

# LES BOISSONS DE

# BOULOTTE



CHEZ BOULOTTE,  
LES VINS, CHAMPAGNES, BIÈRES ET JUS  
SONT AUSSI BIEN SÉLECTIONNÉS  
QUE NOS PRODUITS.

# Notre sélection

- en direct des vignerons
- vignerons récoltants-manipulants
- bio ou HVE
- indépendants

et délicieux !

Nous sillonnons la France à la recherche des meilleurs producteurs. Nous tenons à vous proposer des vins qui mettent en valeur notre terroir et le travail de nos vignerons.

*Vous pouvez également retrouver notre cave dans notre boutique où les Boulottes pourront vous conseiller.*





# LES VINS BLANCS

se distinguent par leur qualité et leur fraîcheur

# Pas vu pas pris

*vin blanc*

- 100% chardonnay (mono-cépage)
- Vin de France / Languedoc-Roussillon
- Viticulture biologique
- Certifié AB & Eurofeuille

ARÔMES : agrumes, noisettes

SENSATIONS : vivacité, tonique, frais

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du poisson*



Bouteille 75cl  
16€ HT / Bouteille

# Chenin Blanc signature

*vin blanc*

- Chenin (mono-cépage)
- AOC Touraine-Chenonceaux, France
- Reconversion en agriculture biologique
- Élevage en barrique de chêne

ARÔMES : orange, coing, litchi

SENSATIONS : riche, minéralité

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du fromage*



Bouteille 75cl  
18€ HT / Bouteille



# LES VINS ROSÉS & ORANGES

surprennent par leur originalité et leur finesse

# Gazouillis

*vin rosé*

- Malbec
- Sols argilo-siliceux
- Vigne taille rase - BIO certifié
- Élevage en cuve sur lies

ARÔMES : mandarine, rose, litchi

SENSATIONS : tension tanique, acidité

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du fromage*



**Bouteille 75cl  
16€ HT / Bouteille**

# Uivo Orange

*vin orange de macération*

- Moscatel Galego (mono-cépage)
- Vallée du Douro, Portugal
- Viticulture biologique
- Vin nature

ARÔMES : mandarine, rose, litchi

SENSATIONS : tension tanique, acidité

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du fromage*



**Bouteille 75cl  
20€ HT / Bouteille**



# LES VINS ROUGES

allient caractère et excellence

# Les Herbes Hautes

*vin rouge*

- Grenache, Carignan, Syrah (assemblage)
- Vin de France / Languedoc-Roussillon
- Viticulture biologique
- Certifié AB & Eurofeuille

ARÔMES : boisé, fruits rouges, épices

SENSATIONS : soyeux, dense, puissant

*Nos recommandons pour un repas  
Ou à boire avec du bœuf et du veau*



**Bouteille 75cl  
16€ HT / Bouteille**

# Les Grenadines

*vin rouge*

- Grenache, Carignan, Syrah, Ladener Pelut (assemblage)
- Côtes Catalanes, France
- Reconversion en agriculture biologique

ARÔMES : cerise, groseille, grenade

SENSATIONS : fruité, rouge léger

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec un dessert fruité*



Bouteille 75cl  
16€ HT / Bouteille

# Nouvelle Lune

*vin rouge*

- Gamay (mono-cépage)
- AOC Touraine-Chenonceaux, France
- Reconversion en agriculture biologique
- Élevage en barrique de chêne

ARÔMES : fruits rouges

SENSATIONS : fruité, souple

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec de la charcuterie*



**Bouteille 75cl  
18€ HT / Bouteille**



# LES CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

brillent par leur élégance et leur vivacité

# Chrysos

*vin pétillant*

- AOC Crémant de Loire
- Issu de raisins blancs (Chenin)
- Elevage 18 mois sur lattes en cave

ARÔMES : pêches, fruits à chair blanche

SENSATIONS : ample, minérale

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du poisson*



**Bouteille 75cl  
16€ HT / Bouteille**

# Alpino Bianco

*vin blanc*

- Verderbara, Lagarino bianco, Vernaccia & Nosiola (assemblage)
- Trentin, Italie
- Vin mousseux sur lies
- Vin nature

ARÔMES : fleur blanche, pamplemousse

SENSATIONS : légèrement effervescent

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du poisson*



**Bouteille 75cl  
20€ HT / Bouteille**

# Cuvée de réserve

*champagne*

- Pinot Noir, Chardonnay (assemblage)
- Assemblage d'années
- Vallée de la Marne, Champagne-Ardennes
- Récoltant manipulant

