

Catalogue Entreprises et CE 2023-2024

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

(ou toute autre bonne raison de vouloir faire plaisir)



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 bières	P. 11
Un choix de spiritueux originaux	P. 12 - 13
Des Rhums arrangés	P. 14
Sans alcool	P. 15 - 16
Agrémenter un coffret avec des produits alimentaires sélectionnés par nos soins	P.17 - 21
Personnaliser vos coffrets	P.22
Conditions générales de vente	P.23

La Cave de
Longchamp

La Cave en quelques mots :

Près de 40 ans d'histoire.

Une cave indépendante dirigée par Dominique JOLY.

6 cavistes passionnés pour vous conseiller.

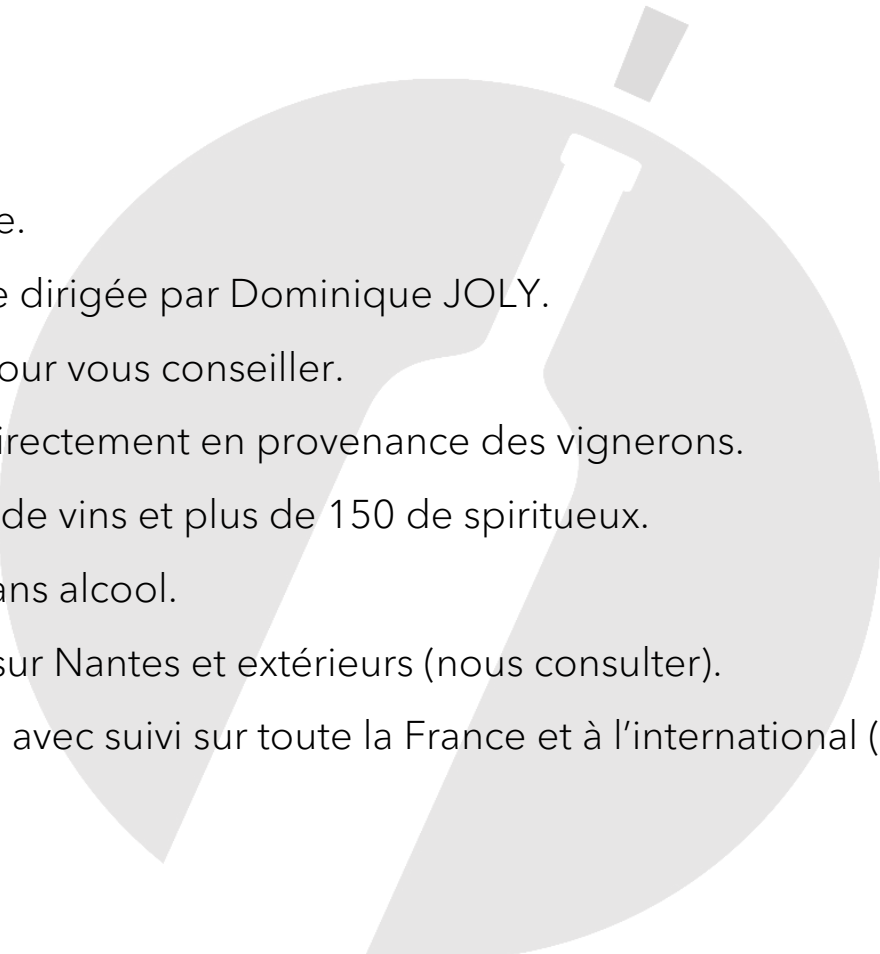
Une sélection de vins directement en provenance des vignerons.

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

« Germar Breton » Brut



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
21.67 € HT**

Locret Lachaud

« 1^{er} Cru » Brut

Locret Lachaud

« Cuvée Spéciale » Brut Rosé



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
47.38 € HT**

L&S Cheurlin

« Lucie Cheurlin » Brut

Magnum



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
49.33 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 1 bouteille

Faugères

Domaine Anglade

« Comète » 2021



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
11.63 € HT**

Crozes Hermitage

Domaine Mélody

« Friandise » 2021



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
15.29 € HT**

Chablis

Domaine Laurent Schaller

2022



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
16.29 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 2 bouteilles

Côte Roannaise

Domaine Sérol

« Granite » 2022

Quincy

Domaine de L'Epine

« Une Promesse » 2022



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
26.58 € HT**

Collines Rhodaniennes

Domaine des Bruyères

« Les Monestiers » 2021

Collines Rhodaniennes

Domaine des Bruyères

« Viognier » 2022



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
28.67 € HT**

Bourgogne Côte-d'Or

Domaine Pernot Père et Fils

2022

Bourgogne

Domaine Céline Coté

« Pinot Noir » 2020



**Coffret Longchamp
+ Fiche dégustation
31.09 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets 3 bouteilles

Anjou

Domaine de la Bergerie

« Cerisaie » 2021

Bourgueil

Domaine du Petit Bondieu

« Céleste » 2022

Touraine

Domaine Roussely

« Le Clos » 2022



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation**

30.25 € HT

Languedoc

Domaine Argentiès

« L'Alaric » 2021

Cabardès

Domaine Loupia

« Julie » 2021

Languedoc

Domaine Argentiès

« L'Alaric blanc » 2021



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation**

26.79 € HT

Saint-Emilion Grand Cru

Château Pindefleurs

2018

Saint Estèphe Cru Artisan

Château Graves de Pez

2019

Lalande de Pomerol

Château Tournefeuille

2020



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation**

63.92 € HT



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffrets Magnums

Madiran

Domaine Labranche Lafont

« Tradition » 2018 / 19



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
19.79 € HT**

Hautes Côtes de Beaune

Domaine Parigot

« Clos La Perrière » 2021



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
48.17 € HT**

Crozes Hermitage

Domaine Mélody

« Friandise » 2021



**Coffret Longchamp
+ Fiches dégustation
30.21 € HT**



Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret 6 bouteilles

Vouvray

Domaine Damien Pinon

Brut de Brut

Muscadet Sèvre et Maine

Apolline et Julien Braud

« Les Vignes du Bourg » 2022

Val de Loire ½ Sec

Domaine Bonnet-Huteau

« Pinot Gris » 2022

Crozes Hermitage

Domaine Mélody

« Friandise » 2021

Reuilly rouge

Domaine de Seresnes

2021 « Les Saints »

Graves

Château Chante l'Oiseau

2029



**Coffret Cadeau +
Fiches dégustation
59.47 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret Muscadet « Ambassadeurs »

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine de la Chauvinière

2022 Château Thébaud

Muscadet Côtes de Grand Lieu sur Lie

Domaine des Hautes Noëllés

« Les Parcelles » 2020 St Léger les Vignes

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine des Trois Toits

2020 « Phileas » Vertou

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine Ménard-Gaborit

« Pour l'histoire » 2021 Monnières

Muscadet Cru Communal

Domaine Bonnet-Huteau

« Goulaine » 2019

Muscadet Cru Communal

Domaine La Pépière

« Château Thébaud » 2019



**Coffret Cadeau +
Fiches dégustation
59.96 € HT**

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo



Pack AEROFAB 6 Canettes (Brasserie Sautronnaise)



Coffret Cadeau AEROFAB + Fiches dégustation

A partir de (l'ensemble en 33cl) **20,13 € HT**

Possibilité panachage des différentes créations de la micro-brasserie
33 & 44 cl, en fonction des stocks disponibles – Nous consulter
Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo



Brasserie LES DEUX BELIERS (Basse Goulaine)

Bières locales, artisanales, hautement gastronomiques !

1 Astéria (Blonde)

75 cl. / 33 cl.

1 Hespérides (Session IPA)

75 cl. / 33 cl.

1 Ithaque (Berliner Weisser)

75 cl. / 33 cl.



Coffret 33 cl Cadeau + Fiche dégustation 12.17 € HT

Coffret 75 cl Cadeau + Fiche dégustation 22.96 € HT

Possibilité de coffrets avec verre sérigraphié « Deux Béliers »
Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Un choix de spiritueux originaux

Whiskies



King of Scots
Blended Scotch
19.92 € HT



Pig's Nose
Blended Malt
24.42 € HT



AnCnoc 12 ans
Single Malt
44.08 € HT



Berry Bros. Classic Range
Blended Malt Tourbé
43.63 € HT



The Peat Monster
Blended Malt Tourbé
Islay
52.75 € HT

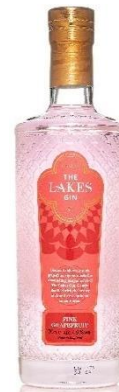
Gins + Tonics



Indian Gin
37.88 € HT



Birdie Shiso
French Gin
39.42 € HT



Lakes
Pink Grapefruit
English Gin
43.83 € HT



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

Rhums



English Harbour 5 ans
Antigua
30.83 € HT



Barbancourt
8 ans
Haïti
41.92 € 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 : 18.58€ 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 : 17.79€ 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...



Coffret Longchamp + Fiche dégustation 35.25 € HT

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

Sans Alcool : La gamme Gimber

Créé fin 2017 par Dimitri Oosterlynck, Gimber est une boisson sans alcool entièrement naturelle, et bio.

Un mélange unique ayant comme base le concentré de gingembre qui apporte tout le peps et la tonicité à vos mocktails, cocktails, boissons chaudes ou encore vos recettes de cuisines et desserts en mal de mordant.

