

## Le "Drive" Camargue

*"Cargo ta malo e rintro à l'oustau !"*

Le jeudi 7 mai de 17h30 à 18h30  
parking de la Maison des Produits de Camargue, Mas du sonnailler  
13200 Arles

**SUR COMMANDE UNIQUEMENT**  
Réservation obligatoire préalable auprès des agriculteurs participants  
*Prévoir un moyen de paiement par chèque ou espèces*

## Produits disponibles

### Riz & Vin

#### Riz

Marine Rozière - La maison du Riz

<https://www.maisonduriz.com/>

Riz de Camargue IGP

- Riz rouge (500g) : 4€
- Riz naturellement parfumé (500g) : 3€
- Riz spécial risotto (500g) : 2,50€
- Riz Triade (500g) : 4€



Contact commande : 06 25 74 68 90 - [maisonduriz@orange.fr](mailto:maisonduriz@orange.fr)

#### Vins

Hélène Michel - Mas de Valériole

<https://www.masdevaleriole.com/>

Vin Biologique - IGP Bouches-du-Rhône, Terre de Camargue

- Vin rouge, rosé et blanc, 50 cl - 75 cl - Bag-in-Box (3L, 5L, 10L)

*Informations détaillées produits et prix en fin de liste*

Contact commande : Hélène Michel - 06 89 93 35 95 (par SMS) - [contact@masdevaleriole.com](mailto:contact@masdevaleriole.com)



## Vins, jus de fruits et riz

### Domaine de Beaujeu

<https://www.domainedebeaujeu.fr/>

Vin Biologique -IGP Bouches-du-Rhône, Terre de Camargue

- Vin rouge, rosé et blanc, 50 cl - 75 cl - Bag-in-Box (3L, 5L, 10L)

*Informations détaillées produits et prix en fin de liste*

- Jus de raisin : 3,20€ le litre
- Jus de grenade (100%) cultivés au domaine : 7,20€ le litre

Riz IGP de Camargue Biologique

- Riz long blanc : 500g = 3,30€ ; 1kg = 4,90€
- Riz long semi complet : 500g = 3,15€ ; 1kg = 4,60€
- Riz rond blanc : 500g = 3,20€ ; 1kg = 4,70€
- Riz long rouge complet : 500g = 3,70€ ; 1kg = 5,60€
- Galettes de riz 130g : 1,60€

**Contact commande:** 09 64 18 90 33 - [domainedebeaujeu@yahoo.fr](mailto:domainedebeaujeu@yahoo.fr)



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DE CAMARGUE



## Viandes

### Viande AOP taureau de Camargue

Véronique Blanc – Manade Blanc



[www.manade-blanc.fr](http://www.manade-blanc.fr)

Viande AOP taureau de Camargue biologique

- Terrines de taureau 170g (nature, olives ou cèpes) : 5.50€
- Terrine de taureau nature 350g : 10€
- Gardianne cuisinée 400g : 11€
- Gardianne 900g : 20€
- Confit 400g : 11€
- Tripes à la provençale 400g : 10€
- Tripes à la provençale 900g : 18€



Viande fraîche :

- o Gardianne 1kg : 13€

**Contact commande :** Véronique Blanc – 0687014308

## Françoise Peytavin - Manade Salierene

Viande AOP taureau de Camargue biologique

- Pot de gardiane cuisinée de 750 g : 16€
- Saucisson de taureau (environ 300g) : 9€
- Terrine (environ 180g) : 6€
- Rôti surgelé : 20€/kg



**Contact commande :** 06 73 21 63 57 (par SMS) - [manade.salierene@neuf.fr](mailto:manade.salierene@neuf.fr)

## Charlotte Yonnet – Ganaderia Manade Yonnet Ganaderia Manade Yonnet

Viande AOP Taureau de Camargue Biologique

- Colis assortiments 10 kg à 14€/kg (soit 140€ le colis) : Gardianne, Steaks, Steaks hachés, Pot au feu, Côtes, Rosbifs.
- Filets (vendus séparément) : 30€/kg

**Contact commande :** Charlotte Yonnet - 06 81 33 15 20

## Viande d'agneau

### Clémence Perilhou- La bergerie de Marie La Bergerie de Marie

Terrine de brebis/porc parfumée Miel Figue Cumin 190g : 6,50€

Vente de viande d'agneau sur commande jusqu'au 8 mai, pour livraison le 15 mai, voir dans la section « Produits sur commandes pour les semaines suivantes »

