

## SERVICES CAVE DE LA VICTOIRE

Un spécialiste vous écoutera, vous conseillera et répondra à vos attentes pour offrir un cadeau d'exception. Un coffret de la cave de la victoire c'est l'excellence du terroir français, que ce soit un vin, des chocolats, un panier gourmand ou tout autre produit sélectionné.

## LA CAVE

Notre connaissance des terroirs et de nos vins vous permettront d'être exigeants quand au choix de vos flacons. Nous pouvons vous guider tout au long de votre sélection et vous apporter notre expertise pour un choix optimal de vos cadeaux ou pour vos repas de fête.

## L'ÉPICERIE

Nos produits d'épicerie fine élaborés par des artisans tous proches de leur terroir sauront émoustiller vos papilles que ce soit avec du salé (foies gras, truffes, huîtres, tapenades...) ou du sucré (chocolats, confiseries, confitures...). Découvrez, choisissez, sélectionnez à la cave de la victoire, par mail ([contact@cavedelavictoire.com](mailto:contact@cavedelavictoire.com)), par téléphone...vos mets pour un réveillon réussi.

## LIVRAISON

Livraison offerte à partir de 150 € d'achats  
Livraison sur toute l'île

## UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

**Jef Allard** Conseiller-Caviste  
**Françoise Cady** Conseillère-Caviste  
**Joris Desbois** Conseiller-Caviste  
**Françoise Galard** Conseillère-Caviste  
**Valéry Gilbert** Conseiller-Caviste  
**Pierrick Grasland** Caviste-Sommelier

