



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX JANVIER-FEVRIER-MARS 2020

Millésime et producteur	Appellation	Prix TVAC
CHAMPAGNE		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	AOC Sainte-Croix-du-Mont "Tradition"	11,60 €
2018 Domaine Le Bourlay	VDF "L'inattendu" (Marsanne)	11,00 €
VINS TRANQUILLES		
BLANCS		
ALSACE		
2016 Domaine Charles Fährer	Les 7 Pages (assemblage de 7 vins issus de Vieilles Vignes)	10,30 €
2017 Domaine Charles Fährer	Les 7 Pages (assemblage de 7 vins issus de Vieilles Vignes)	10,30 €
BEAUJOLAIS		
2018 A. Pegaz	Beaujolais blanc "Bois de Loyse" OR Gilbert & Gaillard 2018	9,50 €
2017 Domaine Le Bourlay	Beaujolais Villages blanc OR Paris 2018	10,30 €
2018 Domaine Le Bourlay	Beaujolais Villages blanc	10,30 €
BOURGOGNE		
2018 Domaine Hamet Spay	AOP Bourgogne blanc "Clos de la Cure"	12,00 €
2018 Domaine Hamet Spay	AOP Pouilly Fuissé "Beau Regard"	18,00 €
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		
2018 Domaine de Bellemare	IGP Oc "Les Collines" (Picpoul Vermentino Sauvignon)	7,30 €
2018 Domaine de Bellemare	AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet OR Vignerons Indépendants	8,00 €
2016 Domaine de Bellemare	IGP Oc "Le Rivage" (Chardonnay Viognier Roussanne) Argent Vign. Indépendants	9,70 €
2018 Domaine La Voûte du Verdus	IGP Saint-Guilhem-le-désert (Colombard-Gren. Blanc)	10,00 €
2018 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Prologue" (Chardonnay)	8,70 €
2016 Domaine de Puilacher	IGP Oc Circulade (Chardonnay, Viognier, Vermentino)	12,00 €
2018 Domaine de Puilacher	IGP Oc Circulade (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 JANVIER-FEVRIER-MARS 2020

Millésime et producteur	Appellation	Prix TVAC
ROSES		
BEAUJOLAIS		
2018 Domaine le Bourlay	Rosé "En Terrasse"	8,50 €
LANGUEDOC		
2018 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Variation" (<i>Cinsault, Grenache</i>) Vieilles Vignes	6,80 €
2018 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Prologue" rosé (<i>syrah</i>)	7,10 €
2018 Domaine de Bellemare	IGP Oc rosé "Les Collines" (<i>Syrah, Grenache</i>)	7,30 €
ROUGES		
ALSACE		
2017 Domaine Charles Fahrer	Pinot noir Vieilles Vignes	9,60 €
BEAUJOLAIS		
2018 Château de Jarnioux	Beaujolais "Vieilles Vignes"	9,20 €
2019 Domaine le Bourlay	Beaujolais Villages NOUVEAU	8,90 €
2017 Domaine le Bourlay	Beaujolais Villages "Château du Thil"	9,00 €
2018 Domaine des Braves	Beaujolais Villages	8,90 €
2019 Domaine des Celliers	Beaujolais Villages NOUVEAU	9,00 €
2018 Domaine des Braves	Régnié "Domaine des Braves" OR vigneron ind. - OR Int'l du Gamay	10,80 €
2017 Domaine des Braves	Régnié "Domaine des Braves" ★★ coup de ♥ Hachette 2020 - 17/20 - MAGNUM	28,00 €
2015 Domaine des Braves	Régnié "Macrinus" Cuvée Anne-Virginie ★★ Hachette 2017	17,50 €
2018 Domaine des Braves	Régnié "Macrinus" Cuvée Anne-Virginie	17,50 €
2017 Domaine Hamet Spay	Julienas "Côte de Bessay"	12,00 €
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 €
2009 Domaine Cinquin	Morgon "Brye" (<i>dernières btl</i>)	18,00 €
2013 Château Gaillard	Morgon "Château Gaillard"	10,50 €
2015 Domaine de Colette	Morgon "Tradition"	11,50 €
2016 Domaine le Bourlay	Brouilly "Vieilles Vignes"	11,40 €
2017 Domaine le Bourlay	Brouilly "Vieilles Vignes" OR Concours International gamay	11,80 €
2018 Domaine le Bourlay	Brouilly "Terre de Combiaty" ★★ Hachette 2020	11,80 €
2018 Château de Jarnioux	Brouilly "Pisse-Vieille"	12,00 €
2016 D. Bulliat	Chiroubles	10,90 €
2017 Domaine Hamet Spay	Saint-Amour "Vers l'Eglise"	12,50 €
2018 Domaine Hamet Spay	Saint-Amour "Vers l'Eglise" ★ Hachette 2020	12,70 €
2018 Domaine Hamet Spay	Saint-Amour "Clos du Chapitre"	13,00 €
2013 D. Bulliat	Côte de Brouilly "Domaine de la Pierre Bleue" (<i>dernières btl</i>)	14,00 €
2017 Domaine Baron de l'Ecluse	Côte de Brouilly "Vieilles Vignes" OR Macon 2018	12,50 €
2018 Domaine Baron de l'Ecluse	Côte de Brouilly "Vieilles Vignes"	12,50 €
2017 Domaine Baron de l'Ecluse	Côte de Brouilly "Les Garances" ★★ coup de ♥ Hachette 2020-OR CIG et Vign. Indep.	16,80 €
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 Hamet Spay	Moulin-à-Vent "Les Terres Rouges"	13,20 €
2013 Domaine de Colette	Moulin-à-Vent "Vieilles Vignes" Hachette 2016	11,50 €
2015 Domaine de Colette	Moulin-à-Vent "Le Mont" Vieilles Vignes ★★ Hachette 2018-OR Macon 2016	13,60 €
2013 Domaine de Colette	Moulin-à-Vent "Julienne" (<i>dernières btl</i>)	14,50 €



