Catalogue Entreprises et C.E.

2026 - 2027

Idées cadeaux, Fêtes de Noël, Remerciements
Collaborateurs – Clients – Fournisseurs ...
(ou toute autre bonne raison de vouloir faire plaisir)

La Cave de Longchamp
Nantes

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
Téléphone : 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com / Site internet : www.cave-de-longchamp.com

Sommaire

La Cave en quelques mots P. 3

Coffrets Champagne P. 4

Déclinaisons de coffrets Vins toutes régions de 1 à 6 bouteilles P. 5 à 11

Sélection de bières P. 12

Un choix de spiritueux originaux P. 13 - 14

Des Rhums arrangés : MaloRhum P. 15

Sans alcool P. 16 - 19

Agrémenter un coffret avec des produits alimentaires P. 20 - 27

Personnalisation de vos coffrets P. 28

Les coffrets Longchamp P. 29

Conditions générales de vente P. 30

La Cave en quelques mots

Plus de 40 ans d'histoire.

Une cave indépendante dirigée par Dominique JOLY.

Une équipe de cavistes passionnés pour vous conseiller.

Une sélection de vins directement en provenance des vigneron(ne)s.

Près de 900 références de vins et plus de 150 de spiritueux.

Possibilité de coffrets sans alcool.

Un service de livraison sur Nantes et extérieurs (nous consulter).

Un service de logistique et d'expédition avec suivi sur toute la France et à l'international (nous consulter).

Exemples de Coffrets Champagne

Gimonnet-Gonet
Blanc de Blanc Brut
Cuvée “Origine”

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
31.55 € HT

Germar Breton
Brut + Rosé

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
44.63 € HT

Locret Lachaud
1er Cru Brut
Magnum

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
56.42 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Exemples de Coffrets 1 bouteille

Graves
Château Peyrat
2022

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
10.80 € HT

Sancerre blanc
Thomas & Fils “Le Pierrier”
2024

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
17.21 € HT

Maranges
Aurore Bachelet
2024

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
22.55 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Exemples de Coffrets 2 bouteilles

Bourgogne

Antoine Reniaume
Bourgogne Côte
Chalonnaise 2025

Domaine de la Perrière
Petit Chablis
2025

Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
25.76 € HT

Rhône

Domaine Emile

Saint Joseph
“Mourachat”
2024

Saint Joseph Blc
“Christ’Al”
2024

Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
36.68 € HT

Loire

Bourgueil
Bel Air
“Les Vingts Lieux Dits”
2023

Menetou-Salon
Jean Teiller
“Expression”
2024

Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
33.72 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Exemples de Coffrets 3 bouteilles

Languedoc

Minervois
Cailhol Gautran
“Gamin”
2023

Faugères
Saint Antonin
“Les Jardins”
2024

Picpoul de Pinet
La Grangette
Poule de Pic
2025

Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
25.08 € HT

Loire

Bourgueil
Bel Air
“Les 20 Lieux dits”
2022/23

Cheverny
Brissettes
“Le Berceau”
2023

Muscadet Sèvre
et Maine
Les 3 Toits
“Phileas”
2024

Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
40.34 € HT

Bordeaux

Médoc
La Gorce
“Prétexte”
2022

Lalande de
Pomerol
Etoile de Salles
2022

Graves Blanc
Château Peyrat
2025

Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
38.18 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets Magnum

Muscadet Sèvre et Maine
Monnières Saint Fiacre 2022
Apolline et Julien Braud

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
32.80 € HT

Faugères
Saint Antonin
“Cazalet” 2023

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
21.46 € HT

Graves 2021/2022
Château Peyrat

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
26.13 € HT

Crozes Hermitage
Alain Graillot 2022/2023

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
63.63 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret 6 bouteilles

Crémant d'Alsace
François Schmitt
Brut Blanc de Blanc

Muscadet
Eric Chevalier
"Star Fish"
2025

Côtes de Gascogne
Pellehaut
"L''Éte Gascon" ½ sec
2025

Vin de France
Pré Lasses
"Amourettes"
2024

Madiran
Labranche Laffont
2021

Chinon
Famille Gasnier
"Les Graves"
2023/2024

Coffret cadeau
+ Fiches dégustation
56.03 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret Muscadet "Ambassadeurs"

