

Catalogue Entreprises et CE 2024 - 2025

Idées cadeaux, Fêtes de Noël, Remerciements Collaborateurs / Clients - Fournisseurs ...

(ou toute autre bonne raison de vouloir faire plaisir)



La Cave de
Longchamp
N a n t e s

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

 : 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 10
Les offres de bières	P. 11
Un choix de spiritueux originaux	P. 12 - 13
Des Rhums arrangés	P. 14
Sans alcool	P. 15 - 16
Agréments un coffret avec des produits alimentaires sélectionnés par nos soins	P.17 - 22
Personnaliser vos coffrets	P. 23
Conditions générales de vente	P. 24

La Cave de
Longchamp

La Cave en quelques mots :

Plus de 40 ans d'histoire.

Une cave indépendante dirigée par Dominique JOLY.

6 cavistes passionnés pour vous conseiller.

Une sélection de vins directement en provenance des vignerons.

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



La Cave de
Longchamp

Coffrets Champagne Bt et Magnum

Germar Breton

Brut

Locret Lachaud

« 1^{er} Cru » Brut

Locret Lachaud

« Cuvée Spéciale » Brut Rosé

Gimonnet-Gonet

« Origine » Brut Blanc de Blanc

Magnum



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation

20.84 € HT



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation

47.38 € HT



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation

52.09 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 1 bouteille

Minervois

Domaine Coupe-Roses

« Les Plots » 2021



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
12.75 € HT

Bourgueil

Domaine du Bel Air

« Jour de Soif » 2023



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
14.75 € HT

Sancerre

Domaine Thomas

« Grand'Chaille » 2022



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
19.37 € HT



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 2 bouteilles

Alsace Pinot Noir

Domaine F. Schmitt

« Bollenberg » 2022 / 2023

Alsace Pinot Blanc

Domaine F. Schmitt

« L'un des Sept » 2022



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
23.63 € HT

Loire

Domaine Ogereau

« Grolleau » 2022

Loire

Domaine Ogereau

« L'Enjouée » 2022



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
22.01 € HT

Pouilly-Fuissé

Domaine Rey

« Aux Charmes » 2021

Bourgogne

Domaine Virot

« Vieilles Vignes » 2022



Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
42.09 € HT



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 3 bouteilles

Chinon

Clothilde Pain

« Robe Rouge » 2021

Saumur-Champigny

Domaine des Nerleux

« Cuvée de Printemps » 2023

Muscadet

Domaine Ménard-Gaborit

« Pour L'Histoire » 2023

Languedoc

Domaine Prés Lasses

« Amour » 2022

Côtes de Brian

Domaine Cahiol Gautran

« Sinequano » 2023

Minervois

Domaine Coupe-Roses

« Champ du Roy » 2023

Saint-Emilion Grand Cru

Château Galetteau

2022

Graves

Château Peyrat

« B.10 » 2020

Lalande de Pomerol

Château Tournefeuille

2020



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
28.54 € HT**



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
27.80 € HT**



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
56.63 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets Magnums

Languedoc

Domaine Près Lasses

« Amour » 2022



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
22.75 € HT**

Saint Emilion Grand Cru

Château La Révérence

2019



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
50.59 € HT**

Crozes Hermitage

Domaine Alain Graillet

2021



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
59.75 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret 6 bouteilles

Vin Mousseux de Qualité

Apolline et Julien Braud

« Bulle de L'Ouest » Brut

Muscadet Sèvre et Maine

Domaine Les Trois Toits

« Phileas » 2022

Pays des Charentes 1/2 Sec

Grain de Cocotte

« Chardonnay Sauvignon » 2023

Faugères

Domaine Saint-Antonin

« Les Jardins » 2022

Bouches du Rhone

Château Roquefort

« Gueule de Loup » 2022

Pic Saint Loup

Domaine Mirabel

« Les Eclats » 2022



**Coffret Cadeau +
Fiches dégustation**

64.17 € HT

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret Muscadet « Ambassadeurs »

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine de la Chauvinière

Château Thébaud 2022

Muscadet Côtes de Grand Lieu sur Lie

Domaine Romain Petiteau

« Bohale » Vallet 2023

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine des Trois Toits

« Phileas » Vertou 2022

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine Ménard-Gaborit

« Pour l'histoire » 2022 Monnières

Muscadet Cru Communal

Domaine Bedouet

« Le Pallet » 2021

Muscadet Cru Communal

Apolline et Julien Braud

« Monnières Saint Fiacre » 2020



**Coffret Cadeau +
Fiches dégustation
60.63 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

LA PIAUTRE
MALTERIE • BRASSERIE • DISTILLERIE



Pack LA PIAUTRE (Brasserie Ligérienne)



Coffret Cadeau La Piautre + Fiches dégustation

A partir de (l'ensemble en 75cl) **16.46 € HT**

Possibilité de panachage des différentes créations de la micro-brasserie

33 & 75 cl, en fonction des stocks disponibles – Nous consulter

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Brasserie LA BELUETTE (La Chapelle sur Erdre)

