

# Le Noël Nicolas

Pour trouver le cadeau qu'il vous faut, laissez-vous guider.



**NICOLAS**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

NICOLAS CATALOGUE CADEAUX 2018



**NICOLAS**

POUR LES TARIFS PROMOTIONNELS, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE CAVISTE.

# Bouteilles en vue pour les fêtes

## NOËL APPROCHE À GRANDS PAS...

... et avec lui son long manteau de blancs moelleux, de rouges vifs, et de dorures couleur champagne... Face à ce vaste choix, vous vous sentez un peu perdu dans ce grand décor de fêtes? Pour vous aider à vous y retrouver, Nicolas vous guide et vous offre une jolie vue d'ensemble des meilleures bouteilles à offrir et à déguster.

Grands crus classés de Bordeaux, cuvées millésimées de Champagnes, whiskies et alcools rares, entre valeurs sûres et belles surprises, dans notre sélection de Noël, vous trouverez de quoi rendre ces fêtes vraiment exceptionnelles.

Bonnes fêtes de fin d'année!

Votre caviste Nicolas.

# Sommaire

2

LES VINS

20

LES BULLES & CHAMPAGNES

30

LES WHISKIES ET SPIRITUEUX

38

L'EPICERIE FINE

40

LES SERVICES NICOLAS

# Les Vins

## ENTRE LES CHÂTEAUX ET VOS PALAIS

Trouver le vin rouge ou blanc qui sera le cadeau idéal et accompagnera le mieux vos saumons, dindes, bûches givrées et autres mets raffinés du réveillon n'est pas la chose la plus aisée. Il y a même de quoi s'y perdre, tant le choix est grand et les arômes complexes. Pour vous aider à choisir la bouteille qui s'accordera le mieux avec votre soirée de réveillon, Nicolas vous montre la voie et a sélectionné quelques jolis crus venus des plus beaux châteaux et domaines.



## LES VINS FRANÇAIS



1 / CHATEAU MONTLABERT. AOP Saint-Émilion. Grand Cru. 2014. Nez ouvert sur le cassis et la réglisse. Les tannins sont souples et fondus. 2 / CHATEAU BARREYRES. Haut-Médoc. 2015. s'habille d'une belle robe carmin assez soutenue. Le nez très fruité exhale de jolis arômes de cassis et de fruits des bois. Ce Cru Bourgeois connu pour son caractère fin et gourmand présente une bouche pleine de charme et bien construite. On y perçoit de beaux arômes de fruits cuits, de fraises compotées dans un équilibre où la puissance est au service de l'élégance. Un exemple de réussite pour le millésime !



1 / CHATEAU LATOUR CAMBLANES. AOP Cadillac Côtes-de-Bordeaux. 2013. Nez de fruits rouges, de cerise, de noyau avec une pointe boisée. De la fraîcheur avec une finale sur des tannins qui se fondent. 2 / CHATEAU D'ARCINS. AOP Haut-Médoc. Cru bourgeois. 2013. Nez finement boisé, de fruits compotés et de réglisse. Des tannins mûrs, franc, belle allonge. 3 / CHATEAU FERRANDE ROUGE. AOP Graves. 2014. Nez aux notes boisées, torréfiées puis de poivre et de réglisse. Finale sur des tannins fondus. 4 / CHATEAU LA CROIX MONTLABERT. Saint-Émilion Grand Cru. 2013. Arbore une robe carmin aux reflets grenat. Le nez est ouvert et développe de subtiles parfums de fruits cuits et de noisette. En bouche, la sensation est suave et intense. Les tanins sont fondus et sapide. L'ensemble d'un bel équilibre se termine sur une allonge de bon aloi.



