

# Le catalogue de





# La gamme "Festive"



1



Un Côte du Rhône rouge en demi-bouteille, accompagné d'un foie gras gersoïis.

En complément, des petits confits d'oignons et de figues pour apporter de la douceur !

27€

2



Un Côte du Rhône blanc en vendanges tardives (75 cl).

Il exprime toute la magie de Noël, et se laissera sublimer par un foie gras gersoïis et ses confits d'oignons et de figues.

38€

Merry Xmas



# La gamme "Festive"

3



4



Laissez vous tenter par ce blanc idéal pour les fêtes.

Ce vin florale et muscaté se mariera parfaitement avec le foie gras et ses à-côté - confits d'oignons et de figues, confiture châtaigne-vanille.

36.50€



Qui dit fête dit champagne ! Nous vous proposons notre sélection de la maison Devillers et fils.

Avec l'incontournable foie gras gersois, son confit d'oignons et sa confiture châtaigne-vanille.

36€





# La gamme "Plaisir Truffé"

1



Deux vins rouges idéaux pour réchauffer les coeurs en hiver. un puissant Coteaux Varois en 75 cl, et un Côtes du Rhône charpenté en demi-bouteille.

En accompagnement, terrine de figues et tapenade d'olives noires aux truffes.

50€

2



Amateur de truffes et de vin puissants et complexes, ce coffret est fait pour vous !

Nos deux meilleurs rouges de caractère, accompagnés de tapenade d'olives noires à la truffe et d'huile de truffe, pour rehausser vos plats de fêtes.

44€



# La gamme "Plaisir Truffé"

3



Un vin emblématique des Terres de Saint Hilaire domine ce coffret : l'Oppidum rouge, rond et aromatique.

Il s'accompagnera parfaitement d'une tapenade d'olives noires à la truffe, ainsi que d'une huile de truffes parfaite sur un toast grillé au fromage...

29.90€





# La gamme "Gourmande"

1



Plutôt sucré ? Découvrez le pétillant rosé de notre domaine.

Et pour souligner sa finesse, une confiture d'églantine, framboise et rose, ainsi qu'une barre de nougat blanc.

25€

2



Ce coffret gourmand est parfait pour l'hiver.

Deux de nos meilleures vins rouges, accompagnés d'un foie gras du Gers et de sa confiture de figues au miel de lavande.

41€





# La gamme " Belle région "

1



Voyez les choses en grand et offrez un magnum d'oppidum rouge 2014 : rond et généreux, il fera des jaloux !

Accompagné de deux terrines : caille au Sauternes et canard aux figues.

30.90€

2



Envie de découvrir notre nouveau domaine avec un peu de fraîcheur ?

Optez pour ce Côtes du Rhône blanc avec une tapenade d'olives vertes aux cèpes et châtaignes, et une terrine de caille au Sauternes !

Merry Xmas

21€



# La gamme " Belle région "

3



Vous aimez les rouges vieillis en fût de chêne ? Découvrez notre Côtes du Rhône du domaine de Belle-Feuille.

Ses accompagnements idéaux ? Crème de poivron au parmesan, terrine de pintade aux figues et ses croustets apéritifs.

21.50€

4



Vous attendez l'été pour savourer blancs croquants et rosés délicats ?

Ce coffret met en avant nos deux "Tentation", un trio de tapenades (artichaud, poivron, olives vertes amande noisette) avec ses croutons.

27€





# La gamme "Belle région"

5



6



Trio emblématique du domaine retrouvez ici l'Oppidum en rouge, blanc et rosé, pour accompagner l'ensemble de vos repas de fêtes.

Une tapenade d'olives noire à la vigneronne ainsi qu'une terrine de canard aux figues accompagnent ce coffret.

34€



Envie de se réchauffer les papilles ? Optez pour le Bois du Marquisat Rouge 2012.

Grand vin de garde puissant et complexe, il se mariera parfaitement avec une terrine de campagne aux cèpes, ou avec une terrine de canard aux figues.

26.50€



# La gamme " Belle région "

7



Un vrai voyage en Provence s'annonce ici. Passez par le Gard avec ce Côtes du Rhône intense.

La Provence Verte aiguïsera vos papilles avec cette terrine au chorizo et piquillos, avant de l'adoucir avec une esquichade d'artichaud et une tapenade d'olives noires.

21€

8

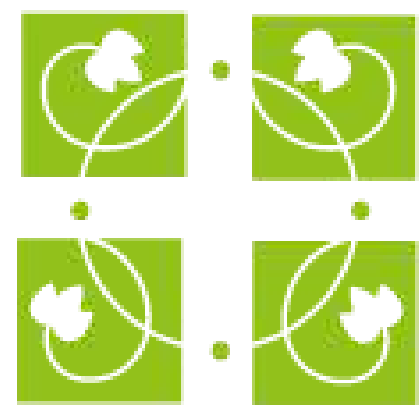


Deux Côtes du Rