

LE MAG *de Noël*



NICOLAS
DEPUIS 1822

Sommaire

05

VINS

13

VINS MOUSSEUX

17

CHAMPAGNES

25

ALCOOLS BLANC

31

ALCOOLS BRUNS

39

BIÈRES





VINS

Entre ce que l'on apprécie soi-même et ce qu'affectionnent les autres, choisir le bon vin n'est jamais une mince affaire. Pour ne rien arranger, cette tâche peut s'avérer encore plus compliquée à l'heure des festivités de fin d'année, lorsqu'il convient d'accorder mets et vins. Notre sélection de merveilleuses petites découvertes et de grands classiques vous aidera donc à y voir plus clair, les yeux ébahis par bien des teintes et des châteaux.

LARROQUE BLANC

75 CL

Le Larroque Blanc idéal pour l'apéritif ainsi que pour les plats de poissons grillés. Une Belle robe jaune pâle aux reflets gris. Un nez intense aux arômes exotiques et fleurs blanches.



LARROQUE ROSÉ

75 CL

Vous ne résisterez pas à sa robe saumon pale, à reflet argenté. Des notes de fruits rouges pour une dégustation toute en rondeur et en fraîcheur. Un vin qui accompagnera à la perfection vos apéritifs.

LARROQUE GRIS

75 CL

Une belle robe saumon frange bleue. Le nez élégant offre des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une légère touche thio. Vin idéal pour l'apéritif ainsi que pour les légumes farcis et plats typiquement marocains.

LARROQUE ROUGE

75 CL

Belle robe rubis foncé intense, frange violette. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est équilibrée, souple, fruitée avec des notes poivrées en finale.

COMTESSE DE LACOURTABLAISE BLANC

75 CL

La Comtesse de Lacourtablaise blanc idéal pour les amateurs de vins blanc. Une Robe dorée aux reflets verts. Un nez intense aux notes de fleurs blanches et finement boisé.

COMTESSE DE LACOURTABLAISE ROUGE

75 CL

Présente une belle robe rubis sombre. Son nez offre des arômes de fruits rouges et d'épices (réglisse et poivre). En bouche, il se révèle plein, charnu et gras avec une belle rondeur. vendangé à la main et élevé en fût de chêne.



ECLIPSE GRIS

75 CL

Robe claire rose pastel. Son nez dévoile des parfums de roses et d'agrumes avec un goût de banane qui ressort. C'est un vin équilibré, fruité et puissant.



ECLIPSE BLANC

75 CL

Robe limpide aux reflets dorés. Son nez dévoile des parfums de fleurs blanches, de poires, d'agrumes et de miel. En bouche, équilibre, ampleur et persistance aromatique.

ECLIPSE ROSÉ

75 CL

Robe rose pâle aux reflets orangés, un nez très aromatique de fruits frais et de pêche blanche, de poires, d'agrumes et de miel. En bouche, équilibre et ampleur aromatique.

ECLIPSE ROUGE

75 CL

Une superbe robe d'un rouge intense, un nez de fruits noirs et d'épices. Son élevage d'une durée de 12 mois en fûts de chêne français neufs lui apporte une fine trame tannique qui enrobe subtilement les notes confiturées qui caractérisent la rondeur de ce grand vin.

JM RAYNAL

75 CL

Vin rouge d'une couleur grenat profond, son nez expressif mêlant fruits rouges, fruits confits, des épices douces et des notes toastées avec une présence florale. La Bouche est puissante, faite de tanins soyeux et élégants avec une belle persistance de fruits noirs, des notes complexes poivrées et toastées.



RÉSERVE VAL D'ARGAN

75 CL

Le Val d'Argan Rouge «Pure», est le premier et l'unique vin rouge Marocain vinifiée sans sulfites ajoutés. Robe rouge soutenu, reflets grenats, nez fruits rouges mûrs et bouquet d'épices douces, vin élégant, veloutée avec une belle persistance et une rondeur exceptionnelle après aération 20 min.



DOMAINE JIRRY CHARDONNAY

75 CL

Ses arômes intenses de fleurs blanches, de pêche, de poire, d'abricot et de miel et son ampleur en bouche sont la promesse d'un grand plaisir.



CHÂTEAU
CHÂTEAU SAINT-LÉON

75 CL

La robe de ce Château St Léon rouge est d'un joli rouge intense. Le nez concentre des parfums de fruits frais très agréables. La bouche présente une attaque souple et un corps aux tanins soyeux et savoureux.



CHÂTEAU
CRU LA MAQUELINE

75 CL

Vin, coloré, fruité, aux tanins fins et au caractère gourmand. Une robe rouge sombre avec des reflets grenats foncés.



