

Tarifs valables jusqu'au 15 Janvier 2022

LIVRAISON  
GRATUITE

#19  
Décembre 2021

# L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



*Floc* *Armagnac*  
*Bières et plus*

ARMAGNAC  
SIGNATURES ORIGINALES



Floc  
de Gascogne



# Les Meilleurs Produits de la Gascogne chez vous, c'est possible !

Dans ce catalogue, vous trouverez forcément votre bonheur avec **plusieurs centaines de références proposées au tarif producteur (dans 99% des cas).**



## **Pour bénéficier de la GRATUITÉ des frais de port,** **2 conditions :**

- un minimum de commande de 50 € TTC en alcools et/ou vins.
- Un multiple de 6 pour les cartons de vin (0.75l) (mais le panachage reste possible).

Dans ces 2 conditions, nous vous garantissons **GRATUITEMENT** la livraison par nos soins (pas de prestataire extérieur) de vos produits gascons, sur le lieu de votre choix (domicile, travail...)

Notre livraison se déroule dans le cadre d'une grande tournée sur toute la France. Le jour de notre passage vous sera indiqué une fois toutes les commandes reçues et l'itinéraire défini.

Intéressés ?!

Nous nous tenons à votre écoute et pour prendre vos commandes :



**contactez nous**  
au **05.62.29.35.04** ou  
par mail  
à **[commandes@lalamboutic.com](mailto:commandes@lalamboutic.com)**

# NOS RÉFÉRENCES

<b>Floc de Gascogne</b>	<b>4</b>
Nos producteurs	5

<b>Armagnac : avant propos</b>	<b>7</b>
--------------------------------	----------

<b>Armagnac Ténarèze</b>	
--------------------------	--

Pellehaut	11
-----------	----

Chiroulet — Meillan	12
---------------------	----

Maubert	13
---------	----

Magnaut	14
---------	----

Saint Lannes	15
--------------	----

<b>Bas Armagnac</b>	
---------------------	--

Fontan Maubet	16
---------------	----

Delord	19
--------	----

Tariquet	21
----------	----

Laguille	22
----------	----

Veuve Goudoulin	23
-----------------	----

Jean Cavé	24
-----------	----

Les décades en 1	25
------------------	----

Les décades en 2	26
------------------	----

<b>Les Bières</b>	<b>28</b>
-------------------	-----------

Brasserie LaRoque	29
-------------------	----

La Salopette	30
--------------	----

Brasserie l'Excuse	31
--------------------	----

La Cadette de Burosse	32
-----------------------	----

Brasserie Augusta	33
-------------------	----

Brasserie Vaillant Fourquet	34
-----------------------------	----

Brasserie Jean Brasse	35
-----------------------	----

<b>Les autres apéritifs et digestifs</b>	<b>36</b>
--	-----------

Distillerie d'Escagnan	37
------------------------	----

Lactalium Vodka	38
-----------------	----

Les Alcools LJ	39
----------------	----

Veuve Goudoulin : Gin & Whisky	40
--------------------------------	----

Distillerie du Grand Nez	42
--------------------------	----

Les Arrangeurs Français	44
-------------------------	----

Monluc	46
--------	----

<b>Arts de la table</b>	<b>48</b>
-------------------------	-----------

**L**e Floc de Gascogne est la belle suite d'une recette Gasconne du XVIème siècle, recette que les lointains ancêtres de nos vignerons ont fait connaître aux grands de l'époque.

«Lou Floc de Nouste», «le bouquet de fleurs de chez nous» fut ainsi baptisé Floc de Gascogne en 1976, date à laquelle il fût mis sur le marché.

Les Flocs de Gascogne ont obtenu en 1990 le statut d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) qui atteste qu'ils proviennent d'une aire de production bien délimitée et que leur élaboration répond aux stricts critères d'un cahier des charges rigoureux

Se conformant à la réglementation européenne, il bénéficie depuis 2009 de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Le Floc-de-Gascogne reste ainsi fidèle à ses origines et à son terroir, emblématique de la Gascogne

Les Flocs de Gascogne puisent leur caractère dans leur territoire de production qui couvre trois départements : le Gers (80%), les Landes et le Lot-et-Garonne.

On y distingue les trois régions de production de l'Armagnac : le Bas Armagnac, l'Armagnac Ténarèze et le Haut Armagnac, soit un vignoble de 900 hectares qui a la forme d'une belle feuille de vigne.

Le floc de Gascogne se boit jeune ; c'est dans ses premières années qu'il va exprimer le plus intensément des arômes de fruits rouges, de fleurs, d'écorces d'oranges, d'épices ou de violette libéré par l'armagnac.

Il se déguste très frais (5-7° C) et peut se garder longtemps au réfrigérateur après ouverture.

L'intensité colorante, quant à elle, est indépendante de l'âge du floc de Gascogne rosé. Elle est seulement liée au cépage, au terroir, à la durée de macération donc essentiellement au choix de l'élaborateur.

Les larmes sont généralement grasses et généreuses, mais parfois plus fines, elles peuvent parfois annoncer un vin plus léger en bouche.

Jeunes, les floc de Gascogne portent plutôt sur des arômes floraux issus de l'armagnac. Après maturation, le floral va laisser sa place

au fruité du jus de raisin. Pour le rouge, les principaux arômes présents sont des arômes de fruits rouges tels que le cassis, la framboise, la mûre, la fraise, etc. Pour le blanc, les principaux arômes présents sont des arômes de violette, prune, poire, litchis, coings, miel, etc.

En bouche, le floc de Gascogne est un produit à équilibre sucré : on ne retrouve pas ou peu d'acidité, d'astringence ou d'amertume. C'est pourquoi, le floc de Gascogne est servi à une température très basse qui rééquilibre ces perceptions et évite la lourdeur et le côté trop chaleureux.



**Floc**  
de Gascogne



DOMAINE  
LAGUILLE



FAMILLE FEZAS  
CRU GASCON



Vins de Gascogne,  
Floc & Armagnac





©Papilles &amp; Pupilles

	FLOC BLANC	FLOC ROUGE	PRIX UNITAIRE / 6
<b>CHIROULET</b>	11.50	11.50	11.00
<b>EMBIDOURE</b>	11.00	11.00	10.50
<b>LA HAILLE</b>	12.00	12.00	11.00
<b>LAGUILLE</b>	11.00	11.00	10.00
<b>MAGNAUT</b>	11.50	11.50	11.00
<b>MAUBERT</b>	10.50	10.50	10.00
<b>MEILLAN</b>	11.00	11.00	10.50
<b>PAJOT</b>	13.40	13.40	13.00
<b>SAINT LANNES</b>	11.00	11.00	10.50



# ARMAGNAC

## SIGNATURES ORIGINALES

**Vous recherchez un armagnac particulier ? Nous aurons forcément celui qu'il vous faut.**

Un millésime ?

