

Tarifs valables jusqu'au 31 Décembre 2022

*Tarifs susceptibles d'évoluer au cours de la période

LALAMBOUTIC

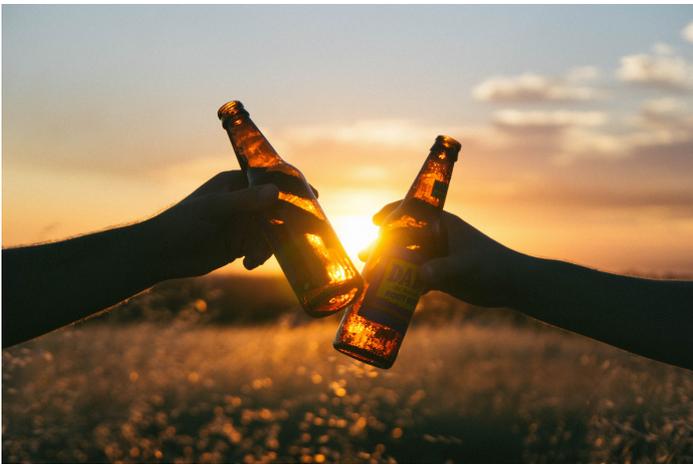
100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !

Armagnac

Floc de Gascogne

Bières et plus



ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES



www.lalamboutic.com

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) (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**