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX JANVIER-FEVRIER-MARS 2020

Millésime et producteur	Appellation	Prix TVAC
BOURGOGNE		
2015 Domaine le Bourlay	Bourgogne Pinot Noir	12,50 €
2007 Domaine Laurent Boussey	Savigny les Beaune Hachette 2010	16,00 €
2009 Domaine Laurent Boussey	Monthélie 1er Cru "Sur la Velle"	20,00 €
COTES DU RHONE		
2017 Domaine de la Tête Noire 	AOP Côtes du Rhône "Soif de"	9,80 €
2015 Domaine de la Tête Noire 	AOP Cairanne	12,00 €
LANGUEDOC		
2015 Domaine de la Coste Moynier	AOP Coteaux du Languedoc "Tradition"	7,70 €
2015 Domaine de la Coste Moynier	AOP Coteaux du Languedoc "Cuvée Prestige"	9,00 €
2013 Domaine de la Coste Moynier	AOP Coteaux du Languedoc "Sélection" (Gren. - Mourv.)	10,70 €
2016 Domaine de Belle Mare	AOP Languedoc <i>Syrah Grenache</i> Hachette 2020-OR Concours de Paris	11,50 €
2015 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc <i>Syr. Grena. (Car. - Mourv.)</i>	10,50 €
2016 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc <i>Syr. Grena. (Car. - Mourv.)</i> Hachette 2019	11,30 €
2017 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc <i>Syr. Grena. (Car. - Mourv.)</i> ★ Hachette 2020-OR Vallée Hérault	11,50 €
2013 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc "Cuvée le Grand Saut" C - M (S - G) Parker 91/100	16,50 €
2014 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc "Cuvée le Grand Saut" C - M (S - G)	16,80 €
2016 Domaine La Voûte du Verdus	AOP Languedoc "Cuvée le Grand Saut" C - M (S - G) Hachette 2020	16,80 €
2015 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Prologue" OR Vins de la Vallée Hérault	7,90 €
2017 Domaine de Puilacher	IGP Oc "Prologue"	8,20 €
2015 Domaine de Puilacher	IGP Vicomté d'Aumelas "Grand Tour"	9,80 €
2014 Domaine de Puilacher	IGP Vicomté d'Aumelas "Chemin de Nougou" OR Vign. Indep. 2019	14,80 €
2015 Domaine de Puilacher	IGP Vicomté d'Aumelas "Chemin de Nougou" OR Vign. Indep. et Vallée Hérault	14,90 €
2015 Domaine de Puilacher	IGP Vicomté d'Aumelas "Chemin de Nougou" OR Vign. Indep. et Vallée Hérault MAGNUM	36,00 €
2017 Domaine Pech Tort	IGP Oc "Entre Copains" <i>Cab Sauv-Merl</i>	9,00 €
2017 Domaine Pech Tort	AOP Languedoc Pic Saint Loup "Une Bonne Etoile" <i>Syr-Gren</i>	12,60 €
2016 Villa Dondona 	AOC Coteaux du Languedoc "Cuvée Dondona" ★★ coup de ♥ Hachette 2020- OR Vallée Hérault	15,30 €
2013 Villa Dondona 	AOC Coteaux du Languedoc "Cuvée Oppidum" ★★ Hachette 2017 - OR Hérault	31,00 €
2014 Villa Dondona 	AOC Coteaux du Languedoc "Cuvée Oppidum" Hachette 2019-OR CGA Paris 2017 & Vallée Hérault	31,00 €
VALLEE DU RHONE		
2014 Domaine de la Pierre du Coq	AOP Ventoux "Cuvée Les Galines" <i>Syrah Grenache</i>	9,90 €