Un assemblage ?

Un Haut-Armagnac, un Ténarèze ou un Bas-Armagnac ?

Une personnalisation pour un évènement particulier ?

Ils sont tous disponibles dans de magnifiques bouteilles et coffrets de 5cl à 4,50l.

## Les 3 zones de Production de l'AOC ARMAGNAC



# ARMAGNAC

## SIGNATURES ORIGINALES

### Qu'est-ce qu'un 3 étoiles ou VS ?

*Le 3 étoiles (\*\*\*) , aussi appelé VS, est le plus jeune des Armagnacs.*

Le 3 étoiles est fait pour ceux qui aiment les eaux-de-vie fruitées et chaleureuses. , il vous conviendra à merveille si vous recherchez des alcools de caractère : vous aimerez son fruité, sa chaleur et sa personnalité marquée.

Les notes de fruits cuits dominent les arômes, chaleur et souplesse se conjuguent en bouche.

Il sera à déguster sec ou avec un glaçon, et pourra exceller pour parfumer la cuisine, ou pour réaliser de savoureux cocktails.

### Qu'est-ce qu'un VSOP ?

*Very Superior Old Pale (\*) : qualité très supérieure, vieille et pâle. C'est la traduction précise de cette dénomination issue de la tradition commerciale anglo-saxonne.*

La réglementation française prévoit que l'Armagnac VSOP soit élaboré avec un assemblage d'eaux-de-vie dont la plus jeune a au moins 4 ans d'élevage sous bois. Dans la pratique, les maisons d'Armagnac utilisent souvent des armagnacs plus anciens qui amèneront une palette aromatique plus riche.

Le VSOP, c'est l'équilibre des arômes de fruits cuits, parfois confits et de notes boisées, épicées. En bouche, la structure légère apportée par le bois est fondue, l'eau-de-vie est déjà d'une belle longueur.

Le VSOP offre tous les styles aromatiques de l'Armagnac, c'est une belle approche de la dégustation, un Armagnac d'excellent rapport qualité-prix qui permet déjà de se faire plaisir avec une eau-de-vie très abordable.

C'est aussi l'assemblage idéal pour une consommation sur glace ou dans les cocktails élaborés ; dans les deux cas, un VSOP fruité et peu boisé est parfait.

Côté alliances gourmandes, le fruité de cet assemblage, et sa puissance encore bien exprimée, seront parfaits, à peine rafraîchi, sur un foie gras de préférence poêlé pour exprimer toutes les oppositions qui font la richesse de cet accord : la sécheresse de l'alcool contre le gras du foie, le froid de l'Armagnac contre le chaud du plat. Un délice pour les papilles !

Le VSOP accompagne également parfaitement des fromages à pâtes persillées (fourme, roquefort).

*(\*) Le terme Very Special Old Pale est parfois employé, mais il n'est pas exact. Dans un domaine plus jazzique, VSOP est le Quintet formé par Herbie Hancock à la fin des années 70 en hommage à Miles Davis. Encore plus près des étoiles, VSOP représente aussi les Variations Séculaires des Orbites Planétaires, une théorie mathématique sur le calcul de la position des planètes. Enfin, au plus près du terroir ... Versez Sans Oublier Personne !*

# ARMAGNAC

## SIGNATURES ORIGINALES

### Qu'est-ce qu'un XO ?

*La dénomination commerciale XO (qui signifie en anglais extra old - très vieux) est composée d'Armagnacs qui ont au moins 6 ans de vieillissement.*

Le XO, très prisé à l'étranger, est moins connu en France, où il ravira néanmoins ceux qui aiment les eaux-de-vie élégantes, riches et suaves. Découvrez-le autour de bouchées au foie gras, de mignardises sucrées ou en digestif...

### Qu'est-ce qu'un Hors d'âge ?

*Plus de 10 ans. C'est l'âge minimum légal de la plus jeune eau-de-vie entrant dans l'assemblage d'un Armagnac Hors d'Âge. Bien souvent ce minimum est plus ancien. L'âge moyen lui, est toujours au delà.*

Le Hors d'Âge, c'est l'assemblage par excellence. On y retrouve le cœur des arômes de l'Armagnac avec une palette de fruits confits (pruneau, abricot, écorce d'orange) associés aux arômes boisés totalement fondus. Parfois les arômes pâtisseries, épicés rajoutent de la gourmandise à l'ensemble. Souvent, les nuances du rancio et de fruits secs attestent de la maturité de l'assemblage. En bouche, on retrouve l'équilibre, la longueur, la chaleur maîtrisée.

C'est une eau-de-vie de plaisir qui est dégustée à table avec un dessert, qui se partage avec des amis dans l'après-midi, qui accompagne un cigare le soir ...

En règle générale, les armagnacs vieux se marient très bien avec la pintade aux fruits, le magret au miel, l'omelette aux cèpes...ou avec les desserts à base de fruits : la tarte tatin, la charlotte aux poires, oranges confites... et à base de chocolat : forêt noire, mousse au chocolat...

Pour un dessert très spécial, à l'instar de la spécialité du célèbre Chef d'origine Gasconne, Alain Ducasse, osez le baba à l'armagnac, servi avec un verre de 2 cl d'Armagnac, à verser sur le gâteau. Vous étonnerez !

### La BLANCHE ARMAGNAC,

C'est l'eau de vie de ce qui deviendra plus tard l'armagnac, une fois passé en fût de chêne. La Blanche Armagnac est un alcool blanc, sur le fruit et la fraîcheur.

Afin de préserver ses arômes et son aspect cristallin, elle est conservée en contenant inerte. Pendant la maturation, le producteur travaille l'eau-de-vie et abaisse son degré alcoolique afin de mettre en valeur son fruité et sa rondeur en bouche.