CHÂTEAU
CHÂTEAU D'ARCINS

75 CL

Vin rouge élégant, épicé, tannique, avec une bouche grasse, un fruit généreux et une belle aptitude à la garde, saura vous surprendre et vous charmer



CHÂTEAU
CHÂTEAU LA CROIX MONTLABERT

75 CL

Vin intense qui se manifeste par une élégance naturelle autour de notes et subtils parfums de fruits noirs et de bois d'acajou.



CHÂTEAU
CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE

75 CL

Offre une robe or vert pâle brillant. Nez frais et tonique de fruits blancs finement agrumés. En bouche, le tout est sapide, tonique, tranchant et parfaitement ciselé !



MAISON CASTEL
PINOT NOIR

75 CL

Un rouge rubis aux arômes intenses de fruits rouge et noirs avec une attaque soyeuse sur le fruit tout en gourmandise



MAISON CASTEL
CHARDONNAY

75 CL

Une jolie couleur dorée avec une belle limpidité aux arômes fruités et notes de fleurs blanches dotée d'une bouche élégante et équilibré, qui dégage une belle expression aromatique avec des notes fraîches d'agrumes et de fruit à chair blanche



MAISON CASTEL
ROSÉ D'ANJOU

75 CL

Un rose pâle aux reflets corail, explosif sur des notes de fruits rouges et d'agrumes. Une bouche aromatique et fraîche avec un bel équilibre.



MAISON CASTEL
CABERNET SAUVIGNON GR

75 CL

Pourpre et brillant aux arômes de fruits noirs et de vanille avec une jolie finale sur des notes suaves



MAISON CASTEL
CÔTES DU RHÔNE

75 CL

Un grenat intense aux reflets violines aux arômes de fraises des bois, de violette et de fruits jaunes.





DOMAINE
PAVILLON BEAUREGARD

75 CL

Robe or pâle aux reflets verts lumineux.
Nez fumé et citronné, très expressif.
Parfait à l'apéritif, accompagnera parfaitement les fruits de mers tel que les huîtres et les coquillages.
Aussi bien qu'avec du fromage à pâte cuite

DOMAINE
LE SEUIL DE MAZEYRES POMEROL

75 CL

La robe est rubis brillant
Nez de fruits noirs et de figues.
Excellent avec une belle entrecôte avec une sauce au poivre, avec de la charcuterie et du fromage



DOMAINE
TERROIR DES CHASSIS CROZES-HERMITAGE

75 CL

Le Crozes-Hermitage Terroir des Chassis est un vin équilibré et robuste aux arômes de petits fruits rouges qui se marie à la perfection avec de la charcuterie ou un plat de volaille.



DOMAINE
CHÂTEAUNEUF DU PAPE

75 CL

Robe d'un beau rouge rubis profond aux reflets bleutés Nez racé et complexe caractéristique des plus beaux terroirs de grenache Accompagne parfaitement un gigot d'agneau ou un coq au vin, aussi bien avec de la charcuterie de porc.



DOMAINE
DOMAINE GILLES ROBIN

75 CL

Couleur limpide soutenue à la robe rubis sombre. Frais par son abord fleuri, puis gourmand par son bouquet de fruits noirs et des épices douces. Parfait pour déguster avec de la charcuterie ibérique, viandes blanches, curry de poisson, cuisine asiatique ou fromage à pâte molle.





VINS MOUSSEUX

Entre ce que l'on apprécie soi-même et ce qu'affectionnent les autres, choisir le bon vin n'est jamais une mince affaire. Pour ne rien arranger, cette tâche peut s'avérer encore plus compliquée à l'heure des festivités de fin d'année, lorsqu'il convient d'accorder mets et vins. Notre sélection de merveilleuses petites découvertes et de grands classiques vous aidera donc à y voir plus clair, les yeux ébahis par bien des teintes et des châteaux.

**FREIXENET
CORDON NEGRO**

75 CL



Une robe jaune pâle brillante, avec de fines bulles. Arômes intenses et fruités. Frais et léger avec une élégante finale.

**FREIXENET
CARTA NEVADA
(DEMI-SEC)**

75 CL



Une belle robe dorée avec un nez remarquable et fruité, ce qui donne un très bon feeling. La bouche est très agréable, mais sans prétention. On note une pointe d'acidité qui lui procure des arômes de noix grillées. Une finale avec une bonne persistance aromatique.

**FREIXENET
ITALIAN ROSÉ**

75 CL



Frais et fruité, accompagné d'arômes délicats de fruits rouges doté d'une structure élégante alliant notes de fleurs blanches et de pommes. En bouche, les fruits rouges doux et séduisants sont parfaitement mis en valeur, l'effervescence des bulles en fait un vin savoureux qui s'apprécie autant seul ou en rafraîchissement au cours d'un repas.