En rouge : nouveautés (vins, millésimes ou prix)

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.

Pour les conditions de livraison : nous contacter. **Devis sur demande pour événements.**

Enlèvement à Bruxelles sur rendez-vous !



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX JANVIER-FEVRIER-MARS 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 €
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 €		
50 cl* uniquement sur commande				
TERRE BORMANE				
	Pesto 180 gr	7,50 €		



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX JANVIER-FEVRIER-MARS 2020



Prix TVAC

Huiles d'olive

Huile d'olive vierge extra Arbequine 1 L	12,90 €
Huile d'olive vierge extra Arbequine 2 L	22,50 €
Huile d'olive vierge extra Arbequine 75 cl BIO 	12,70 €
Huile d'olive vierge extra FRANCAISE (Lucques, Picholines, Verdales) 50 cl	15,90 €
Huile d'olive vierge extra FRANCAISE (Lucques, Picholines, Verdales) 25 cl	9,50 €
Huile d'olive vierge extra FRANCAISE Picholine 25 cl	10,50 €
Huile d'olive vierge extra FRANCAISE Picholine 75 cl	23,40 €



Garrigades purée d'olives artisanales 90 gr

Aux olives Lucques gingembre et citron	5,60 €
Aux olives Lucques et piment d'Espelette	5,60 €



Les Plaisirs du Cellier

LISTE DE PRIX JANVIER-FEVRIER-MARS 2020



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 €
Fenouil (à la cacahuète grillée) 90 gr	5,60 €
Fève (à la menthe douce) 90 gr	5,60 €
Maïs (et poivron) 90 gr	5,60 €
Oignon (au piment fort) 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 P'tites Franchou

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 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 le Cadeau butternut, kaki, arôme de truffe noire 110 gr	5,80 €

Tartine franchouillarde

Tartine l'Automne châtaigne, olive verte, noix, lait de coco, chou fleur 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



Conserverie artisanale



En compagnie de ...

Les Indispensables cuisinés en marmite	
Crèmes de légumes pour l'apéritif et pour cuisiner	
All (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
Beeterrave (au raifort) 95 gr	toast apéro avec champagne 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
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
Mais (et poivre) 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, pdt
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 verrines, en accompagnement de salades, grillades, hors d'œuvre ou sur un filet de poisson, pain grillé, chips tacos à l'apéritif
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
Vielotte (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, pommes de terre, 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 P'tites Franchou	
Recettes originales légumes-fruits pour l'apéro ou en cuisine	
Tartine L'arrogante	truffe 3%, artichaut, olive noire, champignon 110 gr
Tartine pour Femme	potte, avocat, thé vert, lin 110 gr
Tartine La méchante	tomate, oignon, figue, carotte 110 gr
Tartine Miss Universte	coriandre, ail, courgette 110 gr
Tartine le Plaisir	pois chiches au citron confit 110 gr
Tartine le Cadeau buttemut, kaki, arôme de truffe noire 110 gr	sur un pain grillé, avec du foie gras
Tartine franchouillarde	
Tartine l'Automne	chât aigne, olive verte, noix, lait de coco, chou fleur 110 gr
Tartine l'Hiver	panais, champignon, poire, oignon rouge, champagne 110 gr
Tartine en Bretagne	artichaut et cidre 110 gr
Tartine des Ch'is	chicon et bière 110 gr
Tartine au Japon	Yuzu, aubergine, miso, gingembre, sésame, wasabi 110 gr

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

lesplaisirsducellier@gmail.com – www.lesplaisirsducellier.com