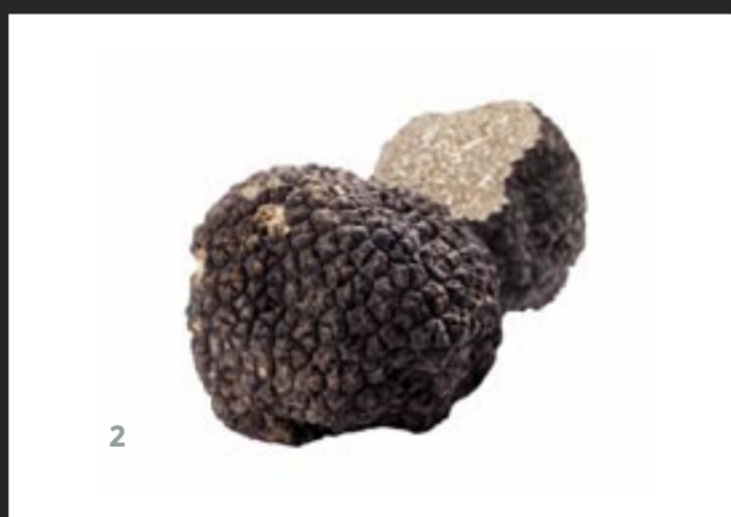
crayon noir

## PRODUITS FRAIS ARRIVANT PAR AVION NOËL 2023

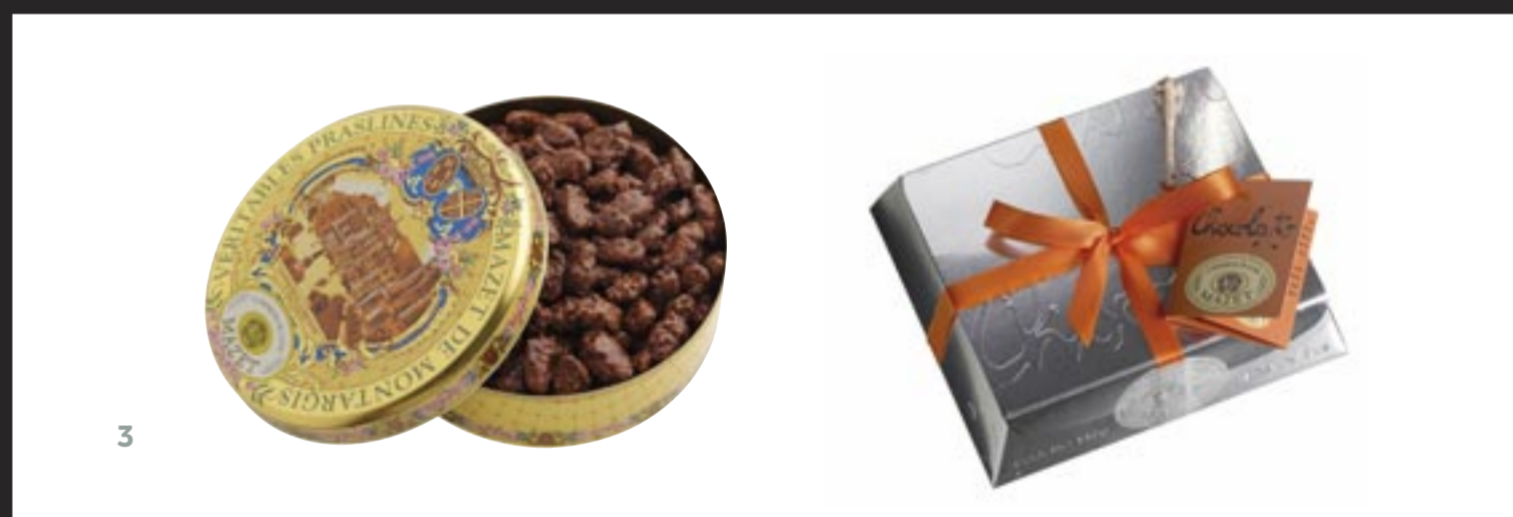
LA CAVE DE  
LA VICTOIRE 



1



2



3

### 1 LE FOIE GRAS

Foie gras – Maison Grolière.  
Artisan avant tout, la famille Grolière travaille dans le respect de la tradition, de la qualité et des saveurs authentiques du terroir. Les foies gras Grolière sont régulièrement primés notamment au Concours Agricole de Paris gage de qualité et d'innovation. Toutes les recettes sont élaborées sans colorant ni conservateur.



### 2 LA TRUFFE

L'emblème du Périgord.  
« Nous voilà arrivés au sacrum sacrorum des gastronomes, à ce nom que les gourmands de toutes les époques n'ont jamais prononcé sans porter la main à leur chapeau... La truffe embellit tout ce qu'elle touche. Sans parler des mets les plus fins auxquels elle prête un nouveau charme, les substances les plus simples, les plus communes, imprégnées de son arôme, peuvent paraître avec succès sur les tables les plus délicates. » - Le grand dictionnaire de cuisine, Alexandre Dumas.

### 3 LE CHOCOLAT

Chez Mazet, Maître Chocolatier depuis 1903 à Montargis dans le Loiret, on élabore des chocolats issus de recettes exclusives, élaborées autour des ingrédients emblématiques de la maison. Présentés dans un joli ballotin, leur fabrication artisanale ravira les papilles des plus exigeants. Un chocolatier de luxe reconnu pour son excellence et son label « Entreprise du Patrimoine Vivant ».



4



### 4 LES HUÎTRES

L'huître Gillardeau, véritable bijou du patrimoine gastronomique français. Durant leur élevage, les huîtres Gillardeau reçoivent tous les soins nécessaires favorisant leur développement jusqu'à s'élever au degré de maturité idéale. Les différentes manipulations effectuées permettent par la suite, l'obtention d'une huître de qualité constante, à la chair généreuse et au goût unique. Toutes ces caractéristiques font des huîtres Gillardeau une institution reconnue partout dans le monde.



## EN DIRECT DES PARCS À HUÎTRES

OUVERTURE SUR DEMANDE

| RÉFÉRENCES   | PRIX                | QUANTITÉ | TOTAL |
|--|---------------------|----------|-------|
| Atlantique n°3   | 24.00 €/la douzaine |          |       |
| Huitre d' Oléron spéciale fine de claire n°3 R. Pantaléon  | 36.00 €/la douzaine |          |       |
| Creuses n°3 Île de Groix   | 37.00 €/la douzaine |          |       |
| Huitre d' Oléron spéciale fine de claire n°2 R. Pantaléon  | 42.00 €/la douzaine |          |       |
| Gillardeau n°3   | 52.00 €/la douzaine |          |       |
| Gillardeau n°2   | 76.00 €/la douzaine |          |       |
| Belon plate n°1  | 55.00 €/la douzaine |          |       |
| Tsarkaya n°2 Cancale   | 74.00 €/la douzaine |          |       |
| Tsarkaya n°1 Cancale   | 88.00 €/la douzaine |          |       |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>MUSCADET Amphibolite, Jo Landron, Loire.<br>Agrume et salinité au nez, amplitude et minéralité en bouche. Parfait pour les huîtres. |                     |          |       |

