



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX NOVEMBRE - DECEMBRE 2020

Millésime et producteur	Appellation	Prix TVAC
CHAMPAGNES		par bt
Maryline Cuillier	Brut Tradition	21,90 €
Maryline Cuillier	Brut Sélection	22,30 €
Maryline Cuillier	Rosé	22,90 €
VINS EFFERVESCENTS		
Louis Loron & fils	F de Loron gamay - demi-sec - 7,5°	9,60 €
Louis Loron & fils	Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs "Royale" brut	12,70 €
MOELLEUX		
2015 Château Bel Air	Sainte-Croix-du-Mont "Tradition"	11,60 €
2018 Domaine Le Bourlay	"L'inattendu" (marsanne)	11,00 €
VINS TRANQUILLES		
BLANCS		
BEAUJOLAIS (chardonnay)		
2018 Domaine Le Bourlay	Beaujolais Villages blanc	10,30 €
2019 Domaine Le Bourlay	Beaujolais Villages blanc ARGENT Concours Mâconnais	10,30 €
BOURGOGNE (chardonnay)		
2019 Domaine Hamet Spay	Bourgogne "Clos de la Cure" (fût)	12,00 €
2018 Domaine Hamet Spay	Pouilly Fuissé "Beau Regard" (fût)	18,00 €
2019 Domaine Hamet Spay	Pouilly Fuissé "Beau Regard" (fût)	16,80 €
2007 Domaine Laurent Boussey	Savigny les Beaune "Les Saucours"	17,00 €
2008 Domaine Laurent Boussey	Savigny les Beaune "Les Saucours"	17,10 €
2009 Domaine Laurent Boussey	Monthélie 1er Cru "Champs Fulliots" Hachette 2010	21,10 €
LANGUEDOC		
2019 Domaine de Bellemare	IGP Oc "Duo" (chardonnay, vermentino) OR Gilbert & Gaillard 2020	7,40 €
2019 Domaine de Bellemare	IGP Oc Sauvignon	7,80 €
2016 Domaine de Bellemare	IGP Oc "Le Rivage" (fût) (chardonnay, viognier, roussanne) Argent Vign. Indépendants	9,70 €
2019 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Prologue" (chardonnay)	8,70 €
2016 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Circulade" (fût) (chardonnay, viognier, vermentino)	12,00 €
2018 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Circulade" (fût) (chardonnay, viognier, vermentino)	12,50 €
VAL DE LOIRE		
2018 Domaine de la Commanderie	Quincy "Tradition" (sauvignon) ★ Hachette 2020 - OR Paris 2019	12,00 €