1 / CHATEAU DU MARSANNAY. AOP Marsannay. 2014. Nez ouvert sur les fruits frais, la fraise, la cerise et le cassis. Une finale aux notes d'épices douces. 2 / ESCUDO ROJO. Chili. Nez frais aux notes mentholées, d'eucalyptus, puis de fruits rouges confiturés. 3 / GORGORITO. Rueda. Espagne. 2016. Sa robe pourpre offre un nez aux notes grillées, puis de poivron. En bouche, ce vin présente un bon équilibre, assez corsé, sur des tannins assez mûrs et ronds. Finale sur des notes torréfiées et d'épices. 4 / CLOS DU CHATEAU. AOP Bourgogne. 2015. Nez aux notes de brioche et de beurre fondu. L'attaque est ronde et gourmande, pleine de saveur. À la dégustation, un léger goût d'abricot sec se fait ressentir juste avant la finale savoureuse. 5 / MOULIN DE LA LAGUNE. AOP Haut-Médoc. 2<sup>nd</sup> vin. 2013. Nez de fruits noirs gratinés, de vieux cuir et de buis. Des tannins très savoureux. 6 / CHATEAU CHEVROL BEL AIR. AOP Lalande-de-Pomerol. 2012. Nez ouvert et typé, minéral, de caramel. Corsé, des tannins qui se fondent.



**1 / CHÂTEAU DU LORT.** AOP Bordeaux Supérieur. 2014. Nez aux notes de cerise et de poivron. Au tempérament et au goût corsés, ce vin offre un bel équilibre en bouche et un goût vineux appréciable. Sa structure tannique est souple et concentrée. **2 / ANDERRA CABERNET SAUVIGNON.** Chili. Élégant et complexe, le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges, de cassis parfaitement associées aux notes vanillées. **3 / TARIQUET CÔTÉ.** IGP Côtes de Gascogne. 2017. Ce vin à la robe jaune pâle et aux reflets argentés vous offre des effluves de fruits exotiques, de fruit de la passion et d'ananas. Il allie l'équilibre, la tension et la nervosité. Frais et vif, les arômes de fruits exotiques sont marqués sur la finale. **4 / CHÂTEAU RAHOUL.** AOP Graves. 2014. Nez ouvert sur des notes de fruits rouges gratinés et d'épices douces. Joli caractère sur les fruits noirs. **5 / CARAFE BONDE.**



**1 / CHÂTEAU ROQUETAILLADÉ BERNET.** AOP Graves. 2015. Nez ouvert sur les fruits noirs et la vanille. En bouche, ce vin présente une attaque veloutée et charnue. Finale torréfiée et assez puissante. **2 / CHÂTEAU BEL AIR.** AOP Lussac Saint-Émilion. 2014. Belle couleur soutenue avec des reflets légèrement tuilés. Joli nez ouvert où se mêlent des notes de prune et de sous-bois rehaussés d'une touche toastée. Beau vin, d'un bon potentiel de garde. **3 / GARD'VIN ON/OFF.** **4 / MAGNUM 150CL SAUMUR CHAMPIGNY ROBERT & MARCEL.** AOP Saumur Champigny. 2016. Nez ouvert et fruité sur des notes de coulis de fraises et de violette. Caractère bien signé, allonge franche et fraîche. **5 / SÉGLA.** AOP Margaux. 2011. Ségla 2011 présente une robe sombre et profonde. Des arômes denses de fruits noirs et de myrtille s'expriment, ennoblis d'une fine vanille. Un beau potentiel. **6 / CHÂTEAU DURFORT-VIVENS.** AOP Margaux. 2<sup>e</sup> Cru classé. 2012. Un joli nez ouvert et puissant sur les fruits noirs confits, le poivron grillé et la vanille. Jolis tannins serrés et fins, belle allonge franche et élégante.

## LES VINS FRANÇAIS

1

272 dh



2

275 dh



3

769 dh



**1 / PRIVILÈGE D'AUTOMNE VENDANGES TARDIVES.** AOP Jurançon. 2010. Sa robe or jaune aux reflets verts offre un joli nez franc et typé de fruits jaunes, de fleurs d'acacia et de notes de pâte de coing. En bouche, ce vin présente un bon équilibre, avec une belle enveloppe, du nerf, de la rondeur. Finale franche, droite et typée. **2 / TOUR PRIGNAC GRANDE RÉSERVE.** AOP Médoc. 2014. Joli nez de gratin de fruits noirs, notes fraîches de menthe poivrée et de laurier. Une finale persistante et fondue! **3 / CHABLIS GRAND CRU "GRENOUILLES".** AOP Chablis. 2013. Nez frais et ouvert sur des arômes de fleurs. Vin d'une belle densité avant une longue finale!