**FREIXENET
PROSECCO D.O.C**

75 CL



Une robe couleur jaune paille avec des reflets dorés. Du pétillant et des arômes d'agrumes, de pomme et de fleurs. Un palais net et éclatant aux notes de citron, pomme verte et pamplemousse. La note finale est légère et fraîche.



MAISON CASTEL

ICE CUVÉE BLANCHE

75 CL

À la robe jaune pâle aux reflets dorés, en bouche le palais qui se développe toute en légèreté et combine son fruité à une structure fraîche et nette, terminée par une finale onctueuse.

MAISON CASTEL

ICE CUVÉE ROSÉE

75 CL

À la robe élégante robe aux teintes de rose intense et reflets violacés, en bouche, une attaque croquante qui se développe avec finesse en conjuguant une structure charnue et des notes prononcées de fruits rouges.





CHAMPAGNES

Il ne devrait pas y avoir d'occasions spéciales pour boire du champagne. Pour autant, les traditions ont du bon. Que ce soit le soir du réveillon de Noël ou celui du 31, les fines bulles sont incontournables. Mais attention, comme avec tout ce qui fait briller les yeux, en matière de champagne, tout ne se vaut pas. Histoire d'allier le délicieux à l'agréable, voici une sélection pour une éruption garantie de plaisir.



MOËT & CHANDON BRUT

75 CL

Son nez révèle des fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche blanche), des agrumes (citron), complétés de nuances florales (tilleul), et des notes blondes (brioche et noix fraîches).



MOËT & CHANDON ROSÉ

75 CL

Robe rose est rayonnante, à dominante rouge, parée de reflets violets. Son aromatique est intense : un bouquet vif de petits fruits rouges d'été (fraise, framboise, groseille), complété de nuances florales (rose, aubépine) et d'une pointe poivrée.



DOM PÉRIGNON BRUT

75 CL

Au nez, la goyave et le zeste d'un pamplemousse vert et épicé se mêlent aux fruits à noyau, la pêche blanche et la nectarine. Le vin respire, le tout est complété par une vanille boisée et la brioche chaude très légèrement toastée.



VEUVE CLICQUOT BRUT

75 CL

Robe dorée, laisse exhaler des arômes marqués de fruits blancs puis des notes de vanille et de brioche. Entre finesse et puissance, ce joli Brut sera parfait à déguster pour l'apéritif.



VEUVE CLICQUOT ROSÉ

75 CL

Robe orange cuivré. Nez expressif marqué par des arômes de fraise et de fraise des bois très mûres. Bouche corpulente, structurée, vineuse qui reste fraîche. Longueur et caractère sont au rendez-vous.



RUINART BLANC DE BLANCS

75 CL

Cuvée charmeuse et ensorcelante. C'est un champagne parfait pour un bel apéritif. Elaborée uniquement à partir de Chardonnay, il possède une magnifique robe dorée et lumineuse.



RUINART ROSÉ

75 CL

Champagne fin et fruité, fidèle à l'esprit de la maison Ruinart avec son style précis et minéral. C'est un champagne à la robe couleur pétale de rose, fraîche et franche.

R DE RUINART BRUT

75 CL

Champagne doré, vif et fruité, à l'arôme subtil de fruits à chair blanche qui en font tant un excellent apéritif que le compagnon idéal d'un repas tout champagne.

MODE D'EMPLOI

OUVRIR UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Boire du champagne c'est chic. L'ouvrir avec la manière, tout en évitant de faire perdre un œil à quelqu'un, ça l'est encore plus.



0

Le dîner de Noël n'étant pas un podium de Formule 1, tout processus d'ouverture d'une bouteille de champagne commence par une heure et demie de repos au frais minimum.

1

Une fois la bouteille déparée de son muselet de fer, on serre le goulot, on pose fermement le pouce sur le bouchon, et on s'assure que l'on ne braque personne.



2

Le bouchon n'est pas une vis ! On saisit le corps de la bouteille en plaçant sa seconde main dessous. C'est avec celle-ci qu'on va tourner jusqu'à sentir le liège se dégager. On peut doser avec délicatesse, et surtout, le geste est classe.



3

On ne lâche rien ! On tient toujours sa bouteille fermement d'une main et on bloque le bouchon avec l'autre. Il devrait sortir sans violence, laissant place à un « plop » tout en retenu.



4

Le versement doit être lent et régulier. Pour éviter que la mousse ne déborde, on peut servir en deux fois. Et pour se la jouer à fond, on ne remplit pas plus des deux tiers du verre. Mission accomplie !



