



# Le coin des bouteilles

# Des bulles...



**Brut de Chardonnay**  
Ce blanc de blancs brut de type méditerranéen est parfaitement fruité. *Vignerons ardéchois*, environ 6,30 € au caveau

**Cordon Negro**  
Ce cava (champagne espagnol) est un incontournable de l'effervescence barcelonaise. *Freixenet*, environ 5,95 €



**Crémant de Bourgogne**  
Allégresse assurée avec ce vin à la robe jaune clair et aux bulles légères, servi en apéritif ou au dessert. *Dominique Piron*, environ 8 €



**Yrisé**  
Délicieux vin mousseux rosé aux arômes de fraises et de framboises. *Cave de Tain-L'Hermitage*, environ 7,90 €



**Crémant d'Alsace**  
Léger et rafraichissant, ce vin alsacien est très harmonieux. *Comtes d'Isembourg*, environ 10,50 €



## Atout bouchon

Plus aucun bouchon ne pourra désormais résister à cette pince à la poignée d'inox! *Francis Batt*, environ 12,90 €



## Seau à bulles

Des bulles dedans et dehors. À sortir pour les grandes occasions. *Peugeot au BHV*, environ 56€

# toujours des bulles

*Tout ce qui pétille n'est pas champagne! La preuve avec cette sélection de bouteilles venues des quatre coins d'Europe.*



**Cidre fermier**  
Ce cidre, certifié AB et délicatement sucré, se boit très frais. **Domaine de la Caffinière, environ 5,95 € la bouteille par carton de 6**



**X Noir**  
Une invitation à la fête avec ce vin pétillant, issu du plus vieux cépage du Val de Loire. **Ackerman environ 6,30 €**



**Pur raisin**  
Une bulle fine et une magnifique robe cerise pour ce jus sans alcool. **Ackerman, environ 4,50 €**



**Asti**  
Ce vin pétillant offre une belle finale de fruits frais. Viva Italia! **Vignaioli di Canelli, environ 7,90 € la bouteille par carton de 6**

## Bien au frais

Cette pochette isotherme se garde au congélateur et habille la bouteille le temps de la soirée. Idéale sur les petites tables. **Geneviève Lethu, environ 9,60 €**



Voir adresses p. 82

## Tchin tchin

Cette timbale au design élégant est en cristal machine et passe au lave-vaisselle. **Riedel, environ 23,50 € le coffret de 2 verres**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

## Adresses

Ackerman, tél. 02 41 53 03 10

Ambiance & Styles, [www.ambianceetstyles.com](http://www.ambianceetstyles.com)

Atelier LZC, [www.atelierlzc.com](http://www.atelierlzc.com)

Cave de Tain-L'Hermitage, tél. 04 75 08 20 87

Champagne Lenoble, tél. 03 36 58 41 60

Chocolats De Neuville, tél. 01 60 17 29 81

Comptoir de famille, tél. 04 74 83 56 60

Comtes d'Isenbourg, tél. 03 89 78 55 11

Domaine de la Caffinière, tél. 08 91 70 01 21

Dominique Piron, tél. 04 74 69 10 20

Eric Bur, [www.ericbur.fr](http://www.ericbur.fr)

Eurodif, [www.eurodif.com](http://www.eurodif.com)

Ferme d'Anchin, [www.ferme-anchin.fr](http://www.ferme-anchin.fr)

Francis Batt, tél. 01 47 27 13 28

Freixenet, tél. 01 58 18 35 25

Geneviève Lethu, [www.genevievelethu.com](http://www.genevievelethu.com)

Ilodeco, [www.ilodeco.com](http://www.ilodeco.com)

Jean-Charles Rochoux, tél. 01 42 84 29 45

Karis, tél. 02 54 53 00 00

KitchenAid, tél. 0 800 600 120

Kookit, [www.kookit.com](http://www.kookit.com)

Kusmi Tea, [www.kusmitea.com](http://www.kusmitea.com)

Mastrad, tél. 01 49 26 96 00

New Covent Garden, [www.masoupefraiche.fr](http://www.masoupefraiche.fr)

Oxo, tél. 02 54 53 00 00

Riedel, tél. 01 47 42 82 66

Romain Pages Editions, [www.romain-pages.com](http://www.romain-pages.com)

Terre exotique, [www.terreexotique.com](http://www.terreexotique.com)

Vignaioli di Canelli, tél. 08 91 70 01 21

Vignerons ardéchois, tél. 04 75 39 98 00

Hôtel Les Dromonts

et restaurant La Table du Marché,

à Avoriaz (ouverts jusqu'au 15 avril 2010),

tél. 04 94 97 91 91, [www.christophe-leroy.com](http://www.christophe-leroy.com)