Bières locales, artisanales

1 Blonde

1 Blanche

1 I.P.A



3 x 75 cl Coffret Cadeau + Fiche dégustation **20.29 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Un choix de spiritueux originaux

Whiskies



King of Scots
Blended Scotch

19.08 € HT



Elements of Islay
Cask Edit
Blended Malt Tourbé

49.42 € HT



Pig's Nose
Blended Malt

27.92 € HT



Mr. Peat
Single Malt Tourbé
Lowlands

38.42 € HT



AnCnoc 12 ans
Single Malt

44.08 € HT

Gins + Tonics



Gin 2024
Distiloire (Nantes)

37.88 € HT



Divine (Vallet)
London Dry Gin

41.58 € HT



Favignana
Gin Sicile

43.83 € HT



Fever Tree
Tonic Water
de **1.42 € HT** la bt de 20cl
à **3.00 € HT** la bt de 50cl

Rhums



Pusser's Blue Label
Navy Rum

35.67 € HT



Dos Maderas Atlantic
Caraiibes / Espagne

35 € HT

Coffret Cadeau + Fiche dégustation (personnalisables avec votre logo)

Crèmes à l'ancienne :



La **Mentheuse** est née d'une envie commune de trois amis languedociens, Lionel et Dominique Albano ainsi que Frédéric Bion.

Issus du secteur du vin et de la gastronomie, avec un petit faible pour les liqueurs digestives d'antan au fort caractère, ils ont créé ces crèmes sans additif, plus légères en alcool et plus discrètes en sucre afin de faire ressortir les arômes naturels.

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 : **21.50€ HT**

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

La bouteille 1L : **20.67€ HT**

Les Rhums Arrangés : MALO RHUM

Kaktus



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

Tonki



Kiwi
Fève de Tonka
Cannelle

Gwada



Ananas
Banane
Avocat

Citrus



Kalamansi, Bergamote
Main de Bouddha
Cédrat, Yuzu
Orange « variété chocolat »
Clémentine de Corse...

Ty'Malo



Punch au Rhum
Yuzu, gingembre,
Baie de timut

Pik'Malo



Punch au Rhum
Piment, Piquillos,
Poivres, Vanille

Coffret Longchamp + Fiche dégustation 34.42 € HT

Coffret Cadeau Malorhum + Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo + 2 verres sérigraphiés + Fiche dégustation 43.67 € HT



Sans Alcool :

m^o moderato

Créée en 2020, cette gamme de vins désalcoolisés est née du désir de ses fondateurs Fabien et Sébastien de faire la révolution : pour avoir autant de plaisir avec ou sans alcool, pour que les sobres d'un jour ne voient pas la différence, pour que tous les palais naissent et demeurent égaux en droit, alcool ou pas. Parce que si on peut arrêter ou réduire sa consommation d'alcool en continuant à se faire plaisir, on sera libre de le savourer à tout moment de la journée sans redouter la fatigue, ou tout simplement les calories.



Merlot / Tannat

Fruits noirs, épices,
une pointe vanillée



Gros Manseng / Merlot

Framboise, groseille,
agrumes



Colombard

Fruits exotiques, fruits
blancs (poire), zeste
d'agrumes

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret Cadeau 1 bt + Fiche dégustation 14.53 € HT / 3 bt + Fiches dégustation 42.80 € HT

Sans Alcool : La gamme Patrick Font

La Maison Patrick Font est une histoire de famille qui dure depuis près de trente ans !

Après avoir repris l'exploitation agricole de ses parents en 1986 sur la commune de Saint-Romain-en-Jarez, Patrick Font décide dès 1993 de se lancer dans la production de jus et de nectars de fruits et légumes. Il crée ainsi un atelier de fabrication en dessous de l'exploitation familiale, délocalisé depuis peu sur la commune de Tartaras et doté de nouveaux outils de production plus performants !

La famille se fournit essentiellement dans les bassins de production qui jouxtent l'entreprise. Ainsi, la majeure partie des fruits et des légumes provient des producteurs des Monts du Lyonnais et des Coteaux du Jarez. Pour les fruits plus exotiques tels que la mangue sauvage, l'ananas Victoria, le litchi ou le fruit de la passion, du matériel est implanté sur les terres de prédilection de chaque fruit afin de préserver la qualité jusqu'à la transformation en France.



Format 1L – Existe également en 25cl

Nectar d'abricot / Nectar de Pêche de vigne / Clémentinade / Jus de Pampleousse Rose / Nectar de fraise / Nectar mangue / Nectar passion / Pur jus de Clémentine Corse...

Coffret Cadeau 1 bt + Fiche dégustation à partir de 5.48 € HT jusqu'à 6.49€ HT

Agrémenter un coffret avec des produits alimentaires sélectionnés par nos soins

Groix Nature



Les rillettes de l'île de Groix sont issues des traditions de pêches groisillonnes. Toute une sélection de conserves (rillettes de thon, maquereaux, sardines, St Jacques, Ormeaux, Langoustines, Crabe...) de **3.79 à 8.77 € HT**



Mon huile d'Algues 100 ml **6.82 € HT**

Mon huile de Homard 100 ml **9.15 € HT**

Mon huile de Langoustine à la Truffe 100 ml **10.14 € HT**

Rue Traversette



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 d'olive verte (Amellau) / Pâte d'olive noire, zestes d'orange...

Tartines (pot de 105g) à partir de **4.45 € HT** / Pâtes (pot de 90g) de **3.70 HT à 4.74 € HT**

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 **7.09 € HT** / Bloc de Foie Gras de canard 65g **10.23 € HT**

Confit d'oignon 100g **4.88 € HT**

Claude Janin – Artisan pêcheur

Artisan pêcheur et passionné de la Loire, Claude Janin propose des recettes avec les poissons issus de sa pêche. Il pêche, élabore et prépare ses propres recettes en incorporant de beaux morceaux de poissons (filets).

Filet de Brochet au beurre blanc au Muscadet / Sandre au Yuzu / Poissons Sauvages tomate et piment d'Espelette

Conditionnement de 100g à partir de **5.36 € HT**

Conditionnement en Coffret de 3 rillettes à partir de **13.80 HT**



Le Comptoir du Fougeray



Emilie et Pierre-Yves Martin, un couple d'entrepreneurs français, se sont lancés dans une belle aventure alimentaire. Ils ont créé Le comptoir du Fougeray pour redonner une nouvelle image à la rilette.

Une fabrication à l'ancienne : Des morceaux soigneusement choisis (porc bio, porc Label Rouge, poule, poularde, chapon, cerf, 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 : moins de gras et des produits sont sans additif, sans conservateur, ni colorant. Les viandes sont françaises, de qualité, et issues de circuits courts.

Chapon aux échalotes confites 100g

6.92 € HT

Canard de Barbarie à l'orange & poivre sauvage 100g

5.97 € HT

Sanglier aux raisins confits à l'Armagnac

6.21 € HT



Porc Cornichons et graines de moutarde 120g

4.98 € HT

Volaille Ail & Thym 120g

4.98€ HT




LE COMPTOIR
DU FOUGERAY

Voyages du Thé Maison de thés, une ouverture sur le monde, une histoire de passionnée, à Nantes.

Sachet de Thé 50 g **5.50 € HT** Sachet de Thé 20 g **2.80 € HT**

« Bons baisers de Nantes Bio » Thés vert et noir de Chine, pomme, fraise, rhubarbe, raisin et pétales de rose

« Energy'thé Bio » Thé noir d'Assam, maté vert, citron, gingembre et pétales de souci.



Les Jardins de la Cure : Des produits issus de l'agriculture biologique et de cueillettes pratiquées sur des sites loin de toute pollution, en respectant la biodiversité. A deux pas du passage du Gois en Vendée.

Tisanes composées sachets 30 gr **5.97 € HT**

La « Tonique » Romarin, Sauge, Menthe poivrée, Sarriette, Agastache anisée

La « 3 Menthes » Menthe poivrée, Menthe bergamote, Menthe verte...



Sirops en bouteilles de 25cl **7.72 € HT**

Menthe, Romarin, Thym citron, Verveine & Cassis...



Laurent K : Chocolatier pour de vrai et spécialiste des fruits secs ! « LA GÉNÈSE DE Laurent K » à St-Nazaire



Pistaches Caramélisées : Sélectionnées en Espagne, les pistaches sont caramélisées au chaudron en cuivre. Une recette très addictive ! 80 g à **8.06 € HT**



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

À partir de **7.50 € HT** 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 **5.79 € HT**



Tablette Chocolat Gingembre : Association de chocolat noir 70% du Togo avec du gingembre confit, cultivé récolté et séché en Inde. Le fondant du gingembre confit libère ses saveurs citronnées piquantes et poivrées.

Tablette de 85g à **6.03 € HT**



Lk
Laurent

Maison Planchot

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 sachets de 140g à **5.50 € HT**

Préfoü à l'ail

Olive Romarin

Multigraines Pesto Basilic

Chèvre



Côté Sucré :

Croquants sucrés sachets de 70g et 160g

Croquants du moulin de **3.26 € à 5.50 €**

Croquants chocolat de **3.74 € à 6.30 €**

Mini-galettes vendéennes de **3.26 € à 5.50 €**

Pâte à tartiner noisette – pot de 100g et 200g de **3.61 € HT à 6.39 € HT**

A partir de **3.26 € à 6.39 € 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
1^{ER} 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

Conditions Générales de Vente

Pour plus de renseignements, vous pouvez prendre rendez-vous avec Marie, Antoine, Dominique, François, Gérard, 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 9 ,16, 23, 30 décembre 2024 : 10h - 12h30 / 15h - 19h

Délais de préparation : Prévoir un délai approximatif de quinze jours environ à dater de la réception de votre commande, nous pourrions 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, ils sont valables jusqu'au 31/01/2025.

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 jour net**, 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