Emma, Cécile & Nicolas de L'Alamboutic

NOS RÉFÉRENCES

FLOC DE GASCOGNE

p.4/5

ARMAGNAC

p.6/21

Ténarèze

Domaine de Pellehaut
Domaine de Maubert
Domaine de Chiroulet
Domaine de Meillan

Domaine de Saint Lannes
Domaine de Magnaut
Domaine Lassalle Baqué

Bas Armagnac

Maison Fontan
Delord
Domaine de Tariquet
Domaine de Laguille

Veuve Goudoulin
Jean Cavé
Domaine de Saint Aubin
La Baronne de Saint Pastou

ARMAGNAC - DÉCADES 2 & 3

p.22/23

BIÈRES

p.24/33

Brasserie LaRoque
La Salopette

Brasserie L'Excuse
Burosse

Brasserie d'Augusta
Vaillant Fourquet

Jean Brasse
Brasserie du Sol de l'Oste

AUTRES APÉRITIFS & DIGESTIFS

p.34/48

Pousse Rapière
Distillerie d'Escagnan

GIN

Du Grand Nez
Veuve Goudoulin
Black Moutain
La Haille

VODKA

La Haille
Lactalium Vodka

LIQUEURS

Aurian Liquoriste

WHISKY

Black Moutain
Veuve Goudoulin

RHUMS ET ARMAGNAC ARRANGÉS

Les Arrangeurs Français

ARTS DE LA TABLE ET ACCESSOIRES

p.49/51

Verres, Flasque, Bouchons, Plateaux & Tote-bag





Le 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 BLANC

FLOC ROUGE

**PRIX UNITAIRE
PAR 6**

Chiroulet

11,80€

11,80€

11€

Embidoure

11,50€

11,50€

11€

La Haille

12,50€

12,50€

12€

Laguille

11€

11€

11€

Magnaut

11,50€

11,50€

11€

Maubert

11€

11€

10,50€

Meillan

11€

11€

11€

Pajot

13,40€

13,40€

13€

Saint Lannes

11€

11€

10,50€

**Saint Lannes
Altus (37.5cl)**

6.50€

6.50€

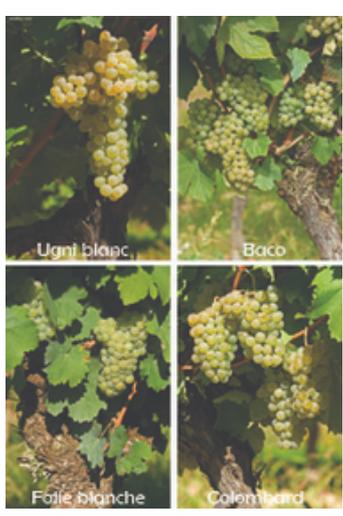


ARMAGNAC

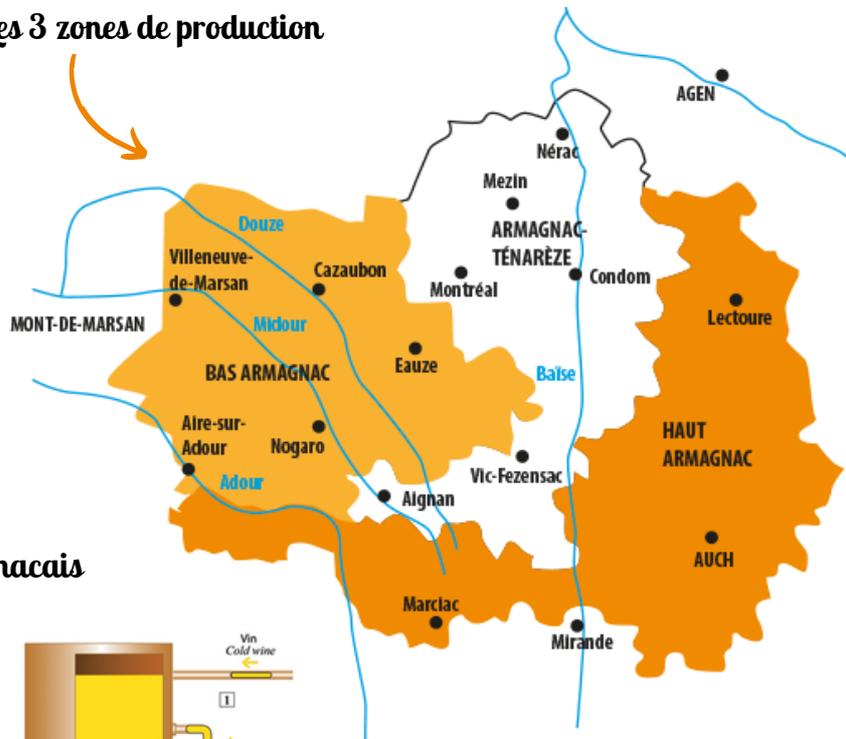
SIGNATURES ORIGINALES

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de vin produite dans le Sud Ouest de la France, au cœur de la Gascogne. Obtenu par la distillation de vin blanc dans un alambic armagnacais, et mis en vieillissement de longues années en fûts de chêne avant d'être commercialisé, il est proposé en assemblages (de plusieurs eaux-de-vie issues de plusieurs récoltes, ou, spécificité armagnacaise, en millésimes (une seule et même année de récolte). Les terroirs de l'Armagnac ainsi que sa méthode d'élaboration répondent à des règles définies par l'Appellation d'Origine Contrôlée obtenue par cette eau-de-vie dès 1936.

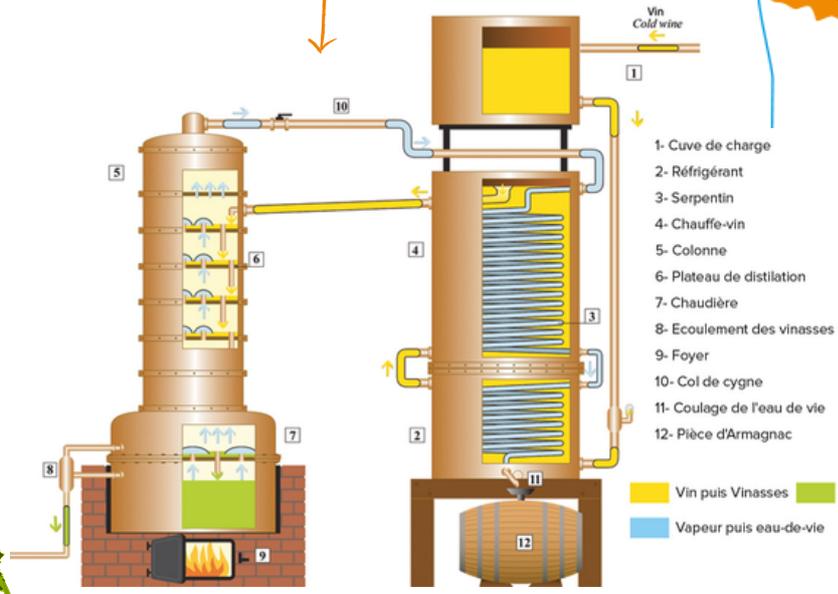
Les principaux cépages utilisés



Les 3 zones de production



L'Alambic Armagnacais



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 ?
Contactez-nous !