# ARMAGNAC

## SIGNATURES ORIGINALES

### Le Millésime, spécificité armagnacaise

Dans l'univers des boissons spiritueuses où la plupart des produits sont issus de céréales ou de diverses matières premières distillées tout au long de l'année, l'Armagnac est au contraire un prolongement naturel de la culture de la vigne, avec ses cycles, ses années ... ses millésimes. Pour autant, l'art de l'assemblage est très largement pratiqué en Armagnac : VSOP, Hors d'Age, 25 ans, offrent une palette de goûts, d'arômes, un équilibre, une constance qui accompagnent et rassurent les clients. **Le millésime en Armagnac c'est autre chose, à la fois proche des vins mais si différent.**

Prenons une parcelle de vigne au cœur de l'Armagnac, de Folle Blanche, d'Ugni-blanc ou de Baco par exemple. Elle s'enrichit des conditions climatiques de l'année mais elle est ici conduite de manière à donner des vins peu alcoolisés, acides qui donneront des eaux-de-vie fruitées, florales.

Vient le temps de la distillation. L'alambic, le nombre de ses plateaux, sa chauffe, son réglage, le choix du degré de distillation, beaucoup de facteurs jouent sur la concentration et la qualité de l'eau-de-vie qui sort de la machine.

L'histoire est loin d'être terminée. Le vigneron, le maître de chai mettent l'Armagnac sous bois. Ils choisissent le tonnelier, le grain du bois, la chauffe. Selon la qualité des arômes, la structure en bouche du millésime ils décident du temps de passage en pièce neuve, des aérations, des éventuelles réductions. Des gestes, des savoir-faire qui accompagnent l'Armagnac pendant 20 ans, 40 ans ...

**La qualité de chaque millésime est donc en partie seulement liée aux conditions climatiques de l'année.** C'est pour cette raison que la plupart des millésimes sont potentiellement commercialisables dans la région armagnacaise. Pour autant ces eaux-de-vie à part demandent un soin particulier, un élevage individualisé, adapté à chaque eau-de-vie et finalement une sélection des années ou des pièces qui seront millésimées. Au bout du compte, chaque millésime de chaque producteur a sa personnalité propre, son style dominant fait d'arômes pâtisseries ou fruits secs, de notes volatiles ou plus douces, de puissance ou au contraire de légèreté. **C'est le domaine du cousu main, du très haut de gamme.**

Les amateurs aiment les millésimes d'Armagnac parce qu'ils découvrent des eaux-de-vie originales, qui les surprennent ou qui font écho à leur goût. Les producteurs, les cavistes, les restaurateurs par leur travail de sélection, leur connaissance des produits et leur passion guident ces clients à la recherche de typicité.

#### Les millésimes anniversaires

#### Original, personnel, cadeau mais de plus en plus ....rare

L'Armagnac millésimé est bien souvent associé aux dates anniversaires de la vie. C'est un marché des millésimes, différent de celui des connaisseurs qui viennent chercher le plaisir de la découverte d'un produit rare. Un anniversaire de naissance, de mariage est fêté 20 ans, 50 ans après, avec le millésime de l'année. **Une manière avec l'Armagnac millésimé de remonter le temps, d'évoquer le chemin parcouru, de mesurer la maturité acquise.**

# Ténarèze



<b>1973</b> 70cl	160.00	<b>1988</b> 70cl	105.00
<b>1974</b> 70cl	140.00	<b>1989</b> 70cl	107.00
<b>1978</b> 70cl	125.00	<b>1990</b> 70cl	105.00
<b>1979</b> 70cl	160.00	<b>1992</b> 70cl	105.00
<b>1982</b> 70cl	130.00	<b>1994</b> 70cl	103.00
<b>1983</b> 70cl	126.00	<b>1996</b> 70cl	100.00
<b>1986</b> 70cl	115.00	<b>2000</b> 70cl	98.00
<b>1987</b> 70cl	110.00	<b>2001</b> 70cl	96.00

<b>L'âge de glace</b> VS 70cl	31.00	<b>La réserve de Gaston</b> 70cl	68.00
<b>L'âge tendre</b> 5 ans 70cl	36.00	<b>Coffret dégustation</b>	42.00
<b>Le Bel âge</b> 10 ans 70cl	52.00	<b>Blanche</b>	29.00
<b>La fleur de l'âge</b> 20 ans 70cl	63.00	ARMAGNACS MILLÉSIMÉS	ARMAGNACS DE COUPE
<b>L'âge de raison</b> 30 ans 70cl	75.00		
<b>L'âge d'or</b> 40 ans 70cl	100.00	Eaux de Vie	



## COFFRET DÉGUSTATION ARMAGNAC

6 tubes d'Armagnacs de 6 cl chacun

- 1 Blanche Armagnac
- 1 Armagnac 5 ans
- 1 Armagnac 10 ans
- 1 Armagnac 20 ans
- 1 Armagnac Réserve de Gaston
- 1 Armagnac Millésime 1986

DOMAINE  
*Chiroulet*  
FAMILLE FEZAS



	tarif
<b>15 ans</b> 70cl	48.00
<b>1982</b> 70cl	84.00

	tarif
<b>Hors d'Age</b> 5cl	6.00
<b>Hors d'Age</b> 35cl	23.00
<b>Hors d'Age</b> 70cl	50.00
<b>20 ans</b> 5cl	6.00
<b>20 ans</b> 35cl	26.00
<b>20 ans</b> 50cl	39.00
<b>Pruneaux à l'armagnac</b> 420g—50cl	16.50



wine-searcher.com





	35cl	50cl	70cl
1999	26.00	34.00	43.00
1990	32.00	40.00	52.00



# Ténarèze



	tarif
<b>Blanche</b> 70cl	29.00
<b>VS</b> 70cl	32.00
<b>VSOP</b> 70cl	39.00
<b>2005</b> 70cl	59.00
<b>2004</b> 70 cl	62.00
<b>2003</b> 70 cl	69.00
<b>1984</b> 70cl	120.00
<b>1976</b> 70cl	159.00



70cl	tarif
Blanche	38.00
5 ans	40.00
10 ans	48.00
15 ans	60.00



ARMAGNAC

by SAINT-LANNES  
COLLECTION



MILLESIMES BELLES ANNEES BLANCHE



60.00 €

**VIGNOBLES FONTAN  
BAS-ARMAGNAC**

Vignobles  
**FONTAN**  
au service des  
généralistes (pharmaciens)

Un espace de conquête et de respect qui s'exprime dans cet Armagnac, résolument moderne au nom porteur d'espoir... 2000.