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX NOVEMBRE - DECEMBRE 2020

Millésime et producteur	Appellation	Prix TVAC
ROSES		
BEAUJOLAIS		
2019 Domaine le Bourlay	"En Terrasse" (gamay)	8,50 €
LANGUEDOC		
2019 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Prologue" rosé (syrah) ARGENT Vignerons indépendants	7,50 €
2019 Domaine de Bellemare	IGP Oc rosé "Duo" (grenache, cinsault) OR CGA Paris 2020-OR Gilbert&Gaillard 2020-OR vign. Indép. 2020	7,40 €
ROUGES		
BEAUJOLAIS (gamay)		
2020 Domaine des Celliers	Beaujolais Villages NOUVEAU	9,00 €
2018 Domaine des Braves	Régnié "Domaine des Braves" OR vignerons indépendants 2019 - OR Int'l du Gamay	10,80 €
2017 Domaine des Braves	Régnié "Domaine des Braves" MAGNUM 1,5L ★★ coup de ♥ Hachette 2020 - 17/20	25,30 €
2015 Domaine des Braves	Régnié "Macrinus" Cuvée Anne-Virginie ★★ Hachette 2017 (dernières bouteilles)	17,50 €
2018 Domaine des Braves	Régnié "Macrinus" Cuvée Anne-Virginie OR vignerons indépendants 2019	17,50 €
2017 Domaine Hamet Spay	Julienas "Côte de Bessay"	12,30 €
2018 Domaine Hamet Spay	Julienas "Côte de Bessay"	12,30 €
2017 Domaine le Bourlay	Juliéas "Tradition"	10,80 €
2014 Domaine le Bourlay	Juliéas "vieilli en fût"	11,80 €
2015 Domaine le Bourlay	Juliéas "vieilli en fût"	11,60 €
2013 Château Gaillard	Morgon "Château Gaillard"	10,50 €
2015 Domaine de Colette	Morgon "Tradition"	11,50 €
2018 Domaine le Bourlay	Brouilly "Terre de Combiaty" ★★ Hachette 2020	11,80 €
2018 Château de Jarnioux	Brouilly "Pisse-Vieille"	12,00 €
2017 Domaine Hamet Spay	Saint-Amour "Vers l'Eglise"	12,70 €
2018 Domaine Hamet Spay	Saint-Amour "Vers l'Eglise" ★ Hachette 2020	12,70 €
2018 Domaine Hamet Spay	Saint-Amour "Vers l'Eglise" 37,5 cl ★ Hachette 2020	7,90 €
2018 Domaine Hamet Spay	Saint-Amour "Clos du Chapitre"	13,00 €
2017 Domaine Baron de l'Ecluse	Côte de Brouilly "Vieilles Vignes" OR Macon 2018	12,30 €
2018 Domaine Baron de l'Ecluse	Côte de Brouilly "Vieilles Vignes"	12,30 €
2017 Domaine Baron de l'Ecluse	Côte de Brouilly "Les Garances" (fût) ★★ coup de ♥ Hachette 2020 - OR CIG et OR Vign. Indep. 2019	16,90 €
2015 Domaine de Colette	Fleurie OR Macon 2016	12,60 €
2013 Anita & André Kuhnel	Moulin-à-Vent "Elevé en fût de chêne"	10,40 €
2015 Domaine de Colette	Moulin-à-Vent "Le Mont" Vieilles Vignes ★★ Hachette 2018-OR Macon 2016	13,60 €



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX NOVEMBRE - DECEMBRE 2020

Millésime et producteur	Appellation	Prix TVAC
BOURGOGNE		
2015 Domaine le Bourlay	Bourgogne Pinot Noir	12,50 €
2019 Domaine le Bourlay	Bourgogne Pinot Noir	13,00 €
2007 Domaine Laurent Boussey	Savigny les Beaune Hachette 2010	16,00 €
2009 Domaine Laurent Boussey	Monthélie 1er Cru "Sur la Velle"	20,00 €
LANGUEDOC		
2015 Domaine de la Coste Moynier	Coteaux du Languedoc "Cuvée Prestige" (mourvèdre, grenache)	9,00 €
2013 Domaine de la Coste Moynier	Coteaux du Languedoc "Sélection" (fût) (grenache, mourvèdre, syrah)	10,70 €
2019 Domaine de Belle Mare	IGP Oc "Duo" (syrah, cabernet sauvignon) <i>OR Gilbert & Gaillard 2020</i>	7,40 €
2019 Domaine de Belle Mare	IGP Oc "Syrah"	7,80 €
2016 Domaine de Belle Mare	AOP Languedoc (syrah, grenache) <i>Hachette 2020-OR CGA Paris 2019-91 pts Gilbert&Gaillard</i>	11,50 €
2017 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc (syrah, grenache, carignan, mourvèdre) ★ <i>Hachette 2020-OR Vallée Hérault</i>	11,50 €
2014 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc "Cuvée le Grand Saut" (fût) (carignan, mourvèdre, syrah, grenache)	16,80 €
2016 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc "Cuvée le Grand Saut" (fût) (carignan, mourvèdre, syrah, grenache) <i>Hachette 2020</i>	16,80 €
2017 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Prologue"	8,30 €
2015 Domaine de Puilacher	IGP Vicomté d'Aumelas "Grand Tour" (cabernet-sauvignon, merlot, carignan)	9,80 €
2015 Domaine de Puilacher	IGP Vicomté d'Aumelas "Chemin de Nougou" (fût) (cabernet-sauvignon, carignan) <i>OR Vign. Indep. et Vallée Hérault</i>	14,90 €
2015 Domaine de Puilacher	IGP Vicomté d'Aumelas "Chemin de Nougou" <i>OR Vign. Indep. et Vallée Hérault</i> MAGNUM 1,5 L	36,00 €
2017 Domaine Pech Tort	Languedoc Pic Saint Loup "Une Bonne Etoile" (syrah, grenache)	12,60 €
2016 Villa Dondona 	Coteaux du Languedoc "Cuvée Dondona" (grenache, mourvèdre, syrah) ★★ <i>coup de ♥ Hachette 2020- OR Vallée Hérault</i>	15,30 €
2013 Villa Dondona 	Coteaux du Languedoc "Cuvée Oppidum" (fût) (mourvèdre, syrah) ★★ <i>Hachette 2017 - OR Hérault</i>	31,00 €
2014 Villa Dondona 	Coteaux du Languedoc "Cuvée Oppidum" (fût) (mourvèdre, syrah) <i>Hachette 2019-OR CGA Paris 2017 & Vallée Hérault</i>	31,00 €
VALLEE DU RHONE		
2014 Domaine de la Pierre du Coq	AOP Ventoux "Cuvée Les Galines" (syrah, grenache)	9,90 €