Dis, tu as quel âge ?



VS - ***→ 3 années révolues en fût

VSOP→ 4 à 5 années révolues en fût

Napoléon→ 6 à 9 années révolues en fût

Hors d'Age - XO→ 10 années révolues en fût

Millésime→ L'année de récolte

Les mentions d'âge

Ces mentions se réfèrent toujours à l'âge de la plus jeune des eaux-de-vie entrant dans l'assemblage. Elles se présentent généralement sous la forme : 15 ans, 20 ans, 30 ans, etc...

Les dénominations commerciales

On trouve aussi sur le marché des Armagnacs portant des dénominations spéciales, comme le Trois Etoiles (***), le V.S.O.P., le Hors d'Age, le X.O.. Par exemple, le "Hors d'Age" est un mariage d'eaux-de-vie dont la plus jeune a vieilli sous bois pendant plus de dix ans.

Les millésimes

Enfin, le Millésime (10 ans minimum), spécificité armagnacaise, correspond exclusivement à l'année de récolte mentionnée sur l'étiquette (1934, 1965, 1976,...)



Les Millésimes

Nous vous invitons à nous solliciter pour les millésimes, pour effectuer un devis personnalisé !

COLLECTION XO

50 cl

49€



45€

Coffret Dégustation :

- 1 Blanche Armagnac
 - 1 Armagnac 5 ans d'âge
 - 1 Armagnac 10 ans d'âge
 - 1 Armagnac 20 ans d'âge
 - 1 Armagnac Réserve de Gaston
 - 1 Armagnac Millésime 1986
- (chaque tube : 6 cl)

Ugni Blanc
40 ans
70cl - 135€

Folle Blanche
20 ans
70cl - 95€

Folle Blanche
10 ans
70cl - 58€



La Réserve de Gaston
70cl
68€



Ugni Blanc
30 ans
70cl - 98€

BLANCHE
70cl
29€





	35 cl	50 cl	70 cl
1999	28€	34€	45€
1990	33€	41€	53€



DOMAINE
Chiroulet
FAMILLE FEZAS



15 ans 70 cl
48€



1982 70 cl
85€



	5 cl	35 cl	50 cl	70 cl
Hors d'âge	6 €	23 €		50 €
20 ans		26 €	39 €	





Blanche 70 cl
38€

Les Comptes d'Age

Millésimes
1985 70 cl
77€



5 ans 70 cl
40€

10 ans 70 cl
48€

15 ans 70 cl
60€



Domaine de
Magnaut

Les Comptes d'Age

Les Millésimes

Blanche
70cl
30€



VS
70cl
32€



VSOP
70cl
39€



2007
70cl
50€



2006
70cl
53€



2005
70cl
59€



2004
70cl
62€



Mais aussi

1976
70cl
160€

1981
70cl
105€

2003
70cl
69€



LB

LASSALLE BAQUÉ



Au cœur de l'Armagnac, "La Ténarèze" abrite un terroir vallonné entremêlé de boulbène, terre riche en limons, et de terrains argilo-calcaires. A Lassalle Baqué, ces deux types de sol sont présents, cela permet d'obtenir des eaux de vie avec des typicités aromatiques différentes, idéales pour l'élaboration des assemblages.

Sur la propriété familiale, autrefois, les cépages du Baco, de la Folle Blanche et de l'Ugni Blanc étaient produits puis distillés. Aujourd'hui l'Ugni Blanc est roi sur le domaine mais le Baco vient le rejoindre suite à une nouvelle plantation en 2021.

Les Millésimes

1992



1990



Les Comptes d'Age



1976



1964



VSOP



T
É
N
A
R
È
Z
E

//

mf
MAISON
FONTAN
VIGNERONS FRÈRE & SOEUR



Carafe 2000
70cl
56€

Carafe 20 ans
50cl
67€



70cl
Carafe
Une vie de Plaisir
55€

Coffret dégustation
6 tubes de 6cl
46,60€



Pour une découverte ludique de
l'Armagnac...



Tube Hors d'Age
6cl
8,90€

Coffret Trilogie
les 3 armagnacs de la
Collection 2000
à découvrir



260€

Mixologie Ambrée
70cl
39,90€

Mixologie Blanche
70cl
39,90€



Collection 2000

18 ans - 42%
70cl
64€

2000 - 48%
70cl
50€

Single Cash n°26
53,2% 70cl
76€



Les Millésimes

1995	70cl	----	56€
2000	70cl	----	50€
L'eau de là Brut de fût	70cl	----	59€
L'éternel Brut de fût	70cl	----	75€

Les Assemblages

VSOP	70cl	----	39€
XO	70cl	----	43€
Hors d'Age	70cl	----	52,20€





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 le(s) millésime(s) souhaité(s).

En bouteille Basquaise ou Ariane, en étui carton ou coffret bois, vous trouverez forcément le cadeau pour celui ou celle qui mérite votre attention !

Les Assemblages

20 ans d'âge

50cl 42€ 70cl 52€

25 ans d'âge

50cl 46€ 70cl 57€

Hors d'Age
6cl 6€

Hors d'Age
70cl 43€

Existe en format plus grand...
Hors d'Age
1,5l
100€



La Blanche
70cl
26,70€

L'Authentique
70cl
74€



Les Millésimes

De 1900 à nos jours, notre « Paradis » renferme des bonbonnes qui protègent nos plus vieux armagnacs millésimés...
consultez nous pour connaître les tarifs !



1987 - Coffret bois
70cl
80€



1966 - Coffret bois
70cl
197€



1973 - Coffret bois
70cl
126€



DOMAINE TARIQUET

Collection
Folle Blanche



- 8 ans - 70 cl 50€
- 12 ans - 70 cl 62€
- 15 ans - 70 cl 75€



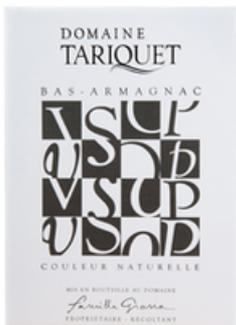
- Hors d'Age - 70 cl 49€
- Hors d'Age - 1,5l 100€
- Hors d'Age - 2,5l 162€

VSOP - 70 cl 38€



Blanche
70 cl
27€

Le Légendaire
70 cl
62,10€



Carafe carrément VSOP - 50 cl
47€

Carafe XO Chance - 70 cl
74€



Carafe XO Equilibre - 70 cl
84€



DOMAINE LAGUILLE



Single cask
vieilli en fût de Whisky
Single malt tourbé
10 ans
50cl
79€

10 ans
50cl
49€

1988
50cl
85€

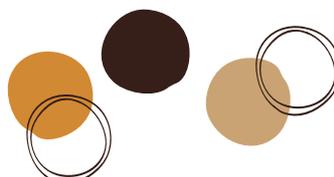
Blanche
50cl
28€



3 ans
50cl
35€

20 ans
50cl
68€

1992
50cl
75€



Les Millésimes

10cl	Tarif
1971	26€
1972	22€
1973	21€
1974	20,50€
1975	20€
1976	19,50€
1977	19€
1978	18,50€
1979	18€
1980	18,50€
1981	17€
1982	16,50€
1983	16€
1984	15,50€
1985	15€
1986	14,50€
1987	14€
1988	13,50€
1989	13€
1990	12,75€
1991	14,50€
1992	12,25€
1993	12€
1994	11,75€
1995	11,50€
1996	11,25€
1997	11€
1998	10,75€
1999	10,50€
2000	10,50€



pour d'autres millésimes, nous consulter.