<b>Carafe Une vie de plaisir</b>	<b>70 cl</b>	<b>55.00</b>
<b>Carafe 2000</b>	<b>70 cl</b>	<b>60.00</b>
<b>Carafe 20 ans</b>	<b>50 cl</b>	<b>67.00</b>
<b>Coffret dégustation</b>		<b>46.60</b>



20 ANS  
L'ÂGE DE LA MATURITÉ



67.00 €



## L'armagnac 2000 dans tous ses états....

Une palette aromatique pour tous ou l'armagnac pour chacun !  
Édition 2000/18 ans single cask!!! 3 armagnacs à découvrir :

18 ans d'âge—Réduction à 42% : 61.00 €

Millésime 2000— Réduction à 48% : 58.00 €

Single Cash n°13—Brut de Fût : 52.6% : 73.00 €

Coffret trilogie : 260.00 €

# Bas-Armagnac



**DÉSTOCKAGE**

~~33.90 €~~

**Blanche de Maubet**

**29.90 €**



LES ASSEMBLAGES	VSOP	70cl	38.00
	XO	70cl	42.00
	HORS D'ÂGE	70cl	48.00



LES MILLESIMES	1995	70cl	54.00
	2000	70cl	50.00
	L'EAU DE LA Brut de fût	70cl	59.00
	L'ETERNEL Brut de fût	70cl	71.00

#IdéeCadeau



Armagnac Delord

## L'excellence

*"En 1893, Prosper Delord fondait la Maison Delord. Aujourd'hui, la famille distille, élève et assemble ses eaux-de-vie, exactement de la même manière"*



# Grande collection d'Armagnacs millésimés



*De 1900 à 2006,  
la Distillerie Delord  
offre un large choix de millésimes.  
Nous restons à votre entière disposition  
pour effectuer un devis personnalisé selon  
les millésimes souhaités.  
En bouteille Basquaise ou Ariane,  
en étui carton ou coffret bois,  
vous trouverez forcément le cadeau  
pour celui ou celle qui mérite  
votre attention*

# Bas-Armagnac

**EN BLEU** : coffret bois

**EN MARRON** : étui



	Hors d'âge	20 ans	25 ans	L'authentique	blanche
5cl	6.00				
50 cl		42.00	45.00		
70 cl	42.00	50.00	56.00	74.00	26.00
1.5l	100.00				



# Bas - Armagnac

DOMAINE DU  
TARIQUET



		TARIF
COLLECTION FOLLE BLANCHE	<b>8 ANS</b> 70 cl	47.00
	<b>12 ANS</b> 70cl	58.00
	<b>15 ANS</b> 70cl	75.00
<b>HORS D'AGE</b> 70 cl		49.00
<b>HORS D'AGE</b> 1.5l		99.00
<b>HORS D'AGE</b> 2.5l		160.00
<b>LE LEGENDAIRE</b> 70cl		59.00
<b>Blanche</b> 70CL		27.00



# Bas -Armagnac



DOMAINE  
LAGUILLE



	3 ans	10 ans	20 ans	1988	1992	Single cask 2010	Blanche
50 cl	35.00	49.00	68.00	85.00	75.00	79.00	28.00

# Bas -Armagnac

BAS-ARMAGNAC  
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

## Veuve Goudoulin

MAISON FONDÉE EN 1935



10cl	tarif
1971	26.00
1972	22.00
1973	21.00
1974	20.50
1975	20.00
1976	19.50
1977	19.00
1978	18.50
1979	18.00
1980	18.50
1981	17.00
1982	16.50
1983	16.00
1984	15.50
1985	15.00
1986	14.50
1987	14.00
1988	13.50
1989	13.00
1990	12.75
1991	14.50
1992	12.25
1993	12.00
1994	11.75
1995	11.50
1996	11.25
1997	11.00
1998	10.75
1999	10.50
2000	10.50



Les coffrets et quelques Millésimes	Tarif
<b>Coffret Découverte</b> VS - VSOP - XO (3x20cl)	49.00
<b>Coffret Les Médailleurs</b> 1973 - 1985 - 2000 (3x20cl)	76.00
<b>Coffret Anniversaire</b> 20 ans - 30 ans - 40 ans (3x20cl)	87.00
<b>Xo Premium</b> Arche Bois	79.00
<b>Coffret Bois 2000</b> Basquaise 70cl + 2 verres	79.95
<b>2000</b> 70cl	59.00
<b>1989</b> 35cl	36.00
<b>1989</b> 70cl	74.00
<b>1979</b> 70cl	89.00
<b>1973</b> 70cl	125.00
<b>1965</b> 70cl	192.00



# Bas -Armagnac

**JEAN CAVÉ**  
*Armagnac Vieux & Millésimés*

"Au fil du temps et des générations, a été constituée l'une des plus belles collections de vieux Armagnacs millésimés au Monde."



<b>Les Millésimés</b>	<b>1979</b>	<b>1980</b>	<b>1981</b>	<b>1984</b>
<b>70 cl</b>	121.00	120.00	111.00	105.00
<b>Les Millésimés</b>	<b>1989</b>	<b>1991</b>	<b>1993</b>	<b>1997</b>
<b>70 cl</b>	85.00	88.00	86.00	84.00

*Pour d'autres millésimes, nous consulter.*

<b>Compte d'âges</b>	<b>10 ans</b>	<b>18 ans</b>	<b>25 ans</b>	<b>28 ans</b>	<b>30 ans</b>	<b>38 ans</b>
<b>70 cl</b>	63.00	68.00	69.00	70.00	70.00	81.00



<b>20/20</b> 70cl	<b>Hors d'âge</b> 450cl
<i>Cet Armagnac 20/20 est issu des meilleurs crus du terroir Gascon. Il est composé de 20 millésimes différents, tous supérieurs à 20 ans de vieillissement en futs de chêne.</i>	<b>Une bouteille élégante qui impose par son volume. Un joli cadeau à faire ou à se faire !</b>
<b>69.00</b>	<b>350.00</b>

# Coup de projecteurs sur les décades en 1 25

Armagnac Jean Cavé

70cl : 95.00 €

2001

1991

Armagnac Jean Cavé

70cl : 97.00 €

Armagnac Jean Cavé

70cl : 136.00 €

1981

1971

Armagnac Jean Cavé

70cl : 224.00 €



*N'hésitez pas à nous solliciter pour toute autre demande, nous avons un très large choix d'armagnacs rares d'exception. De 1830 à aujourd'hui...*

*Nous restons à votre entière disposition pour effectuer un devis personnalisé selon les millésimes souhaités.*