MONOPOLE HEIDSIECK

75 CL

Sa robe paille soutenue introduit un nez de fruits jaunes et de brioche. En bouche, il est équilibré, franc, nerveux et rond avec une bonne enveloppe, du caractère et une pointe d'amande fraîche. Ses bulles sont fines et fondantes.



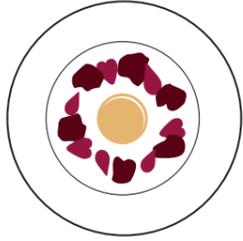
POMMERY BRUT

75 CL

Une expression généreuse et une texture élancée, lui confère un goût unique et une douceur particulière.



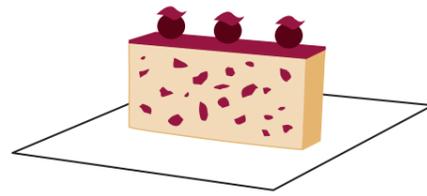
ŒUF PARFAIT À LA TRUFFE ET SON CHOU PAK CHOÏ



« Je prends des œufs bio et fermiers qui vont cuire pendant une heure dans une eau à 64 degrés. Pendant ce temps, je prépare une sauce au champagne. Pour huit personnes, je fais suer deux oignons dans 60 grammes de beurre. Puis je rajoute du bouillon de volaille et du champagne (30 cl de chaque liquide) ainsi que 30 cl de crème. Une fois que mon bouillon a réduit, je lie ma sauce avec 60 grammes de beurre et je râpe une belle truffe noire du Périgord (30 grammes), et je laisse infuser. Pour le dressage, j'ajoute des choux pak choï. Je les blanchis d'abord légèrement, puis je les braise au beurre dans un fond blanc réalisé avec une garniture aromatique classique : oignons et carottes. Une fois prêts, je les effeuille au fond d'une assiette creuse, je casse mon œuf parfait par-dessus, j'ajoute ma sauce au champagne et je termine en râpant de la truffe en lamelles. »

Accord : Un Bourgogne blanc, avec de l'ampleur, type Meursault, pour épouser la truffe.

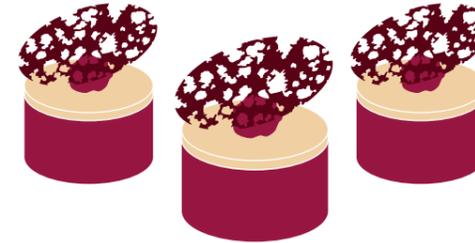
NOUGAT DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECS



« J'achète des foies locaux que j'éveine et fais mariner une heure dans du ratafia au champagne, avec du sel et du poivre. En parallèle, je torrifie des amandes, des noisettes et des pistaches : quelques minutes au four pour leur donner du croquant. Ensuite, pour monter ma terrine, je mets une première couche de foies au fond. J'ajoute mes fruits secs torrifiés ainsi que des figues et des abricots secs. Puis je remets une seconde couche de foie gras. Je cuis ma terrine à 90° degrés pendant environ une heure. Comme selon sa taille, la durée de cuisson varie, le repère c'est de la sortir lorsqu'elle est à 58° à cœur. À côté, je prépare un chutney d'oignons rouges. Je les émince, j'ajoute du vinaigre balsamique et du quatre épices, je mélange tout et je mets à cuire à feu doux pendant une heure. Un fois qu'on obtient une compotée, on poivre et on sale bien. »

Accord : Un Pouilly Fuissé. Son goût légèrement sucré d'origine se marie bien avec le foie gras.

TARTARE DE DORADE ROYALE ET D'HUÎTRES



« C'est une de mes signatures. Pour huit personnes, comptez deux dorades d'un kilo, huit huîtres et 60 grammes de caviar. Je coupe d'abord les dorades au couteau, en brunoise. Même chose avec les huîtres, et je privilégie des numéro 2, qui ont de la "mâche". J'assaisonne l'ensemble avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre. Je moule ma préparation dans un petit cercle et j'étale de la crème épaisse à la cuillère sur deux millimètres. Une fois démoulé, je place une belle quenelle de caviar (ou d'œufs de tobiko) au-dessus. Enfin, je prépare une tuile à l'encre de sèche avec 30 grammes de farine, 180 grammes d'eau, 160 grammes d'huile d'olive et 20 grammes de sèche noire et salée. Je cuis ma pâte à la poêle de façon très fine et croustillante et, une fois refroidie, je découpe des tuiles et en dépose une sur chaque tartare réservé au frais. »

Accord : Un champagne blanc de blancs, extra brut, pour répondre à cette entrée saline et iodée.