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX NOVEMBRE - DECEMBRE 2020

HUILERIE BEAUJOLAISE

Prix TVAC

VINAIGRES DE MACERATION		10 cl	25 cl	50 cl*
	Condiment aigre-doux de Datte	6,20 €	10,00 €	17,40 €
	Condiment aigre-doux de Fraise	6,30 €	10,30 €	18,00 €
	Vinaigre de Cidre (sans sucre)	5,40 €	8,50 €	13,90 €
	Vinaigre de Citron kalamansi	5,80 €	9,20 €	15,90 €
	Vinaigre de Coing	5,80 €	9,20 €	15,90 €
	Vinaigre de Framboise	5,90 €	9,50 €	16,30 €
	Vinaigre de Mangue	6,10 €	9,50 €	15,90 €
	Vinaigre de Miel	6,20 €	10,00 €	17,40 €
	Vinaigre de Myrtille	7,90 €	15,00 €	27,50 €
	Vinaigre balsamique "Référence"			9,50 €
HUILES VIERGES FRUITS ET GRAINES		10 cl	25 cl	50 cl*
	Huile de Cacahuète grillée	5,90 €	8,80 €	15,00 €
	Huile de Courge	7,00 €	11,70 €	21,20 €
	Huile de Noisette	7,40 €	11,80 €	21,30 €
	Huile de Noix	6,00 €	9,10 €	16,40 €
	 Huile de Noix BIO*	8,00 €	11,00 €	19,00 €
	Huile de Noix de Pécan	8,70 €	14,10 €	28,00 €
	Huile de Pistache	9,90 €	18,90 €	34,60 €
	Huile de Sésame toasté	5,90 €	8,80 €	15,00 €
HUILES DE MACERATION & PRESSION		10 cl	25 cl	50 cl*
	Huile d'olive et cèpes	5,90 €	9,00 €	16,00 €
	Huile de pépins de raisin et café	5,90 €	9,00 €	16,00 €
HUILE D'OLIVE BIO ITALIE (Abruzzes) 		1 L		
Huile d'olive vierge extra (Coratina, Ogliarola, Carolea)		16,90 €		
PRESENTOIRS HUILES ET VINAIGRES (à garnir)				
Coffret en bois de 3 bouteilles carrées de 10 cl		5,50 €		
Coffret en bois de 5 bouteilles carrées de 10 cl		5,80 €		
<i>* extraction à froid</i>				
50 cl* uniquement sur commande				
TERRE BORMANE				
	Pesto 180 gr	7,50 €		



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX NOVEMBRE - DECEMBRE 2020



la conserverie qui Tartine grave !