Muscadet
Malidain
"Ribouldingue"
2025

Côtes de Grandlieu
Hautes Noëlles
"Les Parcelles"
2023

Sèvre & Maine sur Lie
Apolline et Julien Braud
"Les Vignes du Bourg"
2025

Sèvre & Maine sur Lie
Les 3 Toits
"Phileas"
2024

Cru Communal
Bonnet-Huteau
"Goulaine"
2021

Cru Communal
Ménard Gaborit
"Gorges"
2022

Coffret Cadeau
+ Fiche dégustation
66.44€ HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Exemple de Coffret Gourmand

Méthode Traditionnelle “ La Stilla ” Domaine Les 3 Toits
Rillettes artisanales de Crabe, Groix Nature
Rillettes artisanales de Saint Jacques, Groix Nature
Tartine poivron, grenade, pavot, thym, Rue Traversette
Gwenrann Chocolat Noir Fleur de Sel de Guérande, LK
Mini Galette Vendéennes 70g, Maison Planchot

40.33 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Sélection de Bières

De
2.25 € HT en 33cl
à
7.73 € HT la bouteille

Possibilité de panachage des différentes créations des micro-brasseries
Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo
33 cl (canettes / bouteilles) , 44 cl (canettes) & 75 cl, selon stocks disponibles – Nous consulter

Un choix de spiriteux originaux

Whiskies

Ian McLeod
“ Pig’s Nose”
Blended Malt
70 cl
25.13 € HT

Murray McDavid
“Smoky Scot”
Islay Single Malt
70 cl
36.96 € HT
TOURBÉ

“The Whistler”
Irish Potstill
70 cl
37.88 € HT

AnCnoc 12 ans
Single Malt
Speyside
70 cl
49.05 € HT

Elixir Distillers
“Elements of Islay”
Blended Malt
70 cl
45.21 € HT
TOURBÉ

Gins

Kyrö
“Pink Gin”
Finlande
50 cl
35.30€ HT

Isola Favignana
Sicile
70 cl
39.84€ HT

Distillerie des
Hautes Terres
“L’orée”
70 cl
45.88 € HT

Tequila

Ocho
Mexique
Salto de Nogales
50 cl
35.96 € HT

Rhums

William & Humbert
Dos Maderas
“Atlantic”
70 cl
36.38€ HT

Ferrer
Collection Origine
Thaïlande
4-23 ans
70 cl
48.80€ HT

Coffret cadeau et fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Crèmes à l'ancienne

La Mentheuse : C'est une sublime expression de menthe, une attaque gourmande et sucrée, puis une sensation fraîche et équilibrée en alcool avec une finale légèrement poivrée.

La bouteille 1L : 20.88 € HT

La Pulpeuse : C'est une gourmandise ensoleillée, un puissant parfum de citron et une pointe de yuzu. Cette crème très gourmande dévoile une belle acidité équilibrée en alcool, avec une finale légèrement mandarine.

La bouteille 1L : 20.88 € HT

Coffret cadeau et fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Des Rhums Arrangés : Malo Rhum

TONKI
70cl

Kiwi
Fève de Tonka
Cannelle

KAKTUS
70cl

Figue de Barbarie
Piment d'Espelette
Citron
Feuilles de Combawa...

GWADA
70cl

Ananas
Banane
Avocat

CURE
70cl

Vingtaine de plantes & épices

TY'MALO
50cl

Punch au Rhum
Yuzu,
Gingembre,
Baie de Timut

CITRUS
70cl

Kalamansi,
Bergamote
Main de Bouddha
Cédrat, Yuzu
Orange
Clémentine...