1

409 dh



2

329 dh



**1 / CHÂTEAU CORNEIL FIGEAC.** AOP Saint-Émilion. Grand Cru. 2014. Avec sa robe grenat, ce vin vous offre un nez sur les fruits rouges et boisés. En bouche, il présente une attaque souple sur des tannins encore jeunes. Finale sur les fruits rouges. À laisser vieillir 2 ou 3 ans en cave! **2 / CHÂTEAU MAGNAN FIGEAC.** AOP Saint-Émilion. Grand Cru. 2012. Sa robe grenat offre un nez ouvert sur les fruits rouges cuits et des notes de zan. En bouche, ce vin présente une attaque souple et veloutée. Finale sur des tannins ronds et longs.



### POURQUOI CETTE ALLIANCE ?

Particulièrement fruité, c'est un vin rouge qui se révélera idéal avec des viandes fondantes, comme une joue de bœuf.

159 dh



AOP Coteaux Bourguignons  
 **Duc de Belmont**  
2015



Saveurs de coulis de framboise et de vanille. Des tannins veloutés.

# Les Vins marocains

## AU ROYAUME DES VIGNES

Les vins marocains s'expriment généralement par leurs dimensions amples et structurées. Ils ont pour particularité de conjuguer harmonieusement équilibre, souplesse et envergure.



LARROQUE

### Un Terroir d'exception

Situé dans la principale région productrice du Maroc, à Meknès, notre vignoble s'étale entre les contreforts de l'Atlas au sud jusqu'aux pieds du Mont Zerhoun au nord.

\*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ\*





**1 / KASBAH PRESTIGE ROUGE.** Vin de qualité supérieure, vendangé à la main. Bouquet puissant et fruité. **2 / KASBAH PRESTIGE ROSÉ.** Vin de qualité supérieure, vendangé à la main. Robe rose soutenu. Nez franc aux notes de fruits naturels à dominance ananas. Frais et doux en bouche. **3 / KASBAH PRESTIGE BLANC.** Vin blanc d'assemblage. Belle couleur en fraîcheur. Nez élégant nous ramène à la typicité du chardonnay. Vin équilibré et long. **4 / BONASSIA CABERNET SAUVIGNON.** Vendangé à la main. Cépage Cabernet Sauvignon 100%. Vin non boisé. Belle robe grenat sombre. Nez élégant et très ouvert offre des arômes de cerise et de cassis. Équilibré, fruité et rond. **5 / BONASSIA GRIS.** Vendangé à la main, assemblage de Cinsault et Grenache Gris. Belle robe saumon. Offre des arômes d'abricot et de pêche. Équilibré, très ample, gras et rond. **6 / BONASSIA BLANC.** Belle couleur en fraîcheur. Nez élégant avec des arômes de fleurs blanches. Vin équilibré et long.



**1 / HALANA PRESTIGE 2017.** Belle robe carmin, reflets bruns. Le nez révèle des arômes de fruits mûrs, griottes et mûres. La bouche est soyeuse, ample et ronde. Vin idéal pour l'apéritif ainsi que pour les salades composées... Cépages : Tempranillo et Cinsault vieilles vignes. **2 / HALANA SYRAH 2017.** Belle robe rubis aux reflets framboise. Le nez offre des arômes de fleurs de violette et de pivoine avec en final des notes de fruits rouges, de réglisse et de cannelle. En bouche, c'est un vin ample avec des tannins enrobés. **3 / HALANA MERLOT 2017.** Belle robe grenat aux reflets violacés. Le nez offre des arômes de fruits rouges acidulés, airelle et groseille, de fleurs de bourgeons de cassis ainsi qu'une pointe d'épice. Vin souple, rond, facile à boire avec des tannins légers. **4 / HALANA SYRAH ROSÉ 2017.** Belle robe corail. Le nez offre des arômes de fruits exotiques et de bonbons anglais ainsi qu'une pointe acidulée. En bouche, c'est un vin souple, rond et friand. Vin idéal pour l'apéritif.