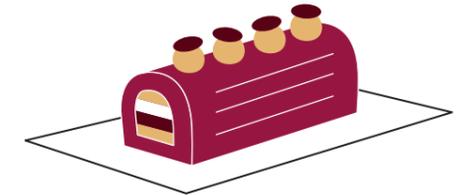
LIÈVRE À LA ROYALE ET SES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS



« La première étape consiste à désosser entièrement le lièvre et à le mettre à plat. Puis je le fourre avec une farce à base de porc, de lièvre, de pigeon, d'agneau, de volaille, de foie gras, d'un peu de truffe et d'ail, en arrosant le tout de cognac. Une fois farci, je le roule et le mets sous vide pour 72 heures de cuisson à 66 degrés. En parallèle, avec les os, je fais un fumet de gibier, qui va cuire à frémissement pendant 24 heures avec une garniture aromatique à base d'oignons, de carottes, de céleri, de poireaux... Les os vont fondre, et je vais lier ce fumet au sang de porc, jusqu'à réduire le tout à glace pour obtenir une sauce noire et sirupeuse. Et j'ajoute une touche de chocolat. Une fois la cuisson du lièvre achevée, je le laisse reposer une nuit au frigo. Je le découpe au moment de le réchauffer au four, et je le glace avec la sauce. Pour l'accompagnement, je fais des raviolis avec une pâte à base de farine blanche, de farine de noisette, d'eau, et d'huile d'olive. J'étale ma pâte à nouilles et je la garnis avec une poêlée de champignons des bois. »

Accord : Un vin puissant du Pays d'Oc, type Terrasses du Larzac, avec des tannins qui ressortent.

BÛCHE AU BISCUITS ROSES DE REIMS, CRÈME BRÛLÉE ET SORBET PASSION



« L'idée, pour la base de cette bûche, est de faire une sorte de quatre-quarts aux amandes. Pour une bûche, il nous faut un paquet de biscuits roses de la maison Fossier de Reims, un œuf, 50 grammes de farine, 50 grammes de poudre d'amandes, 50 grammes de beurre fondu et 100 grammes de sucre cassonade. Je fais d'abord réduire en poudre les biscuits roses puis mélanger tous les ingrédients avec le jaune d'œuf et j'incorpore dans un second temps le blanc monté à part. J'étale toute la préparation sur une plaque pour faire un biscuit d'un centimètre d'épaisseur qui va cuire 5 à 6 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés. Je le découpe alors de manière à tapisser le fond de mon moule à bûche et j'en réserve une partie pour une seconde couche. Ici, on va couler une crème brûlée faite à froid et remettre le morceau de biscuit rose réservé. On place au congélateur le temps que la crème durcisse un peu, puis je remplis le reste du moule de sorbet à la passion. Et je remets au congélateur. Enfin, on démoule notre bûche quelques minutes avant de servir, de manière à ce que la crème et le sorbet soient glacés mais pas durs. Et on la décore avec du sucre glace, des pépins de fruits de la passion, et des petites tranches de carambole. »

Accord : On joue la carte du ratafia champenois ou d'un saké français, fait avec du riz camarguais, pour une touche un peu sucrée.





ALCOOLS BLANCS



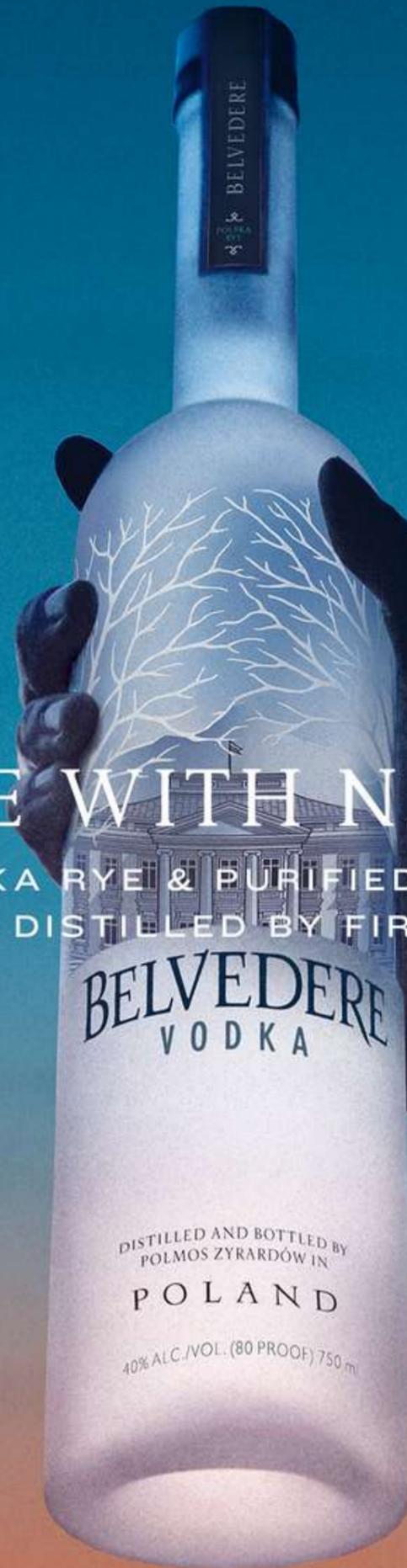
En matière de spiritueux, les meilleures bouteilles n'arborent pas toutes des teintes foncées. Derrière les liquides translucides se dissimule parfois un art de la distillation qui se mesure en siècles. Les flacons de vodka, gin et autres eaux-de-vie de fruits, d'herbes ou de baies renferment des nectars qui ne demandent qu'à faire exploser vos papilles ou à se marier avec d'autres liquides pour réaliser des cocktails mémorables.

