Réf	Régions	CHAMPAGNES CHANOIR Yves & Fils à Nogent l'Abbesse		P.U. €	Nombre bouteilles	Prix Total
1A	Champagne	* Champagne BRUT Blanc de Blancs	75 cl	26,00		
1B		Champagne BRUT Blanc de Blancs	37,5 cl	15,00		
1C		Champagne BRUT Blanc de Blancs - Millésime 2019	75 cl	34,00		
1D		Champagne BRUT Blanc de Blancs - Magnum	150 cl	55,00		
1E		* Champagne EXTRA BRUT Blanc de Blancs	75 cl	26,00		
1G		Champagne BRUT Rosé	75 cl	28,00		

Réf	Régions	VINS ROUGES		(*)	P.U. €	Nombre bouteilles	Prix Total
2A	Bourgogne	Bourgogne Chitry "Constance" 2020	Domaine Olivier Morin	75 cl	21,30		
2B	Beaujolais	Juliénas "Colline des Mouilles" 2025	Château de Durette	75 cl	13,70		
2C		Morgon "Charmes" 2024	Château de Durette	75 cl	13,70		
2D	Bordeaux	Lussac Saint-Emilion "Cuvée de la Chartreuse" 2023	Château de la Grenière	75 cl	19,90		
2E	Languedoc	Pays d'Oc "Ô d'Yeuses" 2024 (Marselan et Cabernet Franc – Fût de chêne)	Domaine Les Yeuses	75 cl	12,60		
2Eb		Pays d'Oc "Irrégulière" 2024 (Carignan)	Domaine Les Yeuses	75 cl	10,20		
2F		Pays d'Oc Syrah "Les Epices" 2024	Domaine Les Yeuses	75 cl	10,50		
2G	Rhône	Ventoux "Mas" 2024 - **Bio**	Domaine de Fondrèche	75 cl	10,30		
2H		Vacqueyras "Arabesque" 2023 - **Bio**	Domaine de Montvac	75 cl	18,80		
2I	Italie	Corvina Verona "Ca' Nova" 2025 - **Bio**	Azienda Agricola Gorgo	75 cl	15,50		
2J		* Primitivo Puglia 2025	Angiuli Donato	75 cl	11,20		
2K		Negroamaro Puglia 2025	Angiuli Donato	75 cl	10,70		
2L		"Maccone" Primitivo Puglia 2025	Angiuli Donato	75 cl	19,20		
2M		* Bardolino 2025 - **Bio**	Azienda Agricola Gorgo	75 cl	11,20		
2N	Espagne	Bajo Aragon Tempranillo "Generacion 76" 2025 - **Bio**	Bodega Tempore	75 cl	12,20		

Réf	Régions	VINS BLANCS		(*)	P.U. €	Nbr. Bout.	Prix Total
3D	Languedoc	* Viognier Pays d'Oc 2025	Domaine Les Yeuses	75 cl	10,10		
3Db		Pays d'Oc Vermentino 2025	Domaine Les Yeuses	75 cl	9,40		
3E	Rhône	Luberon "Terre de Safres" 24/25 - **Bio**	Domaine Le Novi	75 cl	12,40		
3G	Allemagne	Riesling Rheinhessen 2025 - **Bio**	Domaine Raddeck	75 cl	11,70		
3H	Bourgogne	Mâcon-Loché "En Près Forêt" 2024 - **Bio**	Clos des Rocs	75 cl	23,40		
3J	Italie	* Chardonnay IGP Verona 2025 - **Bio**	Azienda Agricola Gorgo	75 cl	11,20		
3K		Verdeca Puglia 2025	Angiuli Donato	75 cl	11,20		

* Les champagnes et vins précédés d'un * sont les bouteilles les plus vendues dans leur catégorie

Vente par 6 bouteilles - Panachage possible par 3 bouteilles identiques

Réf	Régions	SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN & HUÎTRES DE NORMANDIE CLASSE 3	P.U. €	Cdés	Prix Total
4A	Norvège	Saumon tranché - sous vide - livraison à la dégustation si commandé avt le 16/11/2026 (900gr +/- 10%)	39,00		
4B		Saumon tranché - sous vide - Disponible le 23/12/2026 si commandé avt le 14/12/2026 (900gr +- 10%)	39,00		
4C	Normandie	Huîtres creuses N° 3 ** - Livraison à la dégustation si commandé avt le 18/11/2026 (bourriche de 12 huîtres)	12,00		
4D		Huîtres creuses N° 3 ** - Disponible le 23/12/2026 si commandé avt le 21/12/2026 (bourriche de 12 huîtres)	12,00		
4E		Huîtres creuses N° 3 ** - Disponible le 30/12/2026 si commandé avt le 28/12/2026 (bourriche de 12 huîtres)	12,00		
			Total à payer TVAC :		

LIONS Club de Louvain-la-Neuve A.s.b.l
Rue des Fusillés, 37 1490 Court-St-Etienne
freddylieutenant@hotmail.com + events.jardinages@gmail.com

Compte: AXA IBAN: **BE32 7512 0850 7402** BIC: **AXABB22**

Dégustation gratuite le 21 novembre 2026 à l'école des Papillons :
30, rue Defalque à 1490 Court-Saint-Etienne

Bon de commande 2026

V2

Adresse du client ou de facturation		
Nom :		
Adresse :		
CP / Ville :		
Facture Y / N :	**N° TVA:**	
E-mail :		
Tél. :		

Institutions soutenues	
Lions club LLN	
AOP - CSE	
Domisum	
Ecole des Papillons	
Farra	
Grand Tour	
Jardin'âges	X
Lennox	

Atttention :

Pour renvoi par courriel, le formulaire doit être téléchargé avant d'être complété !

Saumons :

La durée de conservation en frigo est de **18 jours** après production.
Peut être congelé 6 mois à -18°, mais conseillé jusqu'à 3 mois.

Huîtres :

Origine : **Ferme du Château de Fontenay à Saint-Vaast-la-Hougue**.

Elles proviennent directement du producteur au consommateur.

Elles sont vendues par bourriches de 12 huîtres.

Conservation : En bourriche, de 5° à 15°, de 7 à 10 jours. **Pas au frigo !**

Contact Lions	Date