**1 / LARROQUE BLANC.** 2017. Belle robe jaune pâle aux reflets gris. Nez intense aux arômes exotiques et de fleurs blanches. Vin équilibré, ample et friand. **2 / LARROQUE GRIS.** 2017. Belle robe saumon frange bleue. Nez élégant offre des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une légère touche thiolée. Vin ample, gras et rond. Cépages : Cinsault et Grenache gris. **3 / LARROQUE CABERNET SAUVIGNON MERLOT.** 2017. Belle robe rubis foncé intense, frange violette. Nez révèle des arômes de fruits rouges et noirs. Vin complexe, souple et fruité avec des notes poivrées en finale. Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot. **4 / COMTESSE DE LACOURTABLAISE.** 2015. Belle robe rubis sombre, reflets violette. Nez aux arômes de fruits rouges et d'épices. Vin rond, charnu et boisé. Issu de raisins vendangés à la main. Cépages : cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot.



**1 / DOMAINE DE SAHARI RESERVE ROUGE.** Elevé en fûts de chêne pendant huit mois, issu des cépages Syrah, Grenache et Carignan, ce vin est souple et élégant, d'une bonne structure et persistance en bouche. **2 / DOMAINE DE SAHARI RESERVE ROSE.** Issu du cépage Syrah, le Domaine Sahari Réserve Rosé est très agréable et léger avec des arômes fruités et une souplesse en bouche. **3 / DOMAINE DE SAHARI GRIS.** D'une couleur saumonée avec des reflets gris, ce vin issu d'un seul cépage (Cinsault) est très agréable et léger avec des arômes fruités, il est souple en bouche. **4 / DOMAINE DE SAHARI RESERVE BLANC.** Issu du cépage Grenache blanc, le Domaine Sahari Réserve Blanc est d'une couleur or limpide. Ce vin est très agréable et léger avec des arômes de poires. Harmonieux et souple en bouche.



# ECLIPSE

DES MOMENTS D'EXCEPTION



**1 / PASSION ROUGE.** Cépages Syrah, Petit Verdot et Cot Malbec. Robe grenat. Arômes de fruits rouges. Ampleur puissante et équilibrée. **2 / PASSION BLANC.** Cépage 100% Vermentino. Robe dorée. Arômes de fleurs blanches, d'amandes vertes, de pomme craquante et d'ananas frais. Vin sec, fruité et équilibré. **3 / PASSION ROSE.** Cépages Syrah, Tempranillo, Grenache et Mourvèdre. Robe rose cerise. Arômes de fruits rouges et d'agrumes. Vif, bien équilibré et acidulé. **4 / ECLIPSE GRIS.** Cépage à dominance Grenache. Robe claire rose pastel. Arôme de parfums de roses et d'agrumes avec un goût de banane. Équilibré, fruité et puissant. **5 / ECLIPSE BLANC.** Cépages Viognier, Roussane et Marsane. Robe limpide aux reflets dorés. Arômes de parfums de fleurs blanches, de poires, d'agrumes et de miel. Équilibré, ample et persistant. **6 / ECLIPSE ROUGE.** Cépages Grenache, Syrah. Puissance et ampleur d'un grand cru, aux arômes de fruits noirs et d'épices. **7 / ECLIPSE ROSÉ.** Cépages Syrah, Grenache et Mourvèdre. Robe rose pâle aux reflets orangés, Vin très aromatique aux arômes de fruits frais et de pêches blanches, de poires, d'agrumes et de miel.