# Coup de projecteurs sur les décades en 2

Armagnac Jean Cavé Coffret Bois – 70cl : 77.00 €

## 2002

## 1992

Armagnac Jean Cavé Coffret Bois – 70cl : 87.00 €

Armagnac Pajot – 70cl : 61.00 €

Armagnac Pellehaut – 70cl : 105.00 €

Armagnac Laguille – 50cl : 75.00 €

Armagnac Jean Cavé Coffret Bois – 70cl : 109.00 €

Armagnac Chiroulet – 70cl : 84.00 €

## 1982

## 1972

Armagnac Jean Cavé Coffret Bois – 70cl : 167.00 €

Armagnac Delord Coffret Bois – 70cl : 137.00 €

Armagnac Gimet – 70 cl : 165.00 €



*N'hésitez pas à nous solliciter pour toute autre demande, nous avons un très large choix d'armagnacs rares d'exception. De 1830 à aujourd'hui...*

*Nous restons à votre entière disposition pour effectuer un devis personnalisé selon les millésimes souhaités.*

Beer

Cerveza

Bierra

Béier

Birra

Biére

Pīvo





Brasserie La Roque est une brasserie familiale et paysanne située à Ordan Larroque. Nous proposons une gamme de bières bio produites à partir des céréales cultivées sur la ferme. Une production localisée pour des produits de haute qualité environnementale et haute qualité gustative.

Créée en 2018 la Brasserie La Roque compte 4 collaborateurs qui prennent part aux différentes activités; cultures céréales, brassage, conditionnement, et commercialisation.



La Brasserie La Salopette est une microbrasserie située à Condom dans le Gers. Nous sommes spécialisés dans la production de bières élaborées avec des ingrédients naturels et avec passion. C'est fin 2020 que la brasserie La Salopette voit le jour. Au travers de leurs bières, les propriétaires souhaitent transmettre les valeurs de partage, convivialité et d'artisanat. Le nom « La Salopette » n'a pas été choisi au hasard. Il fait référence aux Bandas à Condom, le plus grand rassemblement de cuivres et percussions en Europe, où les festoyeurs portent la fameuse salopette. Le nom est également un clin d'œil au maître brasseur Baptiste, qui a pour habitude de se vêtir de sa salopette pour élaborer les bières.



C'est en 2013 dans un bout du Gers que Romain a décidé de placer son Excuse. C'est décidé, il jouera selon ses propres règles. Il entame la partie avec une bière blanche et une blonde d'inspiration belge, puis il s'affranchit avec son Exilée, une ambrée épiciée. Il fait ensuite mouche avec son IPA, L'Exocet. S'ensuivent les passes créatives, seul ou collaboration avec d'autres brasseries : bières tourbées, acides, salées, vieilles en barriques. Aujourd'hui, pas de chicane, la Brasserie l'Excuse c'est une gamme régulière de 8 bières et 5 à 6 bières éphémères par an.

Située dans le petit village de Dému dans le Gers, "La Cadette de Burosse" est une brasserie paysanne de terroir 100% bio qui a ouvert ses portes en Septembre 2017. Le malt et le houblon nécessaires à la production de cette bière artisanale sont directement cultivés sur les terres de la famille Mouton. Ce nouveau projet porté par Rémi fait écho à la production du vin "Les Cadets de Burosse", aventure entamée, en famille !



Tristan Launay crée sa brasserie à Auch. La Blonde d'Etigny, l'Ambrée des Pusterles, la Triple Monumentale... Autant de noms typiques de la préfecture du Gers que Tristan a adoptés pour les bières qu'il commence tout juste à produire, dans sa brasserie. La Brasserie d'Augusta fait référence à Augusta Auscurum, le nom antique de la cité gasconne.



C'est l'histoire de 3 hommes et surtout d'une envie commune de produire une vraie bière artisanale. Une bière d'amis, une bière qui reflète leur travail, leurs racines et leurs convictions. Attachés à leur terre et agriculteurs par ailleurs, ils se sont attachés à un process bio et une démarche éco-responsable pour la production de leurs bières. Leurs bières sont brassées à la main, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Elles offrent une personnalité authentique.



Alexis est brasseur de métier, Charlotte a toujours travaillé dans le bio et le développement durable... monter une brasserie artisanale bio & locale était une évidence pleine de sens ! C'est ainsi que JEAN BRASSE est né en 2015 : une brasserie aux pratiques "éco-artisanes".





Tempo 19 - Blanche  
 Bière blanche, peu amère, finement fruitée et épicée. Elle saura accompagner vos soirées bucoliques.



Scottish - Rousse  
 Bière rousse de tradition des Red Ale anglo- saxonne. Ce sont les arômes de malt qui vont être mis en valeur ici. les notes caramels et une légère note de fumé, en fond une bière chaleureuse, qui va être apprécié pour rondeur et son équilibre.

3€ l'unité  
 en 33cl

6€ l'unité  
 en 75cl



Brasserie LaRoque



Tarif dégressif  
 à partir de 3 bières  
 de format identique (33cl / 75 cl)

x 3	---	-5%
x 6	---	-10%
x 12	---	-15%



Pale Ale - Blonde  
 Bière blonde légère de type anglais. C'est une bière douce au bon goût de céréales avec des notes florales apportées par le houblon français nommé tel un mousquetaire; le Aramis.



IPA - Blonde  
 Bière blonde assez forte, bien houblonnée. Sa complexité de malts utilisés lui confère un corps venant balancer l'amertume pour un ressenti atténué. Le houblonnage va orienter cette IPA sur les notes résineuses, agrumes et fruités.



Récolte 20 - Ambrée  
 Bière ambrée au houblon frais récolté en bord de rivière du piémont pyrénéen. Des notes vertes et de légère torréfaction tout à fait étonnantes.





### Blonde

Avec sa robe dorée aux reflets lumineux, la bière blonde est élaborée à base d'un malt d'orge et de blé. Légère, rafraîchissante et ronde en bouche, la bière blonde est « passe-partout ». Ses arômes de citron et de coriandre



### Blonde Sans Gluten

Cette bière blonde est élaborée uniquement avec du malt d'orge. Ses notes d'orange douce et amère et de citron apportent à la bière des saveurs fruitées et acidulées, auxquelles vous retrouverez une pointe de gingembre et d'anis étoilé pour encore plus de légèreté.