Rue Traversette - Conserverie artisanale

Prix TVAC

Les Indispensables cuisinés en marmite

Crèmes de légumes pour l'apéritif et pour cuisiner

Ail (au poivre) 90 gr	5,60 €
Artichaut (au poivre blanc de Sarawac) 90 gr	5,60 €
Asperge (au Yuzu) 90 gr	5,60 €
Aubergine (au piment d'espelette) 90 gr	5,60 €
Betterave (au raifort) 95 gr	5,60 €
Céleri (à l'ail des ours) 90 gr	5,60 €
Champignon (à la fève de tonka) 90 gr	5,60 €
Courgette (Mojito) 90 gr	5,60 €
Fenouil (à la cacahuète grillée) 90 gr	5,60 €
Fève (à la menthe douce) 90 gr	5,60 €
Mais (et poivron) 90 gr	5,60 €
Oignon (au piment fort) 90 gr	5,60 €
Oignon rouge (figue) 90 gr	5,60 €
Petits pois (arôme truffe noire) 95 gr	5,60 €
Poivron (à l'estragon) 95 gr	5,60 €
Poivron jaune (passion et basilic) 90 gr	5,60 €
Tomate séchée (et fines herbes) 95 gr	5,60 €
Vitelotte (à la myrtille) 90 gr	5,60 €
Olive verte (citron vert et thé vert) 90 gr	5,60 €
Olive noire (aux zestes d'orange) 90 gr	5,60 €
Olive verte Amellau (nature) 90 gr	5,60 €

Les tartinables

Recettes originales légumes-fruits pour l'apéro ou en cuisine

Tartine L'arrogante truffe 3%, artichaut, olive noire, champignon 110 gr	9,00 €
Tartine pour Femme pomme, avocat, thé vert, lin 110 gr	5,80 €
Tartine pour Homme oignon, carotte, asperge, poireau, gingembre 110 gr	5,80 €
Tartine La méchante tomate, oignon, figue, carotte 110 gr	5,80 €
Tartine Miss Universte coriandre, ail, courgette 110 gr	5,80 €
Tartine le Plaisir pois chiches au citron confit 110 gr	5,80 €
Tartine Houmous Pamplemousse , pois chiches, pamplemousse, timut 110 gr	5,80 €
Tartine Pois Chiche Kebab , pois chiches, paprika fumé, raz el hanout 110 gr	5,80 €
Tartine l'Hiver panais, champignon, poire, oignon rouge, champagne 110 gr	5,80 €
Tartine en Bretagne artichaut et cidre 110 gr	5,80 €
Tartine des Ch'tis chicon et bière 110 gr	5,80 €
Tartine au Japon Yuzu, aubergine, miso, gingembre, sésame, wasabi 110 gr	5,80 €

Des préparations à tartiner originales sans conservateurs ni arômes artificiels

Conservation 3 ans - 8 jours au frigo une fois ouvert



Les Plaisirs du Cellier



Rue Traversette - Conserverie artisanale

En compagnie de ...