**Contact commande :** 06 22 26 74 41 - [clemence@perilhou.fr](mailto:clemence@perilhou.fr)

## Julie Roux – Ferme de Barbegal

<http://www.jardin-de-barbegal.com/>

Pièces sous vide :

- Gigot : 17,90€/kg
- Gigot tranché : 19,90€/kg
- Gigot raccourci : 22,90€/kg
- Selle et carré : 20,90€/kg
- Epaupe : 17,90€/kg
- Epaupe roulée : 20,90€/kg
- Côtelettes : 16,90€/kg
- Poitrine et collier : 10,90€/kg
- Pieds et paquets frais : 15,00€/kg
- Merguez : 12,90€/kg
- Foie et cœur : 15€/kg
- Demi-agneau : 13,50€/kg
- Volaille : Pintade entière prête à cuire : 11€/kg

Possibilité de paiement  
par carte bancaire

**Contact commande :** Julie Roux - 06 73 71 32 92

## Volailles et Porc Bio

Magali Richard – Manade Chauvet

 Manade Chauvet – EARL les deux rives

### Volailles certifiées Agriculture Biologique

- Poulets découpés ou entiers (environ 1,6kg) : 13,50€/kg
- Pintades découpées ou entières (environ 2kg) : 15€/kg
- Canards entiers ou découpés : 15,50€/kg
- Magret de canards : 37€/kg
- Filet de poulet ou de pintade (au choix) : 27€/kg
- Ailes de pintades ou ailes de poulets ou ailes de canards (au choix) : 5€/kg
- Cuisses de poulets ou de pintades ou de canard (au choix) : 21.50€/kg
- Carcasse de poulet ou de pintades ou canard : 1,50€ pièce

### Viande de porc de race Gasconne, certifiée Agriculture Biologique

- Côte : 18,90€/kg
- Sauté : 15,90€/kg
- Filet mignon : 23,90€/kg
- Rôti : 19,50€/kg
- Jambon tranché : 31,90€/kg
- Colis : 16,90€ le kg : 1 rôti de 600g, 1 sauté de 600g, 2 côtes

**Contact commande :** Magali Richard : 06 87 19 45 64

## Produits de la mer

### Coquillages

Denis Manias

- Moules : 2,50€/kg
- Grosses moules : 3,50€/kg
- Huitres de Camargue : 10€ la douzaine
- Grosses huitres à gratiner : 1,5€ pièce
- Palourdes : 14€/kg
- Violets : 26€/kg
- Tellines : 17€/kg



**Contact commande :** denis.manias@neuf.fr - 06 16 65 44 02

### Tellines

Fabien Sanchez

Tellines à 14€/L. Emmenez votre propre contenant !

**Contact commande :** 06 43 98 32 79

# Miel & Cosmétiques au lait de Jument

## Miel

Laurent Boulaire

- Miel de lavande : 16€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel de ronce : 16€/kg, 8€/500g, 5€/250g
- Miel toutes fleurs : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250 g
- Miel de tournesol : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250 g
- Miel de châtaignier : 8€/500g, 5€/250g
- Miel de miellat : 15€/kg, 8€/500g, 5€/250g

**Contact commande :** 06 44 78 92 50 (appel/sms/répondeur)

## Cosmétiques, glaces et compléments alimentaires au Lait de jument de Camargue :

Caroline Maureau – Lait de Jument de Camargue  Lait de jument de Camargue [www.laitdejumentdecamargue.fr](http://www.laitdejumentdecamargue.fr)

Possibilité de paiement par carte bancaire

- Savons avec ou sans parfum : 4,50€ l'unité ou 10€ les 3 savons 100g
- Crème mains ou crème pieds = 11,90€ une ou 20€ le lot
- Crème hydratante = 9€ les 50 ml, ou 25€ les 250 ml
- Lait démaquillant = 9€ les 50ml, ou 17€ les 250ml
- Crème de soin visage = 30€
- Soins démêlant intense pour les cheveux = 14,90€
- Soins pour les lèvres = 8€
- Complément alimentaire pour renforcer les défenses immunitaires (probiotique naturel) = 29,90€ une boîte, 55€ les 2 boîtes, 75€ les 3 boîtes.
- Gel shampoing douche = 8€ les 75ml, 16€ les 250ml
- Glace au lait de jument = conditionnée en pot, 5€



