

Sirops	Unité	Prix	Commande
Sirope d'abricot	50 cl	7.00	
Sirope de coing	50 cl	7.00	
Sirope de pêche	50 cl	7.00	
Sirope de cassis	50 cl	9.00	
Sirope de cerise	50 cl	9.00	
Sirope de fraise	50 cl	9.00	
Sirope de framboise	50 cl	9.00	
Sirope de myrtille	50 cl	10.00	
Spécialités diverses	Unité	Prix	Commande
Bricelés à l'abricot du Valais	120 gr	9.00	
Bricelés à la framboise du Valais	120 gr	9.00	
Bricelés au fromage à raclette du Valais AOP	120 gr	9.00	
Bricelés salés au cumin	120 gr	7.00	
Miel des montagnes valaisannes	500 gr	18.00	
Vin cuit	50 cl	14.00	
Mayonnaise-moutarde à l'ancienne	200 gr	6.50	
Tartinade apéritive	200 gr	12.00	
Beurre Café de Paris	200 gr	12.00	
Beurre Triple poivre	200 gr	12.00	
Beurre aux piments	200 gr	12.00	
Terrines	Unité	Prix	Commande
Rillettes de porc	180 gr	10.00	
Terrine de campagne	180 gr	10.00	
Terrine Grand-Mère	180 gr	10.00	
Terrine de canard à l'orange	180 gr	12.00	
Terrine de chevreuil forestière	180 gr	12.00	
Terrine de cerf aux aïrelles sauvages	180 gr	12.00	
Terrine de sanglier à l'abricot	180 gr	12.00	
Terrine de lièvre à la royale	180 gr	14.00	
Boissons alcoolisées	Unité	Prix	Commande
Vin chaud	Litre	20.00	
Sirope pour vin chaud	50 cl	15.00	
Cocktail à l'abricot 11°	50 cl	20.00	
Eau-de-vie d'abricot	50 cl	32.00	
Eau-de-vie de cerise (Kirsch)	50 cl	25.00	
Eau de vie de coing	50 cl	30.00	
Eau de vie de prune	50 cl	25.00	
Eau de vie de pruneau	50 cl	25.00	
Eau de vie de poire Williams	50 cl	30.00	
Conserves	Unité	Prix	Commande
Asperges au vinaigre	160 gr	8.00	
Courgette aigre-doux	120 gr	7.00	

Vins & produits du terroir valaisan

Prix-courant avril 2020

Cave La Vignolle
Saveurs & Nature
Rue des Grands-Prés 38
1964 Conthey

Emmanuel Chassot
079 414 97 67

saveursetnature@bluewin.ch
www.saveursetnature.ch

www.facebook.com/cavelavignolle



www.facebook.com/saveursetnature.valais



Vente directe

lundi-mardi-jeudi-vendredi-samedi de 9h00 à 12h00
mercredi de de 9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00
ou à d'autres moments sur appel

Manifestations :

- **Marché de Conthey** : les derniers mercredis du mois d'avril à octobre
- **Marché de Sion** : tous les vendredis vers le sommet du Grand-Pont
- **Caves ouvertes** : du 21 au 23 mai de 10h à 18h
- **Fête de l'abricot** : 18 et 19 juillet à Saxon
- **Brunch à la cave** : 1^{er} août
- **Autres manifestations** : voir site Internet

Prestations agritouristiques :

- Dégustation des vins et des produits du terroir régional.
- Apéritif garni pour groupes.
- Elaboration et service de vos apéritifs dînatoires ou brunch

Paniers - coffrets - cadeaux

Sur commande, composition selon vos souhaits ou votre prix !



Jus & nectars	Unité	Prix	Commande
Jus de poire	Litre	4.00	
Jus de pomme	Litre	3.50	
Jus de pomme	Bib 5 l.	14.00	
Moût de raisin blanc	Litre	6.00	
Moût de raisin rouge	Litre	6.00	
Nectar d'abricot	25 cl	2.50	
Nectar d'abricot	50 cl	3.50	
Nectar d'abricot	Litre	5.50	
Nectar de nectarine	Litre	6.00	
Nectar de poire Williams	50 cl	3.50	
Nectar de poire Williams	Litre	5.00	
Jus de pomme à la cannelle	Litre	10.00	