BELVEDERE

VODKA

MADE WITH NATURE

POLSKA RYE & PURIFIED WATER
DISTILLED BY FIRE



BELVEDERE
VODKA

DISTILLED AND BOTTLED BY
POLMOS ZYRARDÓW IN

POLAND

40% ALC./VOL. (80 PROOF) 750 ml

Please drink responsibly

VODKAS



BELVEDERE

70 CL

Vodka très douce et toute en rondeur, avec une texture crémeuse. Certaines touches de vanille entre sucré et salé avec un soupçon de poivre blanc et d'épices.

BELVEDERE
SINGLE ESTATE
RYE LAKE

70 CL

Moyennement corsée et délicate, avec des notes de menthe verte et de foin frais, ainsi qu'une pointe de biscuit.

KETEL ONE

75 CL

Fruit d'une passion familiale et de 10 générations de savoir-faire dans la fabrication de spiritueux, elle est distillée 3 fois et considérée comme l'une des meilleures vodkas au monde. Riche en goût et fraîche en fin de bouche, elle se déguste pure ou en cocktail.



CÎROC

75 CL

Ciroc est la 1ère vodka ultra-Premium élaborée à partir des meilleurs raisins français sélectionnés dans le Sud de la France. Contrairement aux Vodkas de céréales (la plus répandues sur le marché), le raisin procure une douceur incomparable aux notes d'agrumes vibrantes.

GINS

TANQUERAY
LONDON DRY GIN

75 CL

L'équilibre parfait entre les 4 plantes qui le compose - genièvre, coriandre, angéline et réglisse. Un Gin aux arômes unique ! A déguster avec un tonique, des glaçons et une tranche de citron.

GIN TANQUERAY
N°TEN

75 CL

Seul gin élaboré à base de fruits frais (pamplemousses blancs, oranges entières, citrons verts), de baies de genièvre et de graines de coriandre.

TEQUILA DON JULIO
BLANCO

70 CL

Une tequila très pure dans sa plus simple et meilleure expression, Don Julio blanco est une tequila de luxe aux agrumes frais et saveurs sucrées.



TEQUILA





ALCOOLS BRUNS

Dans la vie, on échappe difficilement à certaines traditions. Le digestif qui clôt les grands repas n'est pas la plus désagréable d'entre elles. Les whisky, cognac, rhum et autres calvados et armagnac que vous retrouverez dans les pages suivantes sont le fruit d'un savoir-faire unique, souvent transmis entre générations. Offrir une bouteille d'un de ces spiritueux d'exception à Noël ou en faire découvrir le contenant, c'est aussi là une forme de transmission.

**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
+ 2 MINI 5 CL DOUBLE BLACK
ET GOLD OFFERTES**

75 CL



**JOHNNIE WALKER RED LABEL
+BLACK LABEL 20CL OFFERTE**

75 CL

Fabriqué aux quatre coins de l'Écosse, whisky écossais le plus vendu dans le monde entier. Crépite d'épices et regorge de saveurs vibrantes et fumées. Parfait pour les fêtes et les rencontres.

**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
+2 MINI 5 CL DOUBLE BLACK ET GOLD OFFERTES**

75 CL

Référence pour tous les autres mélanges de Luxe. Créé en utilisant uniquement des whiskies âgés d'au moins 12 ans aux quatre coins de l'Écosse. Caractère indéniablement lisse et profond.



**JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK
+2 MINI 5 CL GOLD ET 18 ANS OFFERTES**

75 CL

Whisky corsé. Caractère fumé intense. Johnnie Walker Double Black a été créé par Master Blender Jim Beveridge comme une interprétation plus sombre et plus smokier du célèbre Johnnie Walker Black Label.





JOHNNIE WALKER GREEN LABEL +2 VERRES OFFERTS

75 CL

Arômes intenses d'herbe coupée croquante, de fruits frais, de fumée de bois, de vanille profonde et de bois de santal. Fabriqué à partir d'un palais de malts mûris depuis au moins 15 ans dans des fûts de chêne américain et européen.



JOHNNIE WALKER GOLD LABEL +2 VERRES OFFERTS

75 CL

Whisky luxueux et lisse, avec des notes de vanille et de fruits noirs. Avec un soupçon de braises fumantes de la côte Ouest. Johnnie Walker Gold Label Reserve est faite pour ces soirées inoubliables avec des amis incroyables.



JOHNNIE WALKER 18ANS +2 VERRES OFFERTS

75 CL

Fait à l'aide de whiskies qui ont mûri pendant au moins 18 ans. Ces whiskies constituent une merveilleuse combinaison de goûts classiques et contemporains, idéal pour ces soirées inoubliables avec des amis incroyables.



JOHNNIE WALKER BLUE LABEL +2 VERRES EN CRISTAL OFFERTS

75 CL

Johnnie Walker Blue Label est une combinaison exquise de whiskies les plus rares et les plus exceptionnels d'Écosse. Seul un fût sur dix mille a la qualité, le caractère et la saveur insaisissables pour offrir le goût remarquable signature.



BULLEIT BOURBON

70 CL

Elaboré à base de grains de seigle et de l'eau naturellement filtrée d'un affluent du Kentucky River. Sa teneur en seigle extrêmement élevée de lui confère un caractère vif et épicé.



GLENMORANGIE THE ORIGINAL

70 CL

Distillé à deux reprises dans les plus hauts alambics d'Écosse, créant des arômes d'agrumes et des notes florales. Vieilli pendant 10ans exclusivement dans les meilleurs fûts de bourbon en chêne blanc américain avec des notes profondes de pêche et de vanille douce.

RHUMS


**CAPTAIN MORGAN
WHITE & SPICED**

75 CL

Elaboré en Jamaïque à partir de mélasse délicieusement parfumée et distillé 5 fois. Captain Morgan est un Rhum élaboré à partir de la meilleure sélection de rhums des Caraïbes. Mélangé avec du cola, mais aussi très polyvalent. Captain Morgan white fait de très bons Mojitos


RHUM ZACAPA CENT 23

75 CL

Un rhum de haute altitude (2300m), vieilli selon la méthode de la Solera et présenté dans des bouteilles souvent ornées d'une petite bande de feuilles de palmes royales tressées à la main, un procédé traditionnel artisanal.

COGNACS


HENNESSY V.S.O.P PRIVILÈGE

70 CL

Charpenté et extrêmement savoureux, sa palette d'arômes d'une grande complexité confère à ce cognac un caractère doux, rond et finement équilibré. Notes de vanille, cannelle, bois grillé.

LIQUEURS


BAILEY'S

75 CL

Bailey's est un assemblage de whiskey Irlandais, de crème fraîche, de cacao et de vanille.





BLACK, DRINK, DANCE, REPEAT



Flag
spéciale
BLACK

BLACK

BIÈRES



SPÉCIALE BLACK

33 CL

Cette bière légendaire brassée avec savoir-faire depuis 1973 se renouvelle et vous fais découvrir ses nouveaux arômes et sa nouvelle couleur ambrée qui séduira les connaisseurs.

Durant tout le mois de décembre, découvrez la en avant-première dans tous les magasins Nicolas



PELFORTH

33 CL

Une bière de caractère !
bière ambrée à 7,2%alc

CRUZCAMPO

33 CL

Cette Lager d'origine espagnole est disponible depuis un an au Maroc et a déjà su séduire les amateurs



BUDWEISER

33 CL

Une bière légère et rafraîchissante, vêtue d'une superbe robe blonde avec une jolie mousse blanche, des notes de malt et de céréales avec une amertume très subtile.

STELLA ARTOIS

33 CL

De couleur dorée avec un arôme floral de houblon, une douceur maltée fruitée bien équilibrée, une amertume croquante de houblon et une note finale douce et sèche.



HEINEKEN

33 CL

Heineken est la bière premium leader dans le monde. Elle est aimée et appréciée par des millions de personnes dans plus de 200 pays.

FÛT HEINEKEN

5 L



LEFFE BLONDE

33 CL

A la couleur dorée et lumineuse, délicatement maltée, elle développe une douce amertume qui finit sur une touche de girofle, d'anis et de pomme acidulée.