ARÔMES : fraîcheur, acidité, fines bulles

SENSATIONS : puissant, effervescent

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du poisson*



**Bouteille 75cl  
28€ HT / Bouteille**

# Éclats extra-brut

*champagne*

- Pinot Noir, Chardonnay, Meunier (assemblage)
- Vallée de la Marne, Champagne-Ardenne
- Agriculture biologique
- Certifié AB
- Vinification fûts de chêne

ARÔMES : fruité, pain

SENSATIONS : franc, ample, vivacité

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du risotto et du fromage*



Bouteille 75cl  
35€ HT / Bouteille

# Rosé brut

*champagne*

- Meunier, Chardonnay, Pinot Noir (assemblage)
- Vallée de la Marne, Champagne-Ardenne
- Agriculture biologique
- Certifié AB
- Vinification fûts de chêne

ARÔMES : orange sanguine, safran, fraise

SENSATIONS : frais, gourmand

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec du poisson*



Bouteille 75cl  
40€ HT / Bouteille



# LES BIÈRES

séduisent par leur caractère authentique

# Orge Line

*blonde & IPA*

- 100% française
- Brassée dans l'Oise, Vexin
- Bière artisanale
- Ingrédients naturels

ARÔMES : pain, fruits légers, citron

*Nos recommandons pour un apéritif  
Ou à boire avec de la charcuterie*



Bouteille 33cl  
4,5€ HT / Bouteille

Disponible en fût 30L  
250€ HT



# LES JUS & SOFTS

se distinguent par leur goût pur et leur savoir-faire traditionnel

# Boissons maison

*préparées avec amour*

- Citronnade
- Grenadine
- Eau infusée aux fruits & herbes de saison
- Jus detox du moment

Nos boissons maison sont disponibles en jarre à partir de 8 litres, pour vos événements.



**Bouteille 1L**  
**5,5€ HT / Bouteille**  
(sauf jus detox 10€ HT)

# Softs

*bouteille individuelle 33cl*

- Eau plate 2,5€ HT
- Eau gazeuse 2,5€ HT
- Citronnade maison (25cl) 3,5€ HT
- Jus detox maison 5,5€ HT
- Coca Cola 2,5€ HT
- Coca Cola Zéro 2,5€ HT



Les contenants sont des bouteilles en carton ou en plastique recyclé, ainsi que des canettes recyclées.

# Softs

*grande bouteille 75cl - 1,25L*

- Eau plate 6€ HT
- Eau gazeuse 6€ HT
- Pétillant de fleur de sureau bio 9€ HT
- Coca Cola 5€ HT
- Coca Cola Zéro 5€ HT

Les contenants sont des bouteilles en verre ou en plastique.



# Jus bio

*bouteille en verre 75cl*

- Jus d'orange bio
- Jus de pomme bio

Les jus bio élaborés par Le Verger de la ReINETTE sont 100% issus de l'agriculture biologique.

*Une fabrication artisanale à Préaux-du-Perche (Orne) qui garantit le goût et la conservation des propriétés et bienfaits des fruits pour notre plus grand bonheur.*



**Orange 6€ HT / Bouteille**  
**Pomme 5,5€ HT / Bouteille**

**Disponible en BIB 5L**  
**50€ HT**



# LES ANIMATIONS

apportent une touche festive et conviviale à vos évènements

# Tireuse à bière

*blonde & IPA*

- 100% française
- Brassée dans l'Oise, Vexin
- Bière artisanale
- Ingrédients naturels

ARÔMES : pain, fruits légers, citron

*Compacte et idéale pour servir de la bière en intérieur ou extérieur.*

*Possibilité d'un beer truck sur demande.*



Sur devis

# Cocktails

*2 cocktails et 1 mocktail au choix*

→ comprenant l'alcool de votre choix

- Le Spritz
- Le Moscow Mule
- Le Mojito
- Le Gin Basil Smash ...
  
- Le Mocktail Tropical
- Le Mocktail Poire ...

*Incluant le montage du bar, la présence d'un barman expérimenté ainsi que tout le matériel nécessaire : la verrerie adéquate, les vasques, les pailles, les glaçons et les bacs à glace pour garantir une expérience rafraîchissante et mémorable.*



**7,5€ HT / Personne**

# BOULOTTE

TRAITEUR · BUVETTE · BOUTIQUE

## BOUTIQUE

314 RUE SAINT-MARTIN - PARIS 3  
09 54 46 94 24

## TRAITEUR

GAEL@BOULOTTE.COM  
WWW.BOULOTTE.COM

## CUISINE

96 RUE DES ENTREPRENEURS - PARIS 15