### Blanche

Fabriquée à base d'un malt pâle d'orge et de blé, vous retrouverez en bouche des notes délicates et acidulées de citron et gingembre rendant la bière très rafraîchissante et légère au palais.



### Ambrée

Les malts d'orge et de blé utilisés sont légèrement torréfiés, d'où la présence de reflets roux et cuivrés. Avec ses notes de réglisse



### Framboise

La bière à la framboise est produite à base d'un malt d'orge et un malt de blé. Lors de la dégustation, l'arôme de framboise se mélange à celui du citron et du gingembre, apportant à cette bière de la fraîcheur et de délicieuses notes acidulées et fruitées.



### Cerise

Cette bière est fabriquée à base d'un malt de blé. Avec sa purée et ses infusions de cerises, sans arômes artificiels, la bière à la cerise est un condensé de saveurs avec ses notes douces et sucrées.

**Tarif dégressif  
à partir de 3 bières  
de format identique (33cl / 75 cl)**

x 3	---	-5%
x 6	---	-10%
x 12	---	-15%

**3€ l'unité  
en 33cl**

**6€ l'unité  
en 75cl**



### Myrtille

Produite à base de malt d'orge et de blé, cette bière est naturellement aromatisée avec des infusions de myrtilles. Le sucré du fruit se mélange parfaitement à l'acidité du citron et du gingembre, donnant à la bière une pointe de légèreté.



3€ l'unité  
en 33cl

6€ l'unité  
en 75cl



Tarif dégressif  
à partir de 3 bières  
de format identique (33cl / 75 cl)

x 3	---	-5%
x 6	---	-10%
x 12	---	-15%



Blonde

D'une amertume franche, cette bière blonde est aromatisée avec des baies de genièvre et respire les agrumes grâce aux écorces d'orange et de citron.



Blanche

Cette bière de blé a une douce amertume avec des notes acidulées amenées par le gingembre confit, l'écorce de citron et la coriandre.



Ambrée

Cette bière charpentée est relevée par la cardamome qui amène de la fraîcheur et la badiane une touche anisée. Elle laisse une note de réglisse en fin de bouche.



IPA

Très rafraîchissante, cette bière dorée est bien houblonnée au citra, avec un nez citron, fruits tropicaux et litchi et une bonne amertume.



Session IPA

Petite sœur de L'Excocet, cette bière est idéale pour l'été avec son faible taux d'alcool. Elle dégage des arômes de mangue et de fruits de la passion.



Gose

Bière de fermentation mixte (lactique et alcoolique) avec du sel et de la coriandre. Elle est très originale avec ses notes acides et salées.



Tourbée

A base de malt fumé et de malt à whisky, tout dans cette bière rappelle la célèbre boisson écossaise : la robe orangée ainsi que le nez et le goût terreux, caractéristique de la tourbe.



Stout

L'Expresso est une bière noire avec une infusion à froid de moka sidamo des Cafés Di-Costanzo et du cacao criollo qui apporte une note soyeuse en fin de bouche.





#### Ambrée

"Pilgrim" est une bière ambrée aux reflets cuivrés. Sa douceur maltée est révélée par des notes légèrement houblonnées.



#### Blanche

Fleur de Lune a une robe claire, elle se distingue par sa finesse en bouche et ses arômes d'agrumes et de litchi.



#### Blonde

Pour notre cuvée phare, nous nous sommes inspirés de la tradition brassicole du nord de la France. Les arômes de malt dominant et sont équilibrés par une très légère amertume en fin de bouche.



#### Brune

Nox se démarque par sa rondeur en bouche et sa fine amertume. Ses arômes balancent entre le café au lait et le chocolat, une vraie douceur.

3€ l'unité  
en 33cl

6€ l'unité  
en 75cl



Sarrasin Pale Ale  
Cuvée éphémère.

Tarif dégressif  
à partir de 3 bières  
de format identique (33cl / 75 cl)

x 3	---	-5%
x 6	---	-10%
x 12	---	-15%





Blanche d'Astarac  
Petite



Blonde d'Etigny Pale Ale  
Bière de type Pale Ale, sa couleur dorée et son parfum florale ne vous laissera pas insensible.



3€ l'unité  
en 33cl

6€ l'unité  
en 75cl

Tarif dégressif  
à partir de 3 bières

de format identique (33cl / 75 cl)

x 3 --- -5%

x 6 --- -10%

x 12 --- -15%



Triple Monumentale - Ambrée  
A base d



Ambrée des Pousterles  
Bière de type Scottish Ale, sa couleur cuivrée et son caractère puissant vous fera voyager.

le petit 

## LIMONADE

La P'tite Augusta au Citron Vert



2 formats :

2€ l'unité  
en 33cl

22€ les 12

3,20€ l'unité  
en 70cl

35€ les 12



# vallant fourquet



La Noire

Bière typée stout.



La Choco Biscuité - Rousse



La Blanche

Notes d'agrumes et d'épices.



L'Epi Corsée - Ambrée

Bière intense et moelleuse.

3€ l'unité  
en 33cl

6€ l'unité  
en 75cl

La Troubadoure - Blonde  
Bière solaire et estivale.



L'Indienne IPA  
Bière à l'accent houblonné.

La Satinée - Blonde  
Bière triple grains, douce et soyeuse.

Tarif dégressif  
à partir de 3 bières  
de format identique (33cl / 75 cl)

x 3 --- -5%  
x 6 --- -10%  
x 12 --- -15%

# JEAN BRASSE



Tarif dégressif  
à partir de 3 bières  
de format identique (33cl / 75 cl)

x 3 --- -5%  
x 6 --- -10%  
x 12 --- -15%

La Rousse du Gers  
Aux tendances florales, peu amère et  
aux couleurs flamboyantes.

La Brune du Gers  
Légère avec sa saveur douce et  
torréfiée.



La Blonde du Gers  
La blonde finement houblonnée  
et légèrement épicée.

La Gimontoise  
Bière blonde légère et qui marque son  
caractère par une belle touche  
herbacée grâce à un dosage bien dosé  
de houblons !

3€ l'unité  
en 33cl

6€ l'unité  
en 75cl

La Valentine du Gers  
Une ambrée au miel et gingembre

La Noire du Gers  
Une bière de type Porter avec une  
touche soyeuse apportée par le  
seigle et une légère amertume qui  
adoucit son caractère.