LEFFE BRUNE

33 CL

De couleur acajou, une bière douce et crémeuse, elle dévoile en bouche une amertume discrète. Son goût est légèrement sucré et caramélisé, avec quelques notes de café.



CASABLANCA

33 CL

La légendaire Casablanca est une bière premium par excellence, 100% malt. Elle continuera à vous transporter au-delà des plaisirs d'une bière, avec son arôme subtil et son goût raffiné, issus des meilleurs ingrédients



CASABLANCA CITRON

33 CL

Lancée en 2019, la nouvelle Casablanca aromatisée au citron offre une nouvelle expérience, tout aussi « légendaire ».



COFFRETS





BROUILLY & MACON VILLAGE

33 CL

MERLOT MC + MEDUIM SWEET GRENACHE



BORDEAU MC + M SWEET MUSCAT & CUVÉE BRUT + ROSE



Les cocktails de vos séries préférées



L'art et le goût du cocktail s'imposent comme une tendance solide en France. Et quelque part, les séries américaines et leurs personnages exubérants n'y sont pas pour rien. Pour leur rendre hommage, nous avons demandé à Marie Cabaret-Besenal, la mixologue de Kouto à Paris, de réinterpréter trois classiques entrevus dans *Sex and The City*, *Desperate Housewives* et *Mad Men*. Des cocktails faciles à réaliser et une occasion immanquable de pimenter l'apéritif avant le traditionnel dîner de Noël.

ASTUCE

Si vous n'avez pas de shaker à la maison, pas de panique. Lorsque Marie et Chirine voyagent, elles ne se baladent pas toujours avec leur attirail de mixologie. « *Du coup, on se débrouille, et généralement, on trouve toujours un vieux pot de confiture ou de compote avec son capuchon. Ça fait parfaitement l'affaire !* »

LE COSMOPOLITAN DE SEX AND THE CITY

Dans la série qui a déridé New York, la trentaine et le célibat, Carrie, Charlotte, Miranda et Samantha se racontaient les anecdotes les plus succulentes autour de ce cocktail qui l'est tout autant. Ici, sa version revisitée joue la carte de la minéralité avec l'eau de coco, l'esprit de Noël avec la mandarine, mais sans trahir sa couleur iconique, grâce à une pointe de grenadine.

5 cl de vodka
1 cl de mandarine Napoléon
2 cl d'eau de coco
2 cl de citron
1 cuillère à café de grenadine
Des glaçons



1 – Mettez tous les ingrédients et les glaçons dans un shaker.

2 – Secouez énergiquement.

3 – Versez le tout dans un verre à Martini passé au freezer, en filtrant avec une petite passoire.

4 – Ajoutez une jolie tranche de citron.

LE OLD FASHIONED À LA MAD MEN

Pour les fans de Don Draper, cet impitoyable publicitaire de l'Amérique des années 1960, il est impossible de dissocier l'homme de son Old Fashioned. Ici, sa version revisitée s'appuie sur une eau-de-vie alsacienne et un bitter gourmand qui vous rappelleront un fameux chocolat liquoreux de Noël.

4 cl de bourbon
1 cl d'eau-de-vie de kirsch
3 gouttes de bitter chocolat
1 cuillère de sirop d'érable
Une belle poignée de glaçons



- 1 – Dans un verre à whisky refroidi, versez tous les ingrédients et les glaçons.
- 2 – Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère.
- 3 – Décorez d'une belle tranche d'orange.

LA MARGARITA FAÇON DESPERATE HOUSEWIVES

Prenez une pincée de soucis conjugaux, une bonne dose de sarcasme, une larme d'auto-dérision, ajoutez-y quatre tranches de Bree Van de Kamp, Lynette Scavo, Gabrielle Solis et Susan Mayer, et vous aurez la promesse d'une bonne Margarita entre copines. Ici, sa version revisitée mise sur les notes végétales et florales du Pimm's, de l'orgeat et de la fleur d'oranger pour atténuer l'*a priori* qui entoure souvent la tequila.

5 cl de tequila
2 cl de citron vert
1 cl de Pimm's
1 cl de sirop d'orgeat
2 gouttes de fleur d'oranger
Des glaçons



- 1 – Mettez tous les ingrédients dans un shaker avec une belle poignée de glaçons.
- 2 – Secouez énergiquement.
- 3 – Avec une tranche de citron, humidifiez le côté d'un verre à Martini passé au freezer.
- 4 – Trempez le verre dans un mélange piment, sel, sucre.
- 5 – Versez le cocktail en le filtrant.

NICOLAS
DEPUIS 1822