# Les Bulles & Champagnes

## EFFERVESCENCE EN VILLE

Le soir du 31, partout c'est l'effervescence. Les flûtes et coupes s'illuminent de fines bulles pour rendre hommage à l'année à venir et aux mets préparés par le(a) chef du soir. Quel rosé sabrer pour vous mettre en appétit? Quel brut choisir pour finir en beauté avec un sabayon? Quel coffret millésimé rendra cette soirée vraiment spéciale? Nicolas vous éclaire de toutes ses lumières et vous présente sa sélection de champagnes.





1 / SÉLECTION E.NICOLAS BRUT. AOP Champagne. Nez bouqueté aux notes de fruits jaunes, de biscuit. Finale sur des bulles fines et fondantes. 2 / NICOLAS 1<sup>ER</sup> CRU BRUT. AOP Champagne. Nez de fruits jaunes. Une finale enrobée sur des bulles fines et fondantes. 3 / NICOLAS 1<sup>ER</sup> CRU BRUT ROSÉ. AOP Champagne. Joli nez frais de petits fruits rouges, de noyau avec une pointe minérale. 4 / POL ROGER BRUT. AOP Champagne. Cette grande Maison d'une remarquable constance produit un excellent Brut "Réserve". 5 / HENRIOT BRUT SOUVERAIN. Symbole du style ciselé et élégant des vins de Champagne Henriot, le Brut Souverain séduit par un nez aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, puis par un palais équilibré et harmonieux.



1 / ICE CUVÉE ROSÉE. Cuvée issue d'un assemblage de vins de France et d'Espagne alliant fruité et structure. L'accord parfait apportant fraîcheur et finesse à votre palais. 2 / ICE CUVÉE BLANCHE. Cuvée issue d'un assemblage de vins "Blanc de Blancs" alliant finesse et expressivité. L'accord parfait apportant fraîcheur et finesse à votre palais. 3 / POMMERY BRUT ROYAL. La vénérable maison de Reims fait le bonheur des amateurs depuis bien longtemps avec son Brut Royal, un champagne ample à l'acidité rafraîchissante. Il fera merveille avec des choux au fromage et au prosciutto. 4 / CANARD-DUCHÊNE. CUVÉE LÉONIE BRUT. Un champagne brut de connaisseur, une cuvée dont le style est marqué par l'élégance, la maturité et la complexité. Parfaite pour l'apéritif et les plaisirs de la table, elle mélange des arômes de fruits (jaunes, exotiques, ananas confit) avec des saveurs toastées, grillées, épicées et vanillées.



**1 / BRUNO PAILLARD 1<sup>ER</sup> CUVÉE BRUT.** AOP Champagne. Peu dosé mais témoignant en bouche d'une belle maturité, le brut première cuvée est le roi de l'apéritif. **2 / NICOLAS 1<sup>ER</sup> CRU BRUT. MONOPOLE HEIDSIECK & C<sup>O</sup>.** Blue Top Brut. Cuvée à la robe jaune pâle, aux reflets brillants. Le fruit, et principalement le fruit jaune compoté, avec une touche de miel. Sans oublier des notes florales, de fleurs blanches caractérisant la légèreté de ce champagne. Il faut noter une persistance des arômes et une générosité, gages d'une grande intensité aromatique. **3 / POMMERY BRUT ROYAL.** La vénérable maison de Reims fait le bonheur des amateurs depuis bien longtemps avec son Brut Royal, un champagne ample à l'acidité rafraîchissante. Il fera merveille avec des choux au fromage et au prosciutto. **4 / BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE BRUT.** AOP Champagne. Joli nez bouqueté de noisette et de biscuit. Une finale fraîche et vibrante avec une belle allonge sur des bulles fondantes. **5 / LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER.** AOP Champagne. En été. Bouquet d'agrumes confits (citron) aux notes zestées, acidulées, associées à la douceur des noisettes grillées, des fleurs d'acacia suaves et encore pleines de sève. À l'aération, on distingue le bois frais, les épices fines (poivre, cardamome), la fève de cacao et les notes de nougat au miel qui redonnent de la profondeur aromatique.

**VRANKEN CUVÉE DEMOISELLE BRUT.** AOP Champagne. Un nez bouqueté, aux notes briochées. En bouche, ce vin est équilibré, plein et rond avec une belle allonge et des bulles fondantes. Corsé, fin et mûr.