Coffret Les Médailles
1973 / 1985 / 2000
3x20cl
76€



Coffret découverte
VS / VSOP / XO
3x20cl
49€



Coffret Anniversaire
20 ans / 30 ans / 40 ans
3x20cl
87€



XO Premium
Arche Bois
70cl
79€



Coffret Dégustation
Basquaise H1 70cl & 2 verres
79,95€



JEAN CAVÉ

«Au fil du temps et des générations, a été constituée l'une des plus belles collections de vieux Armagnacs millésimés au monde»



B
A
S
A
R
M
A
G
N
A
C

Les Millésimes



Coffret bois

1979	1980	1981	1984	1989	1991	1993	1997
70 cl							
121€	120€	111€	105€	85€	88€	86€	84€



Brut de fût

pour d'autres millésimes, nous consulter.

Les Comptes d'Âges

10 ans - 70 cl	63€
18 ans - 70 cl	68€
25 ans - 70 cl	69€
28 ans - 70 cl	70€
30 ans - 70 cl	70€
38 ans - 70 cl	81€



20/20	
70 cl	150 cl
69€	140€

Cet Armagnac 20/20 issu des meilleurs crus du terroir Gascon a vieilli dans des vieux fûts de chêne.

Hors d'Age
Pot gascon
250 cl
139€



Une bouteille élégante qui impose par son volume.



www.lalamboutic.com

Château Saint-Aubin

Bas-Armagnac

Les Comptes d'Age



Age 2
70 cl
37€



Age 4
70 cl
41€



Age 10
70 cl
50€



Age 20
70 cl
59€

Les Millésimes

de 1974 à 2005



1981
70 cl
127€



2001
70 cl
62€



1991
70 cl
82€

pour d'autres millésimes, nous consulter.



L'Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou est produit dans la vallée du Midour, au cœur du Bas-Armagnac Noir. Cette région à l'ouest est un pays vallonné, la vigne y pousse sur des terrains argilo-siliceux constitués de sables fauves. Le domaine de Rebert est situé dans une région qui jouit de conditions très favorables, quasi exceptionnelles, tant sur le plan environnemental que climatique, permettant d'élaborer tranquillement et finement un produit à la robe brillante et aux arômes complexes.

L'armagnac est obtenu à partir de cépages folle blanche, baco et uni blanc, ingénieusement assemblés. L'Armagnac Baronne Jacques de Saint Pastou est un Armagnac familial dont le plus ancien millésime remonte à 1936. Tous ses millésimes sont vendus à leur degré naturel. Le millésime, spécificité armagnacaise, correspond exclusivement à la seule année de récolte mentionnée, une bouteille de 1976 est une bouteille dont l'eau de vie provient de la vendange, distillation et mis en fût l'année 1976.

Les Millésimes



1976
35 cl
60€



1983
35 cl
42€



1989
35 cl
42€



1992
35 cl
35€



1996
35 cl
33€

1998
35 cl
33€



Coup de projecteur sur les décades en 2

2002

Armagnac Jean Cavé Coffret Bois - 70cl : 77.00€



Armagnac Jean Cavé Coffret Bois - 70cl : 87.00€

Armagnac Pajot - 70cl : 61.00€

Armagnac Pellehaut - 70cl : 115.00€

Armagnac Laguille - 50cl : 75.00€

1992



1982

Armagnac Jean Cavé Coffret Bois - 70cl : 109.00€

Armagnac Chiroulet - 70cl : 85.00€



Armagnac Jean Cavé Coffret Bois - 70cl : 167.00€

Armagnac Delord Coffret Bois - 70cl : 137.00€

Armagnac Gimet - 70 cl : 165.00€

1972



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 projecteur sur les décades en 3

2003

Armagnac Jean Cavé Ariane - 70cl : 76.00€

Armagnac Magnaut - 70 cl : 69.00€

Armagnac Séailles - 70 cl : 51.00€



Armagnac Jean Cavé Coffret Bois - 70cl : 86.00€

1993



1983

Armagnac Jean Cavé Coffret Bois- 70cl : 107.00€

Armagnac Saint Lannes - 70cl : 83.00€

Armagnac Pellehaut - 70cl : 135.00€



Armagnac Jean Cavé Coffret Bois - 70cl : 160.00€

Armagnac Delord Coffret Bois - 70cl : 126.00€

Armagnac Labat - 70 cl : 101.00€

Armagnac Goudoulin - 70 cl : 125.00€

1973



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.