La Blondinette du Gers  
Une blonde légère et estivale



La Triple du Gers  
Présente une belle robe cuivrée due au  
mélange de 7 malts dont un malt  
Whisky. Il apporte une légère note  
tourbée qui prolonge le plaisir en  
bouche. La puissance de la cardamome  
bien dosée appelle une nouvelle lampée !

La Blanche du Gers  
La blanche rafraichissante avec sa  
touche d'agrumes.

L'Indian Pale Ale du Gers  
Fortement houblonnée. Son amertume  
est plus prononcée. Son corps est  
riche grâce à d'une part sa forte  
proportion de malts et d'autre part aux  
nombreux types de malts utilisés





*Les autres*

*Apéritifs et Digestifs*





Niché en terre d'Armagnac, Escagnan est une distillerie fraîchement débarquée avec l'idée de réaliser un whisky de terroir.

Comment financer les 3 ans d'élevage et lancer une marque avec audace et panache ?

Nous lançons le premier Moonshine Français !

**49€**  
**70 cl**



En bouche, me diriez-vous : "quel goût cela a-t'il ?"

C'est savoureux, doux au palais, elle ravira les aficionados et les non-initiés... Les Frères Leroux de la Distillerie d'Escagnan sont des agriculteurs-distillateurs, Alexandre et son frère ont combiné leur savoir-faire afin de vous procurer du bonheur en bouteille...

On appelle cela du "Moonshine", ce mot rappelle l'époque de la Prohibition. En effet, dans les années 1930/1940, aux États-Unis, la consommation d'alcool était interdite, alors les américains attendaient la nuit pour faire la fête et distiller aussi... Premier Moonshine français, la Gascogne révèle des petits bijoux...

Ils sont aussi pruniculteurs et ont produit une autre petite merveille, une eau de vie de Prune d'Ente ou appelée aussi "Robe de Sergent" ...

Présenté dans un coffret en bois.

**60€**  
**50 cl**





## HISTOIRE

### LACTALIUM, SECRET D'INITIÉS

Lactalium Vodka tire son origine des traditions Mongoles. Depuis des centaines d'années la population des steppes d'Asie centrale conçoit un alcool de lait, le "Simin arkhi", qui est parfois distillé (Arkhy) lors de grandes occasions.

La distillerie Gimet, installé au cœur du Gers depuis 1929, s'est inspirée de cette recette, afin de créer Lactalium, une vodka atypique, singulière et innovante, à base de lait de vache de montagne.

Son goût suave et sa texture velvete font un spiritueux blanc pur, propice à la dégustation et aux alliances gastronomiques.

## ELABORATION

Lactalium Vodka est produite à partir de lait des montagnes françaises fermenté, puis distillé dans des alambics en cuivre. Cette recette unique confère à Lactalium Vodka des caractéristiques particulières, ainsi la force et le caractère des montagnes viennent se mêler à la suavité et la pureté du lait.

## IDÉE COCKTAIL

### CAIPIROSKA

#### ◆ INGREDIENTS -

- 1 cl de citron vert
  - 1 cl de cuillère à soupe de sucre
  - 6 cl de Vodka Lactalium
- Se marie bien avec le plat poissons aux citrons ou pickles et marinades

## DÉSTOCKAGE

~~55.00€~~

40.00€



70 cl

Vodka - Vodka Safran - Gin



A base de  
raisins !!



Des apéritifs made in Gers  
Au bon goût de Terroir

LIQUEUR VODKA POLAIRE 20.00 €

LIQUEUR VODKA TROPICALE 20.00 €

LIQUEUR VODKA RED 20.00 €

GIN 45.00 €

GIN PEPPER 50.00 €

VODKA 40.00 €

VODKA SAFRAN 45.00 €



# Veuve Goudoulin



MAISON FONDÉE EN 1935

Les Armagnacs Goudoulin doivent leur authenticité à une femme de caractère. Devenue veuve en 1927, Jeanne Goudoulin dirigera seule le domaine familial pendant plus de 40 ans. C'est un chai exceptionnel avec des millésimes rares, une qualité et une histoire remarquables qu'elle transmettra à son petit-fils Christian, qui saura développer l'activité et la notoriété de la marque.

En 2009, Michel Miclo, propriétaire de la Distillerie familiale G. Miclo, fera l'acquisition de cette pépite au savoir-faire unique. Avait-il alors pressenti qu'un jour la complémentarité de ces deux maisons artisanales allait donner naissance à cet extraordinaire gin ?

Distillateurs alsaciens depuis 3 générations, la famille Miclo a su préserver, transmettre et enrichir son savoir-faire. Elle a élaboré ce gin avec les ingrédients les plus nobles pour confier son affinage à notre maître de chai en Gascogne. Car si l'alambic et « l'art de la distillation » forgent le caractère et la typicité du futur gin, sa palette aromatique finale, elle, trouve son origine au contact du bois. Depuis plus de 80 ans, la maison Veuve Goudoulin propose des Armagnacs d'une grande finesse. Durant toutes ces années, des stocks importants de vieux millésimes rares et exceptionnels ont séjournés dans nos fûts. C'est dans ces mêmes fûts que ce gin s'est affiné sous l'œil attentif de notre maître de chai et œnologue Aurélien, qui signe ici un produit gersois d'exception.

## Origine

« Macération de baies sélectionnées par la Distillerie Miclo (genièvre, coriandre, racine d'iris, racine d'angélique, cardamome, grain de paradis, calamus, zeste d'orange) dans un alcool neutre.

Double distillation de cette macération avec les baies dans des alambics traditionnels à repasse de 1500 »

## Note de dégustation

« Ce Gin se démarque par ses superbes reflets blonds dus à l'affinage en fût de chêne.

Le nez nous emporte par sa fraîcheur et nous étonne par sa complexité. Au-delà du genièvre et des zestes d'orange, six épices nous offrent un bouquet exaltant et plein de dynamisme avec de belles notes citronnées, poivrées et légèrement camphrées.

En bouche, la suavité discrète nous rappelle le séjour en barrique, les épices s'y expriment pleinement notamment les zestes d'agrumes avec une pointe de cuisson en fin de bouche tel une tarte meringuée.»

54.00€

70 cl

Degré de la coupe de distillation : 75%

Durée de distillation : environ 8 heures pour chaque passe

Degré de mise en bouteille : 43.2%vol

Affinage : en fûts de chêne ayant contenu des bas-armagnacs 100% folle blanche

Réduction du degré d'alcool avec de l'eau osmosée pour atteindre les 43.