Confitures & gelées	Unité	Prix	Commande
Confiture d'abricot	125 gr	5.00	
Confiture de framboise épépinée	125 gr	5.50	
Confiture d'abricot	250 gr	6.00	
Confiture de baies des bois	250 gr	6.00	
Confiture de cerise	250 gr	6.00	
Confiture de coing	250 gr	6.00	
Confiture de fraise	250 gr	6.00	
Confiture de mirabelle	250 gr	6.00	
Confiture de nectarine	250 gr	6.00	
Confiture de poire	250 gr	6.00	
Confiture de pruneau	250 gr	6.00	
Confiture de Reine-Claude	250 gr	6.00	
Confiture de figue	250 gr	7.00	
Confiture de kiwi	250 gr	7.00	
Confiture de myrtille	250 gr	7.00	
Confiture de cassis épépinée	250 gr	7.00	
Confiture de framboise épépinée	250 gr	7.00	
Confiture de mûre épépinée	250 gr	7.00	
Confiture d'abricot	450 gr	8.00	
Confiture de cerise	450 gr	8.00	
Confiture de coing	450 gr	8.00	
Confiture de fraise	450 gr	8.00	
Confiture de nectarine	450 gr	8.00	
Confiture de pruneau	450 gr	8.00	
Confiture de Reine-Claude	450 gr	8.00	
Gelée de coing	250 gr	6.00	
Gelée de coing	450 gr	8.00	

Sauces - soupes	Unité	Prix	Commande
Sauce à salade "Vinaigrette jardinière"	50 cl	8.00	
Sauce à salade "Vinaigrette suisse" sans glutamate	50 cl	9.00	
Sauce à salade "Douceur abricot"	50 cl	9.00	
Sauce à salade "Douceur framboise"	50 cl	9.00	
Sauce tomate	50 cl	8.00	
Soupe d'Aphrodite (à consommer chaude ou froide)	50 cl	6.50	
Soupe d'Aphrodite (à consommer chaude ou froide)	Litre	10.00	
Soupe de Bénichon	50 cl	6.50	
Soupe de Bénichon	Litre	10.00	
Soupe de carotte à l'abricot	50 cl	6.50	
Soupe de carotte à l'abricot	Litre	10.00	
Soupe de champignon	50 cl	6.50	
Soupe du champignon	Litre	10.00	
Soupe du chevalier	50 cl	6.50	
Soupe du chevalier	Litre	10.00	
Soupe de Dame ronde	50 cl	6.50	
Soupe de Dame ronde	Litre	10.00	
Soupe du jardinier	50 cl	6.50	
Soupe du jardinier	Litre	10.00	
Soupe du montagnard	50 cl	6.50	
Soupe du montagnard	Litre	10.00	
Soupe à l'oignon	50 cl	6.50	
Soupe à l'oignon	Litre	10.00	
Soupe de ratatouille (à consommer chaude ou froide)	50 cl	6.50	
Soupe de ratatouille (à consommer chaude ou froide)	Litre	10.00	
Soupe du rigolo	50 cl	6.50	
Soupe du rigolo	Litre	10.00	
Soupe de vert'ige (à consommer chaude ou froide)	50 cl	6.50	
Soupe de vert'ige (à consommer chaude ou froide)	Litre	10.00	
Vins	Unité	Prix	Commande
Fendant	37.5 cl	6.50	
Fendant	75 cl	13.00	
Pinot blanc	75 cl	18.00	
Sauvignon blanc	37.5 cl	10.50	
Sauvignon blanc	75 cl	21.00	
Païen	37.5 cl	12.00	
Païen	50 cl	15.00	
Païen	75 cl	22.00	
Soif de désir (assemblage nobles cépages blancs)	75 cl	21.00	
Païen flétri	50 cl	20.00	
Rosé de Gamay	75 cl	16.00	
Gamay	37.5 cl	7.50	
Gamay	75 cl	15.00	
Pinot Noir	75 cl	16.00	
Myxira (assemblage Gamay-Gamaret-Pinot noir)	37.5 cl	10.50	
Myxira (assemblage Gamay-Gamaret-Pinot noir)	75 cl	21.00	
Merlot	37.5 cl	12.00	
Merlot	75 cl	22.00	
Cabernet franc	50 cl	15.00	
Cabernet franc	75 cl	22.00	
Chasse Hot (assemblage nobles cépages rouges)	75 cl	21.00	