



CARTE DES BOISSONS

TRAITEUR SOLIDAIRE

*Donnez du SENS à vos réceptions !
Savourons la diversité !*



LES SOFTS ET COCKTAILS SANS ALCOOL

Prix HT	Dénomination	Prix HT	Dénomination
5.30	Jus de d'orange bio 1 litre	5.00	Cola Bio maxhavelaar
5.30	Jus de de pommes bio 1 litre	1.60	Cristalline 1.5 litre
5.30	Jus de de raisins bio 1 litre	2.20	Cristalline gazeuse 1.5 litre
5.30	Jus multifruits bio 1 litre	1.09	Eau 50CL
2.94	San Pellegrino 1 litre	1.00	Cannette 33 cl
3.20	Evian 1 litre		

LES BOISSONS CHAUDES

Prix HT Dénomination

1.00	Café BIO
0.20	Sucrette BIO
1.00	Thé à la menthe fraîche Bio locale et solidaire façon orientale ou Thé bio Ceylan Baronny's
0.30	Dosette de lait/Lait Bio
1.50	Chocolat chaud
0.80	Thé bio

LES BOISSONS ALCOOLISEES

Prix HT	Dénomination	Prix HT	Dénomination
35.71	Champagne BIO	27.61	Cointreau
26.50	Champagne Pertois Lebrun/ viticulture raisonnée	24.56	Baileys
24.90	Champagne Nicolas Feuillate	30.66	Cognac VSPO
9.15	Clairette de Die Jaillance Bio	6.06	Sangria
25.00	Ricard	16.50	Crémant Bio du Domaine Lapinte
21.96	Whisky John Mac Grégor	16.50	Vin Rouge Bio « Chinon »
51.22	Whisky Blak Gamon	1.00	Vin Blanc Bio « Chardonnay »
22.21	Gin Ramy	10.00	Vin rouge du moment
21.21	Vodka	10.00	Vin blanc du moment
20.29	Pastis	10.00	Vin rosé du moment
16.33	Porto	18.00	Crème de cassis
30.05	Tequila		

Notre conseil en Vin :

❖ **Loïk Tavernier**, notre sommelier, 20^{ème} au concours du meilleur sommelier de France

Il est classé 20^{ème} au concours du meilleur sommelier de France, 3^{ème} au concours du meilleur sommelier du sud Ouest et a représenté la France au concours mondial du whisky.

Il a voulu donner du sens à sa vie en conseillant le traiteur PLANETE SESAME 92 pour l'achat de ses vins et de ses champagnes BIO.

Parcours de Loïk Tavernier :

- Chef Sommelier, Palace en suisse : Hôtel 5* Président Wilson, Genève
- Chef Sommelier chez Michel TRAMA 3 étoiles Michelin
- Sommelier chez Auberge Hatley 5 Diamants QUEBEC
- 1er Sommelier chez Bistrot du sommelier avec le meilleur sommelier du monde
- Sommelier avec une grande expérience dans la restauration de luxe en France, Irlande, Suisse, Espagne, USA et Canada.
- Lycée Hôtelier de Nice l'Arénas, BTS Restauration gastronomique

- Vitamont

- Jus biologiques depuis 1985 - Purs jus 100% bio et locaux

Agriculture Biologique



Installée dans le Sud-Ouest, au cœur des vergers du Lot-et-Garonne, Vitamont est engagée depuis 1985 dans la production de jus de fruits et de légumes et autres boissons issus de l'agriculture biologique.

La société VITAMONT a été la première entreprise de transformation et d'embouteillage de purs jus de fruits et de légumes, à recevoir une certification bio dès 1986, un an après sa création, en adoptant les cahiers des charges CINAB-UNITRAB.



Label européen

Le **BIO** certifié 

À l'issue de contrôles et d'un audit annuel Ecocert valide l'attribution de la licence biologique à Vitamont.



Du fruit ou légume récolté jusqu'à la mise en bouteille, Vitamont assure toutes les étapes de transformation.

Pas d'additif, pas d'ajout de sucre, les fruits et légumes sont simplement pressés, sans filtration du jus.