## NOS SAUMONS ET SAURISSERIE

EXCELLENCE ET QUALITÉ

| RÉFÉRENCES  | PRIX           | QUANTITÉ | TOTAL |
|---|----------------|----------|-------|
| Saumon fumé bio Ecosse 4/5 tranches Ecosse ou Irlande   | 28,90 €        |          |       |
| Cœur de filet de saumon 200gr   | 42,00 €        |          |       |
| Cœur de filet de saumon 400gr   | 78,00 €        |          |       |
| Saumon sauvage de la Baltique fumé 4/6 tranches 200gr   | 59,00 €        |          |       |
| Saumon fumé à chaud 150gr   | 22,00 €        |          |       |
| Filet de saumon frais 1 <sup>er</sup> choix   | 45,00 €/kg     |          |       |
| Filet entier saumon fumé bio Ecosse   | consultez-nous |          |       |
| Truite fumée du Pays Basque 4/5 tranches  | 24,00 €        |          |       |
| Rillettes de truites artisanales, Maison Grolière 80gr  | 9,90 €         |          |       |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>POUILLY-FUISSÉ Domaine Cornin Bourgogne.<br>Un délicieux bouquet citronné et fruité ; la bouche gourmande est beurrée et toastée. À goûter absolument. |                |          |       |

## L'ART DU CAVIAR À LA FRANÇAISE

GOÛTEZ L'EXCEPTIONNEL

| RÉFÉRENCES   | PRIX           | QUANTITÉ | TOTAL |
|--|----------------|----------|-------|
| Caviar Baeri impérial de Sibérie 30gr  | 69,00 €        |          |       |
| Caviar Maison Prunier Tradition 50gr   | 174,00 €       |          |       |
| Caviar Prunier Tradition 125gr   | 395,00 €       |          |       |
| 500gr et plus  | consultez-nous |          |       |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>Authentique VODKA RUSSKAYA<br>Subtile et croquante, à boire bien frappée. |                |          |       |
| Oeufs de saumon sauvage du Pacifique, verrine 50gr   | 34,00 €        |          |       |
| Perles de harengs fumés Harenga, verrine 120gr   | 35,00 €        |          |       |
| Corail d'oursin, verrine 50gr  | 49,00 €        |          |       |
| Tarama à la truffe, verrine 90 gr  | 9,80 €         |          |       |
| Tarama au caviar, verrine 90gr   | 18,90 €        |          |       |
| Blinis bio, sachet de 16 pièces, 135gr   | 9,00 €         |          |       |

## VÉRITABLES CRUSTACÉS DE BRETAGNE

| RÉFÉRENCES   | PRIX                    | QUANTITÉ | TOTAL |
|--|-------------------------|----------|-------|
| Araignée vivante de l'île de Groix (1-1,2kg)   | 38,00 €/pièce           |          |       |
| Langoustines de la criée de Lorient  | 39,00 €/500gr           |          |       |
| Homard bleu de Bretagne  | selon cours de la criée |          |       |
| Queue de langouste, mer australe CAL 100/120 environ 1 kg  | 125,00 €/la pièce       |          |       |
| Crevettes océan indien sauvages cuites 400gr   | 39,00 €                 |          |       |
| Plateau de fruits de mer sur lit d'algues (2 personnes)<br>Huitres, bigorneaux cuits, bulots, palourdes, praires, ormeau, crevettes, langoustines, pinces tourteaux, mayonnaise maison, citron, vinaigrette échalotte, beurre et rince doigts. | 49,00 €/personne        |          |       |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>MONTAGNY 1 <sup>ER</sup> CRU Les Chaniots, Les Vignerons de Buxy, Bourgogne. Typicité des arômes, générosité des saveurs ; un Chardonnay dans toute sa splendeur.   |                         |          |       |
| Noix de saint Jacques fraîches de Normandie par 400gr  | 69,00 €                 |          |       |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>JASNIÈRES SEC, La Roche Bleue, Loire.<br>Nez harmonieux, plénitude et équilibre en bouche. Superbe.   |                         |          |       |
| Chair de crabe royal de scandinavie, la boîte de 100gr   | 44,00 €                 |          |       |
| Brochettes de cuisses de grenouille, cal. 8/12 les 800gr   | 58,00 €                 |          |       |