Les Indispensables cuisinés en marmite	
Crèmes de légumes pour l'apéritif et pour cuisiner	
Ail (au poivre) 90 gr	plats de viande de bœuf, agneau, dinde, poulet, veau ou légumes verts. A l'apéro, sur une tranche de pain et sous un anchois mariné
Artichaut (au poivre blanc de Sarawac) 90 gr	asperges, poisson grillé ou en papillote, fruits de mer
Asperge (au Yuzu) 90 gr	pain noir à l'apéro ou sur un dos de saumon braisé
Aubergine (au piment d'espelette) 90 gr	sur pain pita, pain de campagne grillé avec graines de sésame ou glissé sous la peau d'un poulet
Betterave (au raifort) 95 gr	toast apéro avec campagne ou vendanges tardives, sur du gibier ou de la volaille
Céleri (à l'ail des ours) 90 gr	pain grillé ou avec viandes blanches et poissons
Champignon (à la fève de tonka) 90 gr	Rondelles de carotte jaune, noisettes, échalote émincée, tomate cerise et graines germées sur tranche de pain rustique
Courgette (Mojito) 90 gr	indispensable à l'apéro. Elles sont jaunes et vertes, menthe bio et miel bio (hyper local) et du citron vert
Fenouil (à la cacahuète grillée) 90 gr	apéro, viandes blanches, poissons grillés, filet de saumon en papillote
Fève (à la menthe douce) 90 gr	petit air Libanais, avec un met épicé, apéro pain grillé et viande blanche
Maïs (et poivron) 90 gr	avec gressin, pain de campagne ou en salade de thon
Oignon (au piment fort) 90 gr	à toaster avec du chèvre ou avec des moules, viande grillée, bœuf, agneau, veau, poulet, plat de pâtes, riz, pot
Oignon rouge (figue) 90 gr	Une petite douceur aux notes de basilic pourpre
Petits pois (arôme truffe noire) 95 gr	apéro dans le creux d'un chicon, avec une viande de veau
Poivron (à l'estragon) 95 gr	Avec du chèvre et des moules en verrières, en accompagnement de salades, grillades, hors d'œuvre ou sur un filet de poisson, pain grillé, chips, tacos
Poivron jaune (passion et basilic) 90 gr	recette inspirée du dessert signature du chef Romain Montagne du Restaurant Le Rouge Barre à Lille.
Tomate séchée (et fines herbes) 95 gr	sur les toasts, avec plateau de fromage, en espuma
Vitelotte (à la myrtille) 90 gr	sur du pain toasté ou avec un magret de canard
Olive verte (Citron vert et thé vert) 90 gr	japonisant-sur du pain à l'apéro ou avec poissons et viandes blanches
Olive noire (aux zestes d'orange) 90 gr	plats rôtis, sauté de veau, poulet, pâtes l, pommes de terre l, apéro : millefeuille de mozzarella au basilic
Olive verte Amellau (nature) 90 gr	à l'apéritif sur une baguette et en cuisine sur un poisson
Les tartinales	
Recettes originales légumes-fruits pour l'apéro ou en cuisine	
Tartine L'arrogante truffe 3%, artichaut, olive noire, champignon 110 gr	champagne, dinde au four, pain brioché, baguette apéro
Tartine pour Femme pomme, avocat, thé vert, lin 110 gr	apéro sur pain ou avec viandes grillées, poisson ou fromage
Tartine pour Homme oignon, cardotte, asperge, poireau, gingembre 110 gr	préférez un bon pain de campagne pour une tartine bien relevée
Tartine La méchante tomate, oignon, figue, carotte 110 gr	sur du pain aux céréales, avec fromage de chèvre
Tartine Miss Univers coriandre, ail, courgette 110 gr	en tartine à l'apéritif et en accompagnement de viandes grillées, bœuf, agneau, veau, poulet
Tartine le Plaisir pois chiches au citron confit 110 gr	apéro sur pita ou avec légumes crus et viande blanche
Tartine Houmous Pamplemousse pois chiches, pamplemousse, timut 110 gr	à déguster à la petite cuillère dans son coin ou sur des Tartines de pain blanc si on veut partager
Tartine Pois Chiche Kebab pois chiches, paprika fumé, raz el hanout 110 gr	à déguster à l'apéritif sur un pain Pita ou sur une viande grillée
Tartine l'Hiver panais, champignon, poire, oignon rouge, champagne 110 gr	sur un pain brioché, toasté ou sur une tranche de pain d'épice
Tartine en Bretagne artichaut et cidre 110 gr	apéritif, poisson, viande en sauce, tranches de poisson fumé
Tartine des Ch'tis chicon et bière 110 gr	avec une chiffonade de morfilade
Tartine au Japon Yuzu, aubergine, miso, gingembre, sésame, wasabi 110 gr	sur pain blanc ou galette de riz

Rue de l'Aérodrome 80 – 1130 Bruxelles – 0474/85 00 23

lesplaisirsducellier@gmail.com – www.lesplaisirsducellier.com



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX NOVEMBRE - DECEMBRE 2020



Prix TVAC



Huiles d'olive

Huile d'olive vierge extra Arbequine 1 L	12,90 €
Huile d'olive vierge extra Arbequine 75 cl BIO 	12,70 €
Huile d'olive vierge extra FRANCAISE (<i>Lucques, Picholines, Verdales</i>) 50 cl	15,90 €
Huile d'olive vierge extra FRANCAISE (<i>Lucques, Picholines, Verdales</i>) 25 cl	9,50 €
Huile d'olive vierge extra FRANCAISE Picholine 75 cl	23,40 €

CONDITIONS GENERALES

Les prix et les millésimes sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modification et/ou de stock. Ils sont valables à partir d'une bouteille et jusqu'à parution d'un nouveau tarif.

En rouge dans le tarif : nouveaux produits, nouveaux millésimes ou nouveaux prix.

Nous vous livrons sur rendez-vous dans le strict respect des normes sanitaires liées au Coronavirus.