Pour la mise en bouteille, Vitamont utilise la technique du flash pasteurisation (élévation rapide de la température puis redescende instantanée) pour conserver au mieux les qualités gustatives et nutritionnelles de ses jus. La teneur naturelle en vitamines, oligo-éléments et sels minéraux est ainsi préservée.

Les jus en bouteilles verre (1 L) :

Pur jus d'ORANGE

Ces oranges, récoltées à maturité, sont pressées sur le lieu de récolte pour en préserver tous les arômes. Le jus Vitamont, issu de la sélection des meilleures origines d'oranges, vous garantit un jus à la saveur douce et équilibrée tout au long de l'année.



Pur jus de PAMPLEMOUSSE ROSE

Les meilleurs pamplemousses roses du Bassin Méditerranéen, parfumés et sucrés, sont cueillis à maturité et pressés instantanément pour préserver toutes les qualités du fruit. Le jus Vitamont est très rafraîchissant, vous l'apprécierez particulièrement pour son goût fruité et acidulé.



Pur jus de PAMPLEMOUSSE

Les pamplemousses blancs sont cueillis à maturité et pressés instantanément pour préserver toutes les qualités du fruit. Le jus Vitamont est très rafraîchissant, vous l'apprécierez particulièrement pour sa saveur acidulée avec une pointe d'amertume.





Pur jus d'ORANGE et de PAMPLEMOUSSE ROSE

Dans ce mélange, retrouvez toute la douceur de l'orange, équilibrée par l'amertume et la saveur acidulée du pamplemousse rose. Savourez tous les bienfaits des agrumes dans ce cocktail tonique au goût atypique et très rafraîchissant

Pur jus de POMMES

Les pommes sont pressées dans notre atelier de Monflanquin. De solides partenariats avec des arboriculteurs locaux ont été mis en place pour vous offrir des pommes de qualité. La diversité des origines permet de vous offrir un jus équilibré et parfumé tout au long de l'année



Pur jus de RAISIN

Récoltés à maturité, les raisins sont conduits dans notre atelier pour y être pressés. Des partenariats avec des viticulteurs du sud de la France ont été mis en place pour vous offrir des raisins de qualité.

Pur jus de RAISIN BLANC

Récoltés à maturité, les raisins blancs sont conduits dans notre ts avec des viticulteurs du sud de la France ont été atelier pour y être pressés. Des partenaria mis en place pour vous offrir des raisins blancs de qualité. La sélection des meilleures variétés et un assemblage rigoureux offrent un jus à la saveur fruitée et équilibré.



Cocktail 5 FRUITS

Bouteille de 1 L

En associant ces jus et purées de fruits biologiques, le Cocktail 5 FRUITS vous propose un subtil mélange de douceur, fraîcheur et gourmandise.

Les jus en briques carton (1L) :

Pur jus d'ORANGE

Le partenaire incontournable de tous vos pique-niques en famille !



MULTIFRUIT

Un cocktail, doux et savoureux,
apprécié par toute la famille !



Pur jus de POMME

Un apéritif entre amis,
la base de tous vos cocktails !



Pur jus de RAISIN

Découvrez le plaisir ultime
du pur jus de raisin !

Pur jus d'ANANAS

Notre savoureux jus d'ananas
en format 1L familial !



=



— CHAMPAGNE —
PERTOIS-LEBRUN
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT



L'histoire du Champagne Pertois Lebrun

La Maison Pertois Lebrun est située dans la commune de **Cramant**, l'un des plus célèbres villages de la **Côte des Blancs**. Pertois Lebrun est une Maison familiale où se côtoient traditions et savoir-faire ancestral.

L'histoire de la Maison remonte au début des années 1900, lorsque la famille commence à élaborer et à commercialiser son propre vin de Champagne. Ce n'est toutefois qu'en 1955, après l'union de Paul Pertois, **vigneron de Cramant**, et de Françoise Lebrun, vigneronne du Mesnil-sur-Oger, que la marque Pertois Lebrun est créée.

Depuis, la Maison Pertois Lebrun est transmise de génération en génération. Ce sont aujourd'hui Clément et Antoine qui incarnent la 5ème génération de vignerons.