

La revue des
COMPTOIRS

NOVEMBRE 2011

N° 151 - 5€



Eaux
Les pétillantes sur leur 31
ENTREPOSITAIRES-GROSSISTES
Tous vinomaniacs !

«Jeanne d'Arc Last Supper» de Daniëla Jérémijévic
Gastronomik - Recettes toquées (éd. Apoteoz)

Produits cultes de Noël

Rendez-vous à table !

LE PREMIER MAGAZINE DES CAFÉS, BARS, BARS À THÈME, BARS D'AMBIANCE, BRASSERIES ET RESTAURANTS

BOISSONS

CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

**Faites
des bulles !**

La période des fêtes approche et, avec elle, son pic saisonnier des ventes de champagne et effervescents. Pour être servis à la coupe, accompagner vos menus de fin d'année ou vos cartes permanentes en voici une sélection... pour tous les goûts et à tous les prix !



Les champagnes

Champagne José Michel & Fils

Brut Tradition

Cet assemblage de pinot meunier (70%) et chardonnay (30%) révèle un bouquet d'arômes où s'expriment des notes d'agrumes au nez, puis en bouche, de citron, pamplemousse et cire. Dosée à 9 g/l, cette cuvée, très appréciée à l'apéritif, peut s'accorder tout au long d'un repas.



Contact : 03 26 54 04 69