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
 REIMS - FRANCE



**CUVÉE LOUISE POMMERY 2004.** AOP Champagne. Nez aux notes de biscuit se prolongeant sur des touches épicées agrémentées par des notes florales. Finale d'une grande longueur, mettant en évidence la pureté de ce grand vin composé uniquement de 3 Grands Crus.



Studios FOCALÉ 3 - Reims

**VRANKEN CUVÉE DIAMANT BRUT.** AOP Champagne. Un ravissant flacon transparent qui abrite un vin aérien avec des senteurs végétales et boisées.



**1 / MOËT & CHANDON. Ice.** Créé pour être servi avec des glaçons et se distingue par son intensité fruitée, sa richesse en bouche et sa fraîcheur finale apportant aux amateurs des champagnes. **2 / MOËT & CHANDON. Brut Imperial.** Aujourd'hui le champagne le plus bu au monde, il est connu pour sa grande régularité, la finesse de ses bulles et ses arômes de fruits à chair blanche. **3 / MOËT & CHANDON. Rosé.** Intègre toute la diversité des cépages, toute la richesse des terroirs et des vendanges de Champagne, pour révéler dans son intégralité la complexité qui le caractérise. Rosé Impérial se distingue par sa couleur radieuse, son fruité intense et son palais flamboyant. **4 / RUINART Rosé.** Rond et vif doté d'une belle vinisité, fidèle à l'esprit Ruinart. **5 / RUINART Brut.** Effervescence soutenue et fine, un nez de poivre, une bouche de pêche vive et charnue. **6 / RUINART Blanc.** Une cuvée lumineuse à la robe or pâle et au nez fin, ce révèle excellente à l'apéritif.



# Les Whiskies et Spiritueux

## MAISON DE FAMILLES

Il y a des héritages qui se transmettent par-delà les âges, les bouteilles de whiskies, rhums, cognacs et autres alcools sont souvent de celles-là. Il est vrai que pour ceux qui aiment les nectars authentiques au passé riche en histoire et en saveurs, ces bouteilles font de parfaits présents. Des cadeaux d'exception que l'on a plaisir à offrir et qui font souvent le pont entre générations. Pour assurer ce passage de mains en mains, Nicolas a réuni pour vous le meilleur des clans, familles et grandes dynasties de spiritueux.



JOHNNIE WALKER  
Keep Walking



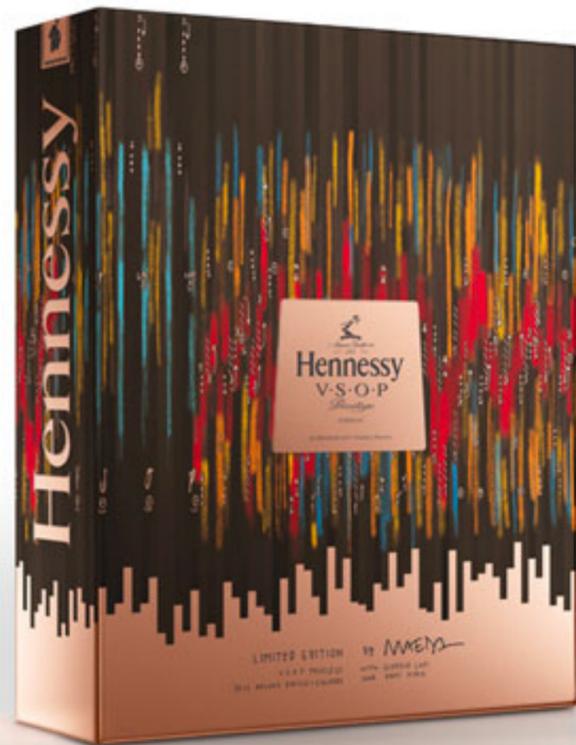
**1 / RED LABEL** Un blend de plus de 35 whiskies pur malt dont seuls les écossais ont le secret. Ce whisky pionnier est donc une valeur sûre, à ne pas manquer. **2 / BLACK LABEL** Utilise des whiskies des quatre coins du pays, qui ont mûri pendant au moins 12 ans. Le résultat est un mélange très complexe aux notes de vanille et de fumé. En bouche, vous ferez le plein d'écorce d'orange, de raisin sec et de vanille. **3 / DOUBLE BLACK LABEL** Fruit de l'assemblage de whiskies aux arômes fumés et vieillis dans des fûts de chêne profondément grillés, Johnnie Walker Double Black révèle un caractère intense et unique. **4 / GREEN LABEL** Est le résultat de la combinaison d'environ 15 malts différents, dont les malts Talisker, Cragganmore, Linkwood et Caol Ila. Les maîtres de Chai de Johnnie Walker se sont concentrés sur les saveurs de ces malts pour créer le goût distinctif de Green Label. **5 / GOLD LABEL RESERVE** Goût exceptionnellement doux et une éblouissante richesse de caractère. La note finale est longue et persistante. **6 / JOHNNIE WALKER 18 ANS** Combine des arômes sophistiqués et contemporains aux notes classiques de Johnnie Walker. **7 / X.R. 21** Ce whisky possède des couches d'intensité intrigantes, à la fois délicieuses et surprenantes. **8 / BLUE LABEL** Au nez, vous serez séduits par une certaine douceur maltée. En bouche, au contraire, vous découvrirez une texture sèche aux arômes profonds et tourbés.



CELEBRATE  
WITH THE  
GOLD  
STANDARD



An award winning blend  
crafted for smooth flavour.



1  
819 dh



2  
2308 dh



3  
469 dh

1 / HENNESSY V.S.O.P. Coffret + 2 verres. Nouvelle expérience sensorielle où la perfection du flacon répond à celle de l'assemblage. Cette offre est disponible pendant une durée limitée. 2 / HENNESSY X.O. Sa couleur ambrée, intense et profonde, présage de sa force. Ses arômes de fruits confits, son nez subtil et finement épicé forment une totale harmonie, promesse de rondeur. 3 / HENNESSY V.S. Parfum de chêne et de vanille, soupçon de fruits rouges suivi par des arômes de noisettes et des notes florales.



1  
170 dh



2  
288 dh



3  
289 dh



4  
279 dh

1 / WYBOROWA. Vodka. Limpide comme du cristal; bouquet plutôt neutre aux délicates nuances d'anis; bouche moelleuse; finale chaude et épicée. 2 / HAVANA CLUB. Ce Rhum est l'un des plus prestigieux de tous les rhums blancs. Couleur agréable teinte pailée, vive, claire et dense, révélatrice de son âge. Nez intense avec des accents de vanille, de poire caramélisée et de banane, accompagnés d'une pointe de chêne fumé. Très plaisant en bouche, avec des notes fumées, vanillées et chocolatées, et une finale légèrement fumée avec un soupçon de vanille. 3 / ABSOLUT. Original Vodka. Élaborée à partir de blés d'hiver et d'eau douce provenant d'Åhus en Suède, Absolut Vodka est distillée de nombreuses fois pour une pureté parfaite. Ses ingrédients naturels lui apportent richesse et complexité. Vous pouvez la déguster lors d'un apéritif en cocktail ou sur du poisson fumé. 4 / RICARD. PASTIS DE MARSEILLE. La dégustation avec de l'eau fraîche et des glaçons en fait un apéritif rafraîchissant. Au palais, la pureté de l'anis révèle elle aussi une sensation raffinée et infinie de fraîcheur. Un verre de Ricard, bien dosé, est léger en alcool et en calories. 70cl au prix de 195 dh



1 / **SMIRNOFF RED**. Vodka 70cl. Une vodka douce avec des notes minérales et épicées. Smirnoff Red se déguste en shots, en long drinks ou en cocktails. 2 / **KETEL ONE**. Vodka. Riche en goût et fraîche en fin de bouche, Ketel One se déguste pure ou en cocktail. 3 / **BELVEDERE**. vodka 70cl. Cette vodka Super-Premium est élaborée exclusivement à partir de seigle d'or cultivé en Pologne et distillée 4 fois avant d'être assemblée avec l'eau de source la plus pure. 4 / **TANQUERAY**. Gin. Équilibré et classique, son goût dépend de quatre plantes principales: le genièvre, la coriandre, la réglisse et l'angélique. 5 / **TANQUERAY N° TEN**. Gin, est le seul gin élaboré à base de fruits frais (pamplemousses blancs, oranges entières, citrons verts), de baies de genièvre et de graines de coriandre.