# Veuve Goudoulin

MAISON FONDÉE EN 1935



## Secrets de fabrication...

Distillateurs alsaciens depuis 3 générations, la famille Miclo a su préserver, transmettre et enrichir son savoir-faire. Elle a élaboré ce whisky avec les ingrédients les plus nobles pour confier son vieillissement à notre maître de chai en Gascogne.

Car si l'alambic et «l'art de la distillation» forgent le caractère et la typicité du futur whisky, sa palette aromatique finale, elle, trouve son origine au contact du bois. Depuis plus de 80 ans, la maison Veuve Goudoulin propose des Armagnacs d'une grande finesse. Durant toutes ces années, des stocks importants de vieux millésimes rares et exceptionnels ont séjournés dans nos fûts. C'est dans ces mêmes fûts que ce whisky a vieilli sous l'œil attentif de notre maître de chai et œnologue Aurélien, qui signe ici un produit gersois d'exception.

## Note de dégustation

« Le nez révèle de fines notes biscuitées sur la figue et l'amande avec un caramel en trame de fond. La bouche s'adoucit sur la longueur, les nuances gourmandes découvertes au nez se confirment. Une longue finale nous laisse sur les papilles une très agréable empreinte de croustade à l'armagnac. »



64.00€

70 cl



Anne Hélène Vialaneix et Eric Lugas ont créé la distillerie Du Grand Nez dans le but de partager leur passion pour les parfums, les saveurs et particulièrement pour le fruit d'astucieux mélanges nés de la richesse des terroirs et d'un grand savoir-faire, pour transformer les moments conviviaux en expériences gustatives uniques.

# Du GRAND NEZ

Distillerie



Ils s'engagent à confectionner des boissons d'exception nourries des terres fertiles du Sud-Ouest.

La distillerie Du Grand Nez, spécialisée dans la production de spiritueux et boissons 100% biologiques, est née en Octobre 2019 à Nérac.

## ÉDITION SPÉCIALE

à la truffe d'été du Lot et Garonne

Avec sa couleur légèrement ambrée, ce gin mêlant douceur et caractère se compose exclusivement de botaniques issus d'agriculture biologique et raisonnée.

Au nez, le parfum gourmand d'orange confite, de vanille de Madagascar et de pomme jaune reconfortera vos sens. Le poivre long de Java viendra piquer votre curiosité. La rondeur noisetée de la truffe d'été vous surprendra.



[www.lalamboutic.com](http://www.lalamboutic.com)

# Du GRAND NEZ

Distillerie



38.50€  
70 cl

## DRY GIN - ATTRIBUT N°1

Issu d'une distillation lente, ce dry gin 100% BIO se distingue par l'association élégante d'agrumes et de verveine citronnée. Elle lui confère un agréable parfum frais et intense.



## DRY GIN - ATTRIBUT N°2

Issu d'une distillation, ce dry gin 100% BIO exprime un parfum gourmand de fruits caramélisés, de pommes d'amour et de poires compostées. L'attaque en bouche est franche et la longueur délicate.

38.50€  
70 cl





Le petit verre d'Armagnac est une tradition chez nous et une fin de repas de fête ne va pas sans lui. Le rhum arrangé se croyait assez rusé pour lui piquer la vedette mais Les Arrangeurs Français, plutôt arrangeants comme garçons, n'aiment pas les jalousies. Ils mirent donc la main à l'alambic et rétablirent l'égalité entre les deux compères en leur offrant les fruits et épices qu'ils méritent. Tout ça en respectant la nature.

## Armagnac et Rhum logés à la même enseigne !

100 % BIO

La peau des fruits est très importante dans la macération et donne beaucoup d'aromatiques aux arrangés mais elle peut être source de résidus nocifs pour la santé dans les boissons conventionnelles. C'est pour cela que nous avons choisi des ingrédients exclusivement issus de l'agriculture biologique, pour des boissons 100 % plaisir ! Nous minimisons également notre impact sur l'environnement avec des bouteilles et bouchons de fabrication française et des étiquettes en papier recyclé.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Ananas – Vanille



35,00€

Nouveauté



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le Pyrénéen : Armagnac – Sapin – Miel (édition limitée)



45,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le Basque : Armagnac – Piment d'Espelette – Prune (édition limitée)



45,00€

*Nous travaillons avec un Armagnac Bio rond et généreux, issue d'un domaine landais du Bas-Armagnac AOC respectant la biodiversité.*

*Notre rhum aux saveurs tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.*



Carte cadeau personnalisable



1,00€



Rhum – Orange – Cannelle



35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Citron Vert – Gingembre



35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Fruit de la Passion



35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Armagnac – Poire – Gingembre – Poivre de Timut



35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Armagnac – Noisette – Miel



37,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Armagnac – Café – Vanille



39,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Framboise – Fève de Cacao



37,00€

Pour commander, appelez le :  
05 62 29 35 04

# Le Pousse

46

## Rapière

1

### *L'apéritif gascon*

Liqueur 10cl - 6.95 €

Liqueur 35 cl - 15.00 €

Liqueur 70cl - 26.95 €

Liqueur 100cl - 34.20 €



# MONLUC



2

Vin sauvage Brut (0.75l) : 7.25 €

Chardonnay Brut : 9.50 €





*Art de la Table  
et Accessoires*



## *Verrerie Armagnac*

*Verre tulipe (3.20 € l'unité / 18.00 € les 6)*

*Verre ballon (4.00 € l'unité / 22.00 € les 6)*

*Grand verre ballon (4.50 € l'unité / 25.00 € les 6)*



## *Flasque à Armagnac*

*18 cl—8.90 €*



## *Verres à Floc de Gascogne*

**3.00 € l'unité**

**16.00 € les 6**



## *Bouchon vide d'air*

**9.60 €**



N'oubliez pas de consulter sur notre site internet,  
notre deux autres catalogues :



Vins



Épicerie fine

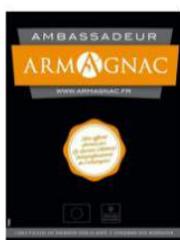
**L'ALAMBOUTIC**

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



Passez commande par mail à  
[commandes@lalamboutic.com](mailto:commandes@lalamboutic.com)



Boutique de Fourcès  
Place des armes  
32250 FOURCES  
Tél : 05.62.29.35.04

Boutique de Montréal (siège social)  
8 place de l'Hôtel de Ville  
32250 MONTREAL DU GERS  
Tél / Fax : 05.62.29.43.36