## FOIES GRAS ARTISANAUX

L'INCONTESTABLE SAVEUR DU SUD-OUEST

| RÉFÉRENCES  | PRIX     | QUANTITÉ | TOTAL |
|---|----------|----------|-------|
| Bloc de foie gras du Périgord. Maison Grolière, verrine 120gr   | 23,70 €  |          |       |
| Foie gras de canard entier, Maison Grolière 70gr  | 29,00 €  |          |       |
| Foie gras de canard mi-cuit, Maison Grolière, verrine 180gr   | 82,00 €  |          |       |
| Foie gras de canard mi-cuit, Maison Lagahé à Pau, environ 400gr   | 129,00 € |          |       |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>JURANÇON moelleux Tinou.<br>Un concentré d'arômes exotiques avec cette petite pointe acidulée qui lui garde sa fraîcheur et fait ressortir tous ses parfums. |          |          |       |

## AUTRES PRODUITS

SUBLÍMEZ VOS PLATS DE FÊTE

| RÉFÉRENCES   | PRIX             | QUANTITÉ | TOTAL |
|--|------------------|----------|-------|
| Truffes fraîches du Périgord   | Selon cours      |          |       |
| Boudin blanc nature x 6  | 38,00 €          |          |       |
| Escargots frais beurre persillé, prêt à cuire x 48   | 52,00 €          |          |       |
| Palmiste frais coupé de Sainte-Anne  | 22,00 € l'unité  |          |       |
| Chapons Péi (environ 2 kgs)  | 98,00 € la pièce |          |       |
| Châtaignes artisanales préparées au naturel 400gr  | 23,00 €          |          |       |
| Airelles au naturel, verrine 330gr   | 18,90 €          |          |       |
| Champignons frais, arrivage hebdomadaire en décembre   |                  |          |       |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>CHÂTEAUNEUF DU PAPE, Château Rayas.<br>Une palette de saveurs incomparable.<br>L'emblème de la vallée du Rhône. |                  |          |       |

## LE MEILLEUR COMPAGNON DES FINS DE REPAS

FROMAGERIE DE PARIS: ERIC LEFÈBVRE, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

| RÉFÉRENCES  |
|---|
| Plus de 180 références disponibles, pensez à demander conseil.  |
| Fromages au lait cru, beurres, crème fraîche Gastonde, yaourts, faisselle, mousses chocolat et crèmes brûlées.  |
| Nos fromages truffés : Brie truffé, Brillat-Savarin truffé, tomme Adrienne à la truffe, gouda truffé, beurre truffé...  |
| <b>Conseil du sommelier</b><br>CORTON RENARDES Grand Cru Domaine Capitain<br>Un très joli fruité, sur des épices délicates, puissant et complexe. Un Bourgogne digne de ce nom.<br>BÂTARD MONTRACHET Pierre Morey<br>Une richesse aromatique impressionnante, une intensité et une finesse exceptionnelle.<br>Un des plus grand vin blanc du monde. |

## CONFISERIES, CHOCOLATS ET L'INCONTESTABLE PANETTONE ITALIEN

| RÉFÉRENCES   | PRIX             | QUANTITÉ | TOTAL |
|--|------------------|----------|-------|
| Assortiments de chocolats de la Maison Mazet 250gr, 350gr avec ou sans alcool présentation cadeau  | 49,00 € à partir |          |       |
| Truffes chocolats Maison Mazet 200gr   | 42,00 €          |          |       |
| Amandes à la rose, Maison Mazet, 200gr   | 22,00 €          |          |       |
| Panettone tradizionale Fiasconaro, orange, fruits secs, Marsala, 500gr/kg  | 29,00 € à partir |          |       |
| <b>Pour accompagner vos repas de fêtes, un grand Champagne sera votre meilleur ami</b><br>Deutz, Drappier, Gosset, Cocteau, Cheurlin, Marc Hébrard, Larmandier-Bernier, Charles Heidsieck, Mailly Grand Cru, Taittinger Comtes de Champagne. |                  |          |       |
| <b>POUR VOS VINS, DEMANDEZ À VOS SOMMELIERS DE LA CAVE DE LA VICTOIRE ; LEURS CONSEILS AVISÉS SUBLIMERONT VOS METS LES PLUS RAFFINÉS.</b>  |                  |          |       |