*Tanqueray*

LE BON  
GOÛT EST  
INTEMPOREL

— EXTRAORDINAIRE DEPUIS 1830 —



# L'épicerie fine

Au cœur du terroir Français où la gastronomie est un patrimoine culturel, Comtesse du Barry sélectionne des mets d'exception. Faire plaisir est un art.

Pour vos achats de cadeaux gourmands, découvrez la grande offre de coffrets et idées cadeaux Comtesse du Barry en exclusivité chez NICOLAS.

Un large choix de compositions cadeau pour un proche, un ami, un client, un collaborateur... et pour accompagner vos repas de fêtes.



**1 / BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD 150g.** Sélectionnés avec soin, puis assaisonnés à la main, cuisinés sans conservateur afin de préserver leurs saveurs intactes. **2 / BAGUETTE MAGIQUE (7 X 70G) 490g.** 7 terrines gourmandes pour toujours en avoir dans vos placards ! **3 / TOURBILLON DE CRÈMES DE FOIE GRAS (4 X 50G) 200g.** Faite à base de foie gras, ces recettes raviront vos papilles et celles de vos invités. **4 / COFFRET TERRINE CANARD POIVRE VERT + CONFIT D'OIGNON 167g.** Ce coffret vous fera découvrir deux recettes somptueuses aux saveurs du terroir. **5 / COFFRET RILLETTES CANARD + CONFIT D'OIGNON 167g.** Construit comme une harmonie parfaite de saveurs. **6 / COFFRET BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD + CHUTNEY FIGUE 92g.** Un coffret cadeau autour du foie gras, idéal pour un gourmet. **7 / DÉCOUVERTE GOURMANDE 280g.** Faites vos réserves gourmandes et régalez-vous avec de savoureuses terrines. **8 / SPÉCIALITÉS DE CANARD 280g.** Canard élevé dans le Sud-Ouest. Cuisiné et préparé avec délicatesse.

NICOLAS VOUS SIMPLIFIE LA VIE !

## Click & Collect



Désormais vous pouvez faire vos courses en ligne depuis votre canapé ou votre bureau grâce à notre service de Click & Collect !

Accédez au [www.Nicolas.ma](http://www.Nicolas.ma) et remplissez votre panier, commandez vos produits en ligne et récupérez votre commande dans la boutique de votre choix, **le paiement se fera sur place.**



## COMMANDEZ PUIS RETIREZ

Composez votre panier gratuitement en quelques clics depuis votre smartphone, tablette ou ordinateur et venez récupérer votre commande dans le magasin Nicolas de votre choix.



1

VISITEZ  
le site  
[nicolas.ma](http://nicolas.ma)

2

COMPOSEZ  
votre panier

3

RETIREZ  
au magasin

QUEL PLAISIR DE FAIRE SES COURSES CHEZ SOI, EN TOUTE TRANQUILLITÉ !

NICOLAS

[www.nicolas.ma](http://www.nicolas.ma)

## LES COFFRETS EN CARTONS

Disponibles pour 1 à 3 bouteilles et également pour 1 magnum.  
Ces étuis sont offerts.



*Soyez  
guidé*

## DES IDÉES CADEAUX

Vous êtes à la recherche d'un cadeau d'exception? Votre caviste est à votre écoute pour vous guider.

Une sélection de vins, alcools, champagnes & épicerie fine sont disponibles dans tous les magasins NICOLAS.

Une fois que vous aurez fait votre choix, il sera emballé au plus vite et avec le plus grand soin.