**Contact commande :** 06 75 55 08 61 (appel/sms/répondeur/mail) [caroline@laitdejumentdecamargue.fr](mailto:caroline@laitdejumentdecamargue.fr)

## Fromages

### Fromages de chèvre

Virginie Gillet – GAEC Gillet  La Ferme des Gaec-Gillet

Fromages de chèvre de 90g

- Frais : 2€
- Thym : 2€
- Poivre : 2€
- Fleuri : 2,20€

**Contact commande :** Virginie Gillet - 06 20 19 67 17



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DES ALPILLES

## *Fromages de chèvre et brebis, viande de chèvre et savons*

Jennifer Vauthier – chèvrerie de Nourriguier

- Fromages de chèvre panés (à manger chaud) : 2,50€
- Tomme de brebis fraîche : 8€
- Pack de 6 faisselles chèvre : 5€
- Savons au lait de brebis (100g), verveine ou miel : 3€ l'un, 5€ les deux
- Terrines de chèvres (200g), rilette, poivre vert, nature, cèpes) : 5,50€
- Blanquette de chèvre en bocaux (760g) : 15€

Contact commande : 06 61 07 99 46 (par SMS)

## **Fruits et légumes de saison, huile d'olive**

### *Asperges*

Jean-Albert Giran



Jean-albert Giran

Asperges violettes et vertes mélangées, botte de 1kg = 5€

Contact commande : 06 09 88 23 81 (par SMS)

### *Pommes de terre et courgettes Bio*

Samuel Solans

- Pommes de terre primeur des sables, biologiques : 3,17€/kg
- Courgettes biologiques : 3,17€/kg

Contact commande : par mail de préférence : [eirlsamuelsolans@gmail.com](mailto:eirlsamuelsolans@gmail.com) ou 06 19 37 52 70

### *Coulis et préparations à base de tomates*

Aurélie Yerokine – EARL Le Grand Patis

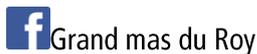
Coulis et préparations à base de tomates :

- Coulis de tomates Bio 75 cL = 3,70€
- Coulis de tomates conventionnel 75 cL = 3,20€
- Sauce Pizza 0,50 cL = 3,20€

Contact commande : 04 90 97 16 74 \_ [ag.11@wanadoo.fr](mailto:ag.11@wanadoo.fr)

## Fruits, jus de fruits, huile d'olive et artichauts

Agnès Chabert – Grand mas du Roy



Possibilité de paiement  
par carte bancaire

- Pommes pour compote (mélange de pommes) : 1€/kg
- Jus de fruits biologiques : Pommes : 3,50€ le litre, Cubis 5L : 16€ et Pommes/citrons : 3,80€ le litre
- Nectar de Poires : 2,80€ le litre
- Huile d'olive verte : 75cl : 16,10€, 2L : 33,30€, 3L : 48,60€, 5L : 77,30€
- Huile d'olive noire : 75cl : 18€, 2L : 37,30€, 3L : 54,45€, 5L : 86,60€
- Artichauts : bouquet de 5 artichauts : 4€



Contact commande : 06 13 36 30 94 (par SMS)-[grandmasduroy@orange.fr](mailto:grandmasduroy@orange.fr)

## Fraises

Hélène Jean – Terre de Retayon



- Fraises Clery = 6€/kg
- Fraises Gariguettes = 8€/kg

Commande à partir de 1kg, mélange possible

Contact commande : 06 24 40 37 48



## Cerises

Bernard Imbert

Cerises Burlat (2ème année de conversion à l'Agriculture Biologique)

- 3€ en panier de 500g
- 5€ en panier de 1kg
- 20€ le plateau de 5kg

Contact commande : 06 47 55 89 39 (SMS), indiquez votre nom, la quantité souhaitée et précisez « Drive PNRC »

## Huile d'olive biologique

Bernard Lafforgue

Huile d'olive biologique vierge extra

Conditionnement en bidon en métal

- 5L = 73€
- 3L = 45€
- 1L = 16,50€
- 0,5 L = 9€

Contact commande : [lafforgue.bernard13@orange.fr](mailto:lafforgue.bernard13@orange.fr)

## Plats cuisinés à emporter direct restaurant

**Restaurant le Flamant Rose**  Le flamant rose  
<https://www.leflamantrose.com/>

Vente de plats cuisinés à emporter les vendredis et samedis midi.

Salade de poulpes, tellines à la persillade, cuisse de canard confite, aioli, tarte tatin, etc...

La carte, disponible sur la page Facebook du restaurant, est mise à jour régulièrement. Prise de commande conseillée.

**Contact et réservation** : 04 90 97 10 18, ou sur messenger



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DE CAMARGUE

## Viande AOP taureau de Camargue

Véronique Blanc – Manade Blanc



[www.manade-blanc.fr](http://www.manade-blanc.fr)

Viande AOP taureau de Camargue biologique :

- Colis tradition environ 5kg (côtes et/ou rôti, steaks, bourguignon, steak-hachés, saucisses) : 70€ le colis
- Colis grillade environ 5 kg (côtes et/ou rôti, steaks, steaks hachés, saucisses, merguez) : 80€ le colis
- Morceaux au détail (offre limitée) :
  - o Saucisses 500g : 6.50€
  - o Gardianne 1kg : 13€
  - o Barquette 250g de 2 steaks hachés : 3.50€
  - o Steaks 1kg : 20€



Disponibilité à partir du 22 mai

**Contact commande :** Véronique Blanc – 06 87 01 43 08

## Françoise Peytavin - Manade Salierene

Viande AOP taureau de Camargue biologique

*Conditionnement sous vide*

- Gardiane : 12€/kg
- Steaks/Steaks hachés : 15€/kg
- Côte/entrecôte : 20€/kg
- Rôti : 20€/kg
- Pot au feu : 10€/kg
- Filet : 35€/kg
- Saucisses : 13€/kg

Disponibilité à partir du 13 mai

**Contact commande :** 06 73 21 63 57 (par SMS) - [manade.salierene@neuf.fr](mailto:manade.salierene@neuf.fr)

Manade Cavallini Viande AOP Taureau de Camargue



<http://www.manadecavallini.com/>

Colis d'environ 6 kg : saucisses, merguez, rôti, steaks, côtes, gardianne, steaks hachés à 13,50€/kg.

SUR COMMANDE - livraison possible secteur Saintes Maries, Arles...

Nombre de colis limité. Toutes les précautions sanitaires seront prises au moment des livraisons.

**Contact commande :** 06 12 86 55 58

# Viande d'agneau

Clémence Perilhou- La bergerie de Marie



Vente directe d'agneau

- Agneau entier (15 et 20 kg), découpe classique conditionnée sous vide : 13,7€/kg
  - Agneau moitié (7 à 10 kg), découpe classique conditionnée sous vide 14.2€/kg
- Avec ou sans abats. Possibilité de découper, trancher, rouler ou désosser Gigots et Épaules.*
- Entier carcasse sans découpe : 12,1€/kg

**Prise de commande avant le 8 mai, pour livraison le 15 mai**

**Contact commande** : 06 22 26 74 41 - clemence@perilhou.fr

## Important :

Les consignes de sécurité seront observées, merci de penser à prendre des gants et un masque. Du gel hydro-alcoolique sera fourni. Merci de respecter les distances de sécurité de 1 m entre chaque personne.

Les agriculteurs livreront directement dans votre coffre et récupéreront le règlement par chèque ou espèce (merci de faire l'appoint).

N'oubliez pas de prendre votre ATTESTATION de déplacement dérogatoire.

Nous n'assurons pas les livraisons. Les ventes se concluent préalablement sur commande auprès de chaque agriculteur.



**COVID-19**

### CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES

- Se laver très régulièrement les mains**
- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir**
- Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**
- Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades**

**Vous avez des questions sur le coronavirus ?**

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus) **0 800 130 000**  
(appel gratuit)

Informations et contact Parc de Camargue :