BIER
70cl

Houblon,
Malt fumé,
Épi de blé

NASTI
70cl

Ananas,
Citron,
Vanille,
Épices

FLAMB'
70cl

Banane,
Citron,
Vanille,
Cannelle

PIK'MALO
50cl

Punch au Rhum
Piment,
Piquillos,
Poivres,
Vanille

Coffret Longchamp + Fiche dégustation 34.63 € HT

Tonics & Softs

A partir de 4.36 € HT (70 cl)

MATCH
TONIC
WATER

A partir de 2.27 € HT (20 cl)

Coffret cadeau et fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Sans Alcool

Vins Sans Alcool

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
A partir de 14.74 € HT

Jus de Fruits et Nectars

Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
A partir de 6.10 € HT

Coffret cadeau et fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Sans Alcool

Le SCHORLE

Un mélange subtil et gourmand de fruits et d'eau légèrement pétillante !
Des boissons sans alcool, 100% naturel, sans arômes ni conservateurs.

A partir de 2.56 € HT
la bouteille de 33cl

Coffret cadeau et fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Sans Alcool

OKIPIC
les super sodas.

Une gamme de sodas en production bio et artisanale
issu d'une petite structure basée à Rennes

Citron, concombre, menthe	
En 33cl	3.46 €
En 75 cl	6.54 €
Sarrasin, miel, yuzu	
En 33cl	3.60 €
Mandarine, zestes, épices	
En 33cl	3.46 €
Pomme, caramel, gingembre	
En 33cl	3.60 €
En 75 cl	6.78 €

Sélection de gourmandises

GROIX & NATURE

Les rillettes de l'Ile de Groix sont issues des traditions de pêches groisillonnes. Toute une sélection de conserves (Thon, Maquereau, Sardine, St Jacques, Ormeaux, Langoustine, Crabe...)

de 4.27 € à 9.38 € HT

Mon huile d'Algues 100 ml 6.82 € HT

Mon huile de Homard 100 ml 9.15 € HT

Mon huile de Crabe au Piment Oiseau 100 ml 8.03 € HT

Sélection de gourmandises

Rue Traversette, pèle, coupe, râpe, et cuit... De nombreux nouveaux mariages entre les fruits, les légumes, les épices et les plantes aromatiques + une touche de folie.
Courgette, citron, curcuma / Ail confit, carotte, noisette / Pâte Betterave – Raifort / Artichauts – Poivre Blanc / Aubergines – Piment d'Espelette / Oignon Rouge – Figue...

Tartines (pot de 105g) à partir de 4.45 € HT

Pâtes (pot de 90g) à partir de 3.70 HT

Sélection de gourmandises

Ferme des Roumevies

Agriculteurs et éleveurs en Périgord depuis 17 générations, cette ferme travaille exclusivement du canard de Barbarie. Une espèce largement délaissée dans la filière, car elle ne supporte pas les techniques industrielles.
Goutez la différence !

Rillettes pur canard 200g 7.92 € HT

Bloc de Foie Gras de canard 65g 10.71 € HT

Confit d'oignon 100g 7.92 € HT

Sélection de gourmandises

LE COMPTOIR DU FOUGERAY

Une fabrication à l'ancienne : des morceaux soigneusement choisis (porc bio, porc Label Rouge, chapon, poularde, canard), une touche de sel de Guérande, un soupçon de poivre, une lente cuisson de 15 heures et un émiettage manuel pour une onctuosité hors du commun.

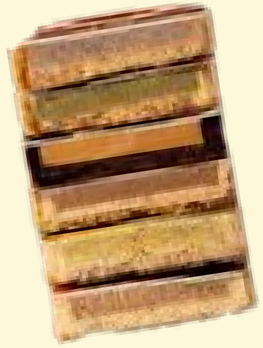
Des rillettes gourmandes et originales, sans additif, sans conservateur, ni colorant. Les viandes sont françaises, de qualité, et issues de circuits courts.
Les rillettes de volailles ne contiennent pas de viande de porc.

