr net <b>TRUFFES assorties</b> au chocolat noir, blanc et au lait. _____	28.—
150. boîte 300 gr net de mélange de <b>TRUFFES aux liqueurs</b> assorties au Cointreau, kirsch et champagne. _____	19.50
151. boîte 500 gr net de mélange de <b>TRUFFES aux liqueurs</b> assorties au Cointreau, kirsch, champagne, williamine et mocca. _____	29.90
152. boîte 350 gr net <b>PRALINES fins assortis</b> . _____	28.—
153. boîte 500 gr net <b>PAVES GLACES</b> de Genève, chocolat fondant à faire fondre de plaisir. _____	25.—

## Confiserie :

154. <b>Panettone LAZZARONI classico</b> , 500 gr., la qualité que vous avez testée l'an passé et dont on a entendu que du bien. _____	11.—
155. <b>Pandoro LAZZARONI classico</b> , aussi 500 gr., une légèreté et un moelleux incomparable, le roi du p'tit-déj, notre favori. _____	11.—
156. pot de 500 gr de <b>Confiture de Marrons glacés</b> , Vanini. _____	5.50
157. boîte de 12 <b>Marrons glacés</b> , 276 gr nets, Vanini. _____	16.50
158. boîte de 24 <b>Marrons glacés</b> , 552 gr nets, Vanini, belle présentation pour un beau cadeau. _____	33.50
159. coffret bois de 350 gr nets, soit 18 à 20 <b>Marrons glacés, le tout haut de gamme</b> de Noël Cruzilles, coffret cadeau en bois. _____	38.—
160. plaque de 200 gr <b>Nougat blanc de Sault</b> d'André Boyer, Maître nougater, véritable nougat artisanal aux amandes, extra fins. _____	9.80
161. les <b>Sarments du Médoc</b> , chocolat noir et café, une excellente spécialité de confiserie fine de Bordeaux, boîte de 150 gr. _____	6.—
162. boîte losange de 210 gr nets de <b>Calissons d'Aix</b> , extra fins, Parli. _____	16.35
163. boîte de 1 kg net de <b>Pâtes de fruits confiseur</b> de Noël Cruzilles. _____	24.90

## Champignons :

*La récolte 2002 a été très bonne, surtout pour les morilles, tant sur le plan qualitatif que sur le plan quantitatif.*

164. le sachet 50 gr. de <b>Morilles</b> séchées, calibre de 2 à 5 cm, triées sur le volet, sans tiges, séchées naturellement à l'air libre, le tout haut de gamme des morilles, récolte 2002. _____	21.—
165. le sachet 100 gr de <b>Bolets</b> séchés, coupés en tranches, très parfumés, séchés naturellement à l'air libre, récolte 2002. _____	18.20

## Caviar IRANIEN « PLANET CAVIAR » :

*Nous vous proposons toujours de l'IRANIEN FRAIS, la référence en caviar, une qualité nettement supérieure et garantie, à un prix toujours aussi intéressant par rapport à celui que vous pourriez trouver ailleurs pour le même produit.*

166. boîte de 50 gr. <b>Caviar IRANIEN Black Sevruga</b> , FRAIS, pêche 2002, 1 <sup>ère</sup> qualité. _____	109.—
167. boîte de 100 gr. <b>Caviar IRANIEN Black Sevruga</b> , FRAIS, pêche 2002, 1 <sup>ère</sup> qualité. _____	199.—

## Tarama :

*Spécialité grecque faite d'oeufs de poisson (mulet ou cabillaud) que l'on écrase dans de l'huile d'olive et du citron.*

168. boîte de 500 gr. de <b>Tarama naturel</b> , mousse rose délicieuse à tartiner. _____	14.—
---	------

## Foies gras entiers d'oie et de canard « VALETTE » appellation d'origine « IGP Périgord » :

*Mi-cuits, 100% du Périgord élaborés par la maison VALETTE, juste salés et poivrés, sans autres additifs, produits de très haute qualité. Conditionné en bocal de verre, facile à démouler en le passant brièvement au bain-marie tiède.*

169. bocal de 190 gr net de <b>Foie gras de CANARD entier</b> mi-cuit, médaillé au Salon de l'Agriculture de Paris, 2001. _____	35.—
170. bocal de 320 gr net de <b>Foie gras de CANARD entier</b> mi-cuit, médaillé au Salon de l'Agriculture de Paris, 2001. _____	47.—
171. bocal de 190 gr net de <b>Foie gras d'OIE entier</b> mi-cuit. _____	39.—
172. bocal de 320 gr net de <b>Foie gras d'OIE entier</b> mi-cuit. _____	55.—

## Saumon Norvégien 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, diminuant considérablement le dégagement de goudron. Pré-tranché et reconstitué, paré sans la peau. Comme d'habitude, vous pourrez choisir la taille de votre saumon directement sur place.*

200. plaque de 500 à 700 gr de <b>Saumon norvégien fumé, pré-tranché</b> et paré sans la peau. _____ Fr. 48.-- le kg. selon le poids
201. <b>CŒUR de Saumon norvégien fumé</b> , env. 500 gr. _____ Fr. 10.-- les 100 gr. selon le poids

## Charcuterie Vaudoise :

*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.*