**Lucie Schaeffer**, chargée de mission agriculture : l.schaeffer@parc-camargue.fr - 06 75 07 08 16



## TARIFS PROPRIETE 2020

Terre de Camargue - IGP des Bouches-du-Rhône  
*VIN BIOLOGIQUE*

<b>GAMME</b> <b>VALERIOLE - TERRE DE CAMARGUE</b>		<b>Prix</b> <b>Propriété</b> <b>TTC</b>
	<p>✓ <b>Rouge « FANFARON» 2019</b></p> <p>Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon, Marselan</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les grillades, tapas, assiettes de charcuterie, fromages...</p>	<p><b>7.50€ - 75cl</b> <i>5.00€ - 50 cl</i></p>
	<p>✓ <b>Rosé « NENETTE» 2019</b></p> <p>Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les tapas, les salades composées, la riste d'aubergine, les grillades...</p>	<p><b>7.50€ - 75cl</b> <i>5.00€ - 50 cl</i></p>
	<p>✓ <b>Blanc « CHARMENTIN» 2019</b></p> <p>Cépages : Vermentino, Chardonnay</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour les apéritifs, tous les poissons, les moules, les tellines, les supions à la plancha...</p>	<p><b>8.00€ - 75 cl</b> <i>5.00€ - 50 cl</i></p>

Patrick & Hélène MICHEL

Gageron - 13200 ARLES – Camargue

Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel

Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -

E.mail : [contact@masdevaleriole.com](mailto:contact@masdevaleriole.com)

E mail : [simon@masdevaleriole.com](mailto:simon@masdevaleriole.com) - Site web : [www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)



<b>GAMME MAS DE VALERIOLE</b>		<b>Prix Propriété TTC</b>
	<p>✓ <b>Rouge « LES RIEGES » 2017</b></p> <p>Cépages : Marselan 100%</p> <p>Degré : 13,5°</p> <p>Convient pour la Gardianne de taureau, le magret de canard, une belle pièce de bœuf, fromages affinés...</p>	<p><b>9.50€</b> 6.30€ - 50 cl</p>
	<p>✓ <b>Rosé « GRAND MAR » 2019</b></p> <p>Cépages : Caladoc 100%</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Convient pour l'apéritif, les tapas, la paella, le poulet rôti, les tians de légumes d'été.</p>	<p><b>8.50€</b> 5.60€ - 50 cl</p>
	<p>✓ <b>Rouge « BEAUDUC » 2019 « Sans soufre »</b></p> <p>Cépages : Marselan 100% ; élaboration <u>sans soufre ajouté</u>.</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Robe rouge soutenue aux reflets violets. Nez violette et guimauve. Les tanins sont souples et agréables. Il sera parfait avec une moussaka, un navarin de veau avec des petits légumes de printemps, un fromage de chèvre frais.</p>	<p><b>9.50€</b></p>
	<p>✓ <b>Blanc « VALCARES » 2019</b></p> <p>Cépages : Chardonnay 100% (vinification de 40% du volume en fûts)</p> <p>Degré : 13°</p> <p>Valcarès est idéal à l'apéritif mais accompagnera aussi le repas. Sauces aux champignons, volailles à la crème, poissons et coquillages cuisinés</p>	<p><b>10.00€</b> 6.60€ - 50 cl</p>

5

Patrick & Hélène MICHEL

Gageron - 13200 ARLES – Camargue

Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel

Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -

E.mail : [contact@masdevaleriole.com](mailto:contact@masdevaleriole.com)

E mail : [simon@masdevaleriole.com](mailto:simon@masdevaleriole.com) - Site web : [www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)



<b>GAMME SELECTIONS PARCELLAIRES</b>		<b>Prix Propriété TTC</b>
	<p>✓ <b>Rouge « GUERITOU » 2018 « Sans soufre »</b></p> <p>Cépages : Assemblage de l'ensemble des cépages rouge du domaine. Degré : 13°</p> <p>Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux. Un vin sans sulfites et sans échec à boire avec Pierre, Paul , Jacques et ... modération !</p>	<b>12.50€</b>
	<p>✓ <b>Rosé « GUERITOU » 2018 « Sans soufre »</b></p> <p>Cépages : Infusion de caladoc. Degré : 12.5°</p> <p>Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François de Valeriolle qui saura prendre soin de tous vos maux. Un vin sans sulfites et sans échec à boire avec Lola, Chloe , Fanny et ... Parcimonie !</p>	<b>12.50€</b>
	<p>✓ <b>Rouge « CHAM-CHAM » 2016</b></p> <p>Cépages : Marselan 100% ( sélection parcellaire et vieillissement 18 mois en fûts Degré : 14°</p> <p>Convient pour les côtes de bœuf, civets, gibiers, et de beaux fromages type Bleus, Beaufort, vieux Comté... C'est le vin des belles tables de fête. <i>(garde de 5 ans)</i></p>	<b>21.00€</b>
	<p>✓ <b>Blanc « CHAM-CHAM » 2017</b></p> <p>Cépages : 30% Chardonnay, 70% Vermentino Degré : 14°</p> <p>Sélection parcellaire. Récolte nocturne à pleine maturité. Vinification en barrique de chêne français et élevage durant 12 mois. <i>(garde de 5 ans)</i></p>	<b>21.00€</b>
<b><u>BAG-IN-BOX</u></b>		
Rouge, Rosé	3 litres	16.50€
Rouge, Rosé	5 litres	21.00€
Rouge, Rosé	10 litres	36.00€

Patrick & Hélène MICHEL

Gageron - 13200 ARLES – Camargue

Service commercial : Simon Chiuppi – Hélène Michel

Mobile : 06.78.29.32.14 / 06.89.93.35.95 - Tél : 04 90 97 10 41 -

E.mail : [contact@masdevaleriole.com](mailto:contact@masdevaleriole.com)

E mail : [simon@masdevaleriole.com](mailto:simon@masdevaleriole.com) - Site web : [www.masdevaleriole.com](http://www.masdevaleriole.com)





DOMAINE DE *Beaujeu*



## TARIF 2020

- VENTE AU CAVEAU -

Validité du 1/02/2020 au 31/01/2021



### « GAMME AUTHENTIQUE »

EAN

PRIX TTC

IGP PAYS DES BOUCHES DU RHONE - TERRE DE CAMARGUE

AUTHENTIQUE ROUGE 2017 ou 2018 Cépage : MERLOT / CALADOC	75 CL	3760248220505	6.30 €
AUTHENTIQUE ROSE 2019 Cépage : MERLOT / CABERNET	75 CL	3760248220512	6.30 €
AUTHENTIQUE BLANC 2019 Cépage : MARSANNE / CHARDONNAY	75 CL	3760248220536	6.40 €
TRADITION / AUTHENTIQUE ROUGE Cépage : MERLOT / CALADOC	50 CL	3760248220550	4.90 €
AUTHENTIQUE ROSE Cépage : MERLOT / CABERNET	50 CL	3760248220543	4.90 €
TRADITION / AUTHENTIQUE BLANC Cépage : MARSANNE / CHARDONNAY	50 CL	3760248220567	4.90 €

### « CUVEES DU MAS »

EAN

PRIX TTC

IGP PAYS DES BOUCHES DU RHONE - TERRE DE CAMARGUE

ROUGE « LES ENGANES » 2017 Cépage : MARSELAN	75 CL	3760248220666	8.90 €
ROUGE « SANS SOUFRE » 2017 ou 2018 Cépage : MARSELAN	75 CL	3760248220727	8.00 €
ROSE « LE VENT DES DAMES » 2019 Cépage : CALADOC	75 CL	3760248220659	7.50 €
BLANC « MIROIR D'EAU » 2019 Cépage : VIOGNIER / ROUSSANNE	75 CL	3760248220611	7.60 €
MAGNUM ROUGE « LES ENGANES » 2019 Cépage : MARSELAN	150 CL	3760248226675	16.00 €



DOMAINE DE *Beaujeu*



## TARIF 2020

- VENTE AU CAVEAU -

Validité du 1/02/2020 au 31/01/2021

« BAG-IN-BOX » 3L/5L/10L EAN PRIX TTC

IGP MEDITERRANEE NON MILLESIME

ROUGE	3L	3760248220772	13.40 €
ROSE	3L	3760248223742	13.80 €
BLANC	3L	3760248221052	15.00 €
ROUGE	5L	3760248220864	17.50 €
ROSE	5L	3760248220963	18.30 €
BLANC	5L	3760248221069	20.00 €
ROUGE	10L	3760248220871	28.90 €
ROSE	10L	3760248220970	29.90 €



## RIZ BIOLOGIQUE DE CAMARGUE

	RIZ LONG BLANC	RIZ LONG SEMI COMPLET	RIZ ROND BLANC	RIZ LONG ROUGE COMPLET
500 G	3.30 €	3.15 €	3.20 €	3.70 €
EAN	3760248222783	3760248222882	3760248222806	3760248222981
1 KG	4.90 €	4.60 €	4.70 €	5.60 €
EAN	3760248222790	3760248222899	3760248222905	3760248222998

POUR PASSER VOS COMMANDES : [domainedebeaujeu@yahoo.fr](mailto:domainedebeaujeu@yahoo.fr) OU téléphone : 09 64 18 90 33