Chapon aux échalotes confites 100g	6.92 € HT
Poularde au cidre de glace 100g	7.00 € HT
Canard de Barbarie à l'orange & poivre sauvage 100g	6.26 € HT
Pintade aux pommes et au cidre 120g	5.58 € HT
Porc Cornichons et graines de moutarde 120g	5.17 € HT
Volaille Ail & Thym 120g	5.17 € HT

Sélection de gourmandises

ESTÉZIA

Estézia propose des biscuits fourrés et décorés comme de vraies créations gourmandes : un sablé pur beurre AOP Charentes-Poitou, un cœur fondant, un médaillon de chocolat blanc Valrhona et un visuel qui évoque immédiatement la saveur. Une expérience aussi bien visuelle que gourmande.



Fabriqués individuellement main à Nantes, avec des ingrédients et des colorants d'origine naturelle.

Possibilité de personnaliser les biscuits avec votre logo (prix de la conception sur demande)

Sachet individuel 3.13€

Coffret de 6 biscuits 18.29€

Coffret de 12 biscuits 29.10€

Sélection de gourmandises

Nougat Royal

Un bijou artisanal fabriqué à Nantes, aux saveurs enchanteresses. Mélange subtil d'amandes, noisettes et pistaches, il est confectionné à la main avec des ingrédients de première qualité, pour une texture fondante et une douceur maîtrisée.

Barre de 45 grammes	3.32€
Barre de 125 grammes	6.54€

Sélection de gourmandises

Chocolatier pour de vrai et spécialiste des fruits secs ! Situé à Saint André des Eaux (Loire Atlantique), cet artisan maîtrise chaque étape de la fabrication du chocolat. Les fruits à coques sont sélectionnés et travaillés artisanalement.

Les tentations : Des fruits à coque torréfiés avec une fine caramélisation et un affinage à la fleur de sel de Guérande.

À partir de 6.64 € HT le pot de 100 g

Les Gwenranns : Des grains de fleur de sel de Guérande IGP cachés dans un fin disque de chocolat (lait ou noir) agrémentés de Sarrasin breton, de Sésame ou de noix de coco. 75 g

À partir de 5.97 € HT le pot de 70g

Tablettes de Chocolat : entièrement réalisées à base de fèves biologiques et équitables, de provenances originales et spécifiques. de 70% à 100% de cacao.

À partir de à 5.78 € HT la tablette de 75g

Sélection de gourmandises

Maison Planchot
Depuis 1929

Fabrication artisanale depuis 1929 dans la plus pure tradition. Thomas Planchot a obtenu la haute distinction de Meilleur Ouvrier de France en boulangerie en 2015, gage de l'excellence professionnelle. Il œuvre sous l'œil de son père Dominique Planchot, qui, 20 ans auparavant, était lui-même gratifié de ce titre honorifique.

Côté Salé :

Croquants Sel / Parmesan Sésame / Olive Romarin / Multi-graines Pesto / Tomate Oignon Frits

Sachets de 140g à 5.59 € HT

Côté Sucré :

Croquants du moulin / Croquants chocolat / Mini-galettes vendéennes

Sachets de 70g à partir de 3.84€ HT
160g à partir de 9.91€ HT

PERSONNALISATION DE VOS COFFRETS

Chaque coffret est accompagné de sa, ou ses fiches de dégustation réalisées par nos soins. Elles décrivent les cuvées sélectionnées (origines, températures de service, potentiels de garde, accords Mets-Vins…) Elles sont personnalisables avec le logo de votre entreprise et un message à transmettre si vous le souhaitez.

En voici un exemple :

CHASSAGNE-MONTRACHET
1ER CRU « LES FAIRENDES » 2021
Domaine Coffinet-Duvernay

Situation : Chassagne-Montrachet est un petit village entièrement consacré à la viticulture, situé à une trentaine de kilomètres au Sud-ouest de Beaune et de la non moins célèbre petite commune de Puligny-Montrachet, unanimement célébré pour ses vins blancs.
Fervent défenseur des vinifications traditionnelles et des petits rendements, Philippe Duvernay arrive par son savoir-faire à hisser cette cuvée sur la plus haute marche de l'appellation et ferait presque rougir son plus proche voisin Puligny-Montrachet.