Quelle que soit sa version, cet élixir déborde de bienfaits : anti-inflammatoire, antioxydant, bon pour les douleurs articulaires, pour la digestion, réduit le taux de cholestérol...



N°1 THE ORIGINAL 50 cl

C'est le premier né, un concentré de gingembre biologique, agrémenté de citron, herbes et épices. Un mix détonnant !

N°2 BRUT 50 cl

Avec 50% de sucre en moins, il est agrémenté ici par une qualité supérieure de yuzu et de thym citron. Désaltérant à souhait !

S°1 SWEET LILLY 50 cl

La dernière innovation de Gimber qui associe le fruit de la passion, l'ananas juteux, le curcuma intense et le gingembre (33%). Ce mélange piquant donne à chaque gorgée le goût de l'été.

Mélangez 20-30 ml de GIMBER avec de l'eau pétillante bien fraîche et terminez avec une touche personnelle.

Fiches de dégustations personnalisables avec votre logo

Coffret Cadeau 1 bt + Fiche dégustation 27.02 € 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.



Coffret Cadeau 1 bt + Fiche dégustation à partir de **6.31 €**

Agrémenter un coffret avec des produits alimentaires sélectionnés par nos soins

Groix Nature



Les rillettes de l'Ile de Groix sont issues des traditions de pêches groisillonnaises.

Toute une sélection de conserves (rillettes de thon, maquereaux, sardines, St Jacques, Ormeaux...) de **3.79 à 8.77 € 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.

Tartines (pot de 110g) à partir de **4.64 € HT** / Pâtes (pot de 90g) de **3.79 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 **6.16 € HT** / Bloc de Foie Gras 65g **9.95 € HT**



Magret de canard séché fumé 80g **6.11 € 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 Chorizo / Sandre beurre blanc et au muscadet / Poissons Sauvages crème et citron

Conditionnement de 100g à partir de **4.60 € HT**

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



Bisque aux Ecrevisses du Lac de Grand Lieu 780g à partir de **6.56 € HT**



Franck Monsallier



Au Moulin de la Gaumerie, dans le Périgord, Franck Monsallier dirige une exploitation de noix en bio sur environ 70ha. Tout est fait sur place de la récolte à la production d'huiles à base de noix fraîches, et ce tout au long de l'année.

Huile de noix 250ml à partir de **11.66 € HT** / Vinaigre aromatisé à la noix à partir de **5.07 € HT**

Huile de noisette 250ml à partir de **14.36 € HT**

Calle el Tato – Espagne Une gamme de tapas d'exception autour de la pêche côtière d'Andalousie et de Galice

Anchois à l'huile d'olive, pêche côtière 120g	4.08 €
Ventrêche de Thon Albacore 120g	8.50 €
Petits Maquereaux fumés 115g	6.21 €



Torres – Espagne

Des chips savoureuses et croquantes de qualité élaborées à Barcelone

Chips jambon ibérique 50 g	1.88 €
Chips Truffe Noire 40 g	1.88 €



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

Sachet de Thé 50 g	5.50 €	Sachet de Thé 20 g	2.66 €
--------------------	--------	--------------------	--------

« 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 €
---------------------------------	--------

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

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



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

Côté salé

Noix de Cajou à la fleur de sel / Poivre de Kampot :

Des fruits à coque sélectionnés et un affinage à la fleur de sel de Guérande ou au célèbre et très aromatique poivre de Kampot. A partir de **4.50 € HT** 105 g



Côté sucré

Pistaches Caramélisées : Sélectionnées en Espagne, les pistaches sont caramélisées au chaudron en cuivre. Une recette très addictive ! 90 g à **7.68 € HT**



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

A partir de **6.16 € HT** 105 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 **5.55 € 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 **5.45 €**



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.



Bonbons de Chocolat :

Dôme praliné citron vert / Pépite des sables framboise / Ganache fève de tonka.

Réglettes de 70 g à partir de **5.02 € HT**



Mini Galettes Vendéennes : Sachet de 160 g de petites galettes au beurre et à la fleur de sel.

A partir de **4.56 € HT**

Maison Toussaint – Bourgogne

Une boulangerie artisanale dont le savoir-faire a été reconnue par la confrérie du pain d'Épice de Dijon en 2005. Des gourmandises authentiques sans additifs.

Gâteau aux épices 240 g	11.09 €
Gâteau aux épices Orange 240 g	12.32 €
Nonnettes Orange 180 g	8.82 €
Sablés Romarin Parmesan 130 g	7.68 €



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 noixette...

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 Grégoire 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 4, 11, 18 décembre 2022 : 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 31/01/2024.

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 : 15.29€ HT / 3 Btes : 16.29€ HT / 6 Btes : 19.96€ HT / 12 Btes : 27.42€ 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