BÉIER

BIRRA

PIVO

BIERRA

BIERES

CERVEZA

BEERS





Brasserie LaRoque 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 épicée. 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.

vallant  fourquet



JEAN
BRASSE

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-artisanales".



La brasserie du sol de l'Oste, créée par Nicolas LINARD, a mis en bouteille ses premiers brassins en Août 2021, après plusieurs mois de recherches... Le "sol de l'Oste" fait référence à un plateau calcaire dominant la vallée de la Dordogne, à Souillac, sur lequel les chefs de guerres se retrouvaient durant l'époque féodale. Ce lieu est intimement lié à Nicolas LINARD qui a passé son enfance à Souillac. Quant au sanglier, il fait référence à l'emblème de cette même commune. Sur sa chemise, une célèbre devise occitane fait office de signature...

Nos bières sont brassées artisanalement à partir de malt d'orge et de blé bio. Nous sélectionnons des matières premières issues de producteurs occitans !





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 appréciée pour rondeur et son équilibre.



Brasserie LaRoque



3€ l'unité
en 33cl

6,50€ 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%



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 torrification 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**

**6.50€ 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

6,50€ 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..





BUROSSE

THE BOLD GASCONY



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

6,50€ l'unité
en 75cl



L'Éphémère de Gascogne

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

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

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



www.lalamboutic.com



BLANCHE D'ASTARAC



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
6,50€ 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
AmbréeAMBRÉE DES PUSTERLES
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 

Framboise

Mûre 

2 formats :

2€ l'unité
en 33cl

22€ les 12

3,20€ l'unité
en 70cl

35€ les 12





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
6,50€ 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

6,50€ 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 rafraîchissante 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





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

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



HESTÀ
Pale ale, un Dry hopping offre à cette bière des saveurs d'agrumes...



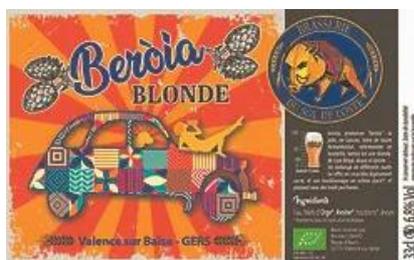
ESVERIDA
IPA EAST COAST, aux saveurs tropicales.



GAUJOSA
NEIPA, une IPA juicy, un pur jus aux saveurs tropicales et d'agrumes

3€ l'unité
en 33cl

6,50€ l'unité
en 75cl



BEROIÀ
Bière blonde d'inspiration Belge, aux notes douces et épicées...



CARLOTTA
Sweet stout, douce et équilibrée.



AUTRES APÉRITIFS & DIGESTIFS



Monluc

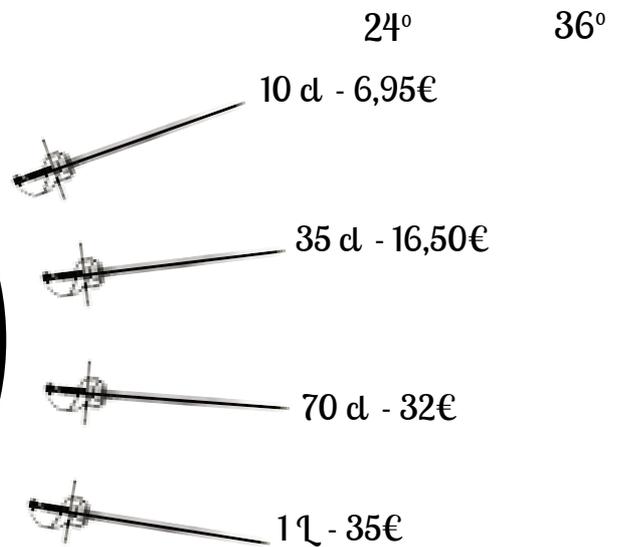
1615

Ce célèbre apéritif gascon doit son nom à la rapière, longue épée légère, ramenée des guerres d'Italie par Blaise de Monluc et ses capitaines gascons. La liqueur, dont la recette ancienne est un secret bien gardé, s'allie avec le vin sauvage pour donner le cocktail « Pousse Rapière ».

Pour faire ce fameux "Spritz Gascon" :

1

Liqueur



2

Vin Sauvage Brut



75 cl : 7,80€

Chardonnay Brut



75 cl : 9,95€



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



BLACK MOUNTAIN WHISKY

L'univers des spiritueux constitue notre ADN, notre cœur de métier et notre passion. Depuis 2012, grâce à l'expertise et au savoir-faire des hommes et des femmes de Black Mountain, nous nous dédions à l'importation, l'assemblage et l'affinage de whiskies, en y mettant notre touche Sud-Ouest, originale et gourmande.



BM N°1 est composé de 2 blended whiskies distillés au Royaume-Uni et affinés dans nos chais. Le premier, jeune et fougueux, est affiné 12 mois en fûts d'Armagnac de la Maison Mac Spirits. Le second est un whisky de 8 ans, plus profond et complexe, également affiné en fûts d'Armagnac pendant 6 mois.

58€

70cl

43€

70cl

BM N°2 est un assemblage de jeunes blended whiskies distillés au Royaume-Uni, réduits à l'eau de la Montagne Noire et affinés dans nos chais pendant 6 mois en fûts d'Armagnac de la Maison Mac Spirits.



Un assemblage complexe de 2 blended whiskies distillés au Royaume-Uni, réduits à l'eau de la Montagne Noire et affinés en fûts d'Armagnac. L'un fruité, affiné 8 mois, et l'autre tourbé, affiné 6 mois, le tout assemblé pour une maturation finale de 2 mois minimum également en fûts d'Armagnac de la maison Mac Spirits.

57€

70cl



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 crée 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, sp cialis e dans la production de spiritueux et boissons 100% biologiques, est n e en Octobre 2019   Nérac.

ÉDITION SPÉCIALE

  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 raisonn e.

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 nois t e de la truffe d'été vous surprendra.

48.00 

70 cl



www.lalamboutic.com

Du GRAND NEZ

Distillerie



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.

38.50€
70 cl

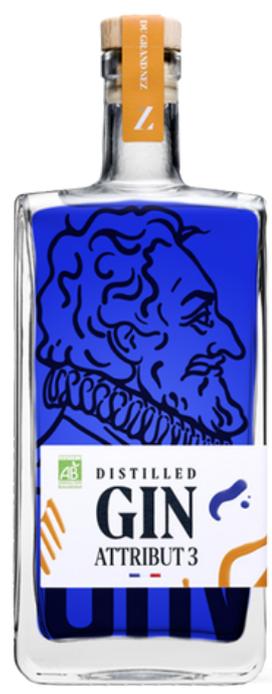


38.50€
70 cl



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

DRY GIN - ATTRIBUT N°3

Orange fraîche, orange confite, badiane, cardamome, un distilled gin BIO aux facettes acidulées et gourmandes, ponctué de notes anisées et mentholées. Envol festif assuré !

Existe aussi en mignonette



8.90€

5 cl

5.40€

5 cl



Veuve Goudoulin

GIN

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.



www.lalamboutic.com

BLACK MOUNTAIN

L'univers des spiritueux constitue notre ADN, notre cœur de métier et notre passion. Depuis 2012, grâce à l'expertise et au savoir-faire des hommes et des femmes de Black Mountain, nous nous dédions à l'importation, l'assemblage et l'affinage de whiskies, en y mettant notre touche Sud-Ouest, originale et gourmande.



Base de nombreux cocktails, l'intérêt que suscite le gin est de plus en plus important. Black Mountain est fier de vous proposer sa version, sa vision du gin. Une version pleine de fraîcheur et de légèreté, Bio et sans concession sur la richesse aromatique.

39€

70cl





**Jean Luc
du Domaine de la Haille,
vous propose ses :**



A base de
raisins !!



Des apéritifs made in Gers
Au bon goût de Terroir

LIQUEUR VODKA POLAIRE

70 cl - 20€

LIQUEUR VODKA TROPICALE

70 cl - 20€

LIQUEUR VODKA RED

70 cl - 20€

GIN

70 cl - 45€

PEPPER GIN

70 cl - 50€

VODKA

70 cl - 40€

VODKA SAFRAN

70 cl - 45€

COQ AU LAIT

70 CL - 23€

MOJITO GASCON

70CL - 23€



DESTOCKAGE



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 velvet en 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

DESTOCKAGE

~~55.00€~~

40€



www.lalamboutic.com



Les Arrangeurs Français réalisent au cœur du Gers des Rhums et Armagnacs arrangés 100 % Bio embouteillés à la main

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.

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

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



Boisson Spiritueuse : Armagnac – Noisette – Miel

COFFRET DÉGUSTATION

30€



6 mignonettes (5cl chacune) : Rhum passion, Rhum ananas vanille, Rhum citron vert gingembre, Armagnac noisette miel, Armagnac poire épicée et Armagnac café vanille.



Boisson Spiritueuse : Armagnac – Café – Vanille



Le Provençal : Boisson Spiritueuse : Armagnac – Citron – Romarin (édition limitée)



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



Boisson Spiritueuse : Rhum – Framboise – Fève de Cacao



Boisson Spiritueuse : Rhum – Fruit de la Passion



Boisson Spiritueuse : Rhum – Orange – Cannelle



Boisson Spiritueuse : Rhum – Menthe – Chocolat



Boisson Spiritueuse : Rhum – Citron Vert – Gingembre

Les recettes sont confectionnées tout au long de l'année en suivant le **rythme des saisons**. Les fruits frais sont soigneusement sélectionnés et travaillés quand ils sont à **pleine maturité**, là où ils libèrent tous leurs arômes. L'ensemble des recettes sont **100% naturelles**, **aucun arôme ou colorant** n'est rajouté. Tous les ingrédients sont travaillés dans leur intégralité avec un **savoir-faire artisanal**. Nous découpons les fruits au couteau le plus finement possible afin de tirer un maximum d'aromatiques de ces derniers tout en ayant une stabilité homogène de nos productions. Nous embouteillons nous même à la main, bouteille par bouteille.



Boisson Spiritueuse : Rhum – Ananas – Vanille





AURIAN

L'ARTISAN LIQUORISTE

Cent ans après son Arrière-arrière grand-père, qui commerçait en 1880 le noble spiritueux qu'est l'Armagnac, Maison Aurian commença à développer des recettes d'apéritifs et de liqueurs, au cœur de ce terroir généreux et fertile qu'offre le Gers. Artisans dans l'âme, nous prôtons encore aujourd'hui nos valeurs d'excellence et d'audace dans l'élaboration de nouvelles recettes. Encore et toujours entreprise familiale, ce sont plus de 200 essais par an, distillés pour n'en donner qu'une sélection d'une poignée, qui nous permet de ne proposer que le meilleur à tous ceux qui apprécient nos produits vrais et authentiques.



Les Liqueurs Artisanales



Mûre

35cl

13€



Orange

35cl

14€



Cassis

35cl

13€



Violette

35cl

13€



Caramel

35cl

13€



Cerise Piment

35cl

13€





AURIAN
L'ARTISAN LIQUORISTE



Liqueur de
Framboise

70cl

20€



Les Pruneaux
à l'Armagnac



20cl - 9€

50cl - 16€

1L: 25€

Les Eaux de Vies



Prune

50cl

25€

Poire

50cl

33€



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)



Verres à Floc de Gascogne

3.00 € l'unité

16.00 € les 6



Flasque à Armagnac

18 cl-8.90 €



Bouchon vide d'air

9.60 €



Plateau

7,85€ l'unité



Les Totes Bag

3,50€ l'unité



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



Vins



Gourmandises Gasconnes & Co

L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

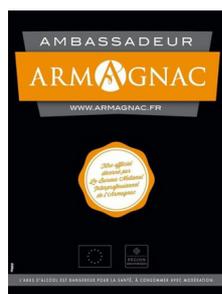
Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !

Passez commande par mail à

commandes@lalamboutic.com



les bons
crus
D'ARTAGNAN



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

* visuels du catalogue non contractuels

www.lalamboutic.com