Encépagement : Chardonnay 100 %.
Terroir : très caillouteuse sur des calcaires argileux bruns typiques.
Température de Service : 10 à 11°C.
Potentiel de Garde : 2026-2030.

Observations : Ce magnifique Chassagne impressionne, dès le premier nez, par ses arômes jaillissants mêlant sensualité fruitée, épices et fleurs épanouies. On voyage entre la noix de muscade, la résine de pin, la poudre d'amande on encore la madeleine. C'est un régal.

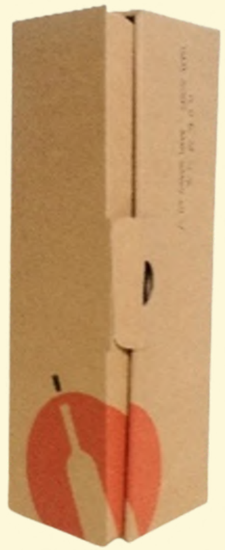
Le plaisir monte encore d'un cran en bouche, où le vin, dense et concentré, déploie une énergie phénoménale. Profond, actif et prodigieusement sapide, ce Chassagne-Montrachet à la persistance phénoménale est incontestablement un grand vin. Indispensable.

Quelques accords : Homard Breton grillé pour lui-même, turbot rôti à l'huile de noisette…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

Les Coffrets Longchamp

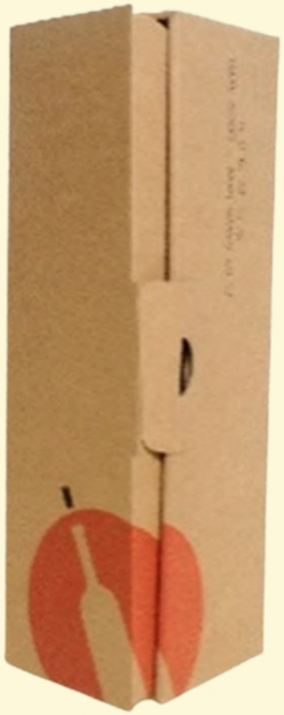
Coffret 1 Bt



Coffret 2 Bt

Coffret 3 Bt

Coffret 1 Magnum



Corbeille Bambou

Conditions Générales de Vente

Pour plus de renseignements, vous pouvez prendre rendez-vous avec Julien, Dominique, François, ou Nicolas à :
La Cave de Longchamp, 72 rue Georges Lafont, 44300 Nantes,
Tél : 02 40 59 13 14.
Email : accueil@cave-de-longchamp.com
Site internet : www.cave-de-longchamp.com
Du mardi au vendredi : 10h – 12h30 / 15h – 19h
Le samedi : 9h30 – 12h 30 / 14h – 19h,
Et également les lundis 7, 14, 21, 28 décembre 2026 : 10h – 12h30 / 15h – 19h

Délais de préparation : Prévoir un délai approximatif de quinze jours environ à dater de la réception de votre commande, nous pourrons anticiper avec vous ou être plus réactifs dans l'urgence.
Prix : Les tarifs s'entendent hors taxes et « départ » de notre cave selon les stocks et millésimes disponibles. La TVA et les droits seront facturés en supplément aux taux en vigueur. Les tarifs sont valables jusqu'au 31/01/2026.
Tarifs des transports : Une cotation de vos expéditions vous sera communiquée, nous vous remercions de bien vouloir nous contacter à ce sujet. Quelques estimations d'expédition en France hors zones difficiles d'accès (île, montagne, Corse…) :
1 ou 2 Btes : 16.96€ HT / 3 Btes : 18.29€ HT / 6 Btes : 22.71€ HT / 12 Btes : 32.92€ HT.
Règlement : Tout règlement pourra être effectué par chèque, traite, virement ou espèces, à un maximum de 30 jours nets, date de facture, pour les entreprises. Un acompte pourra être demandé avant la réalisation de la commande.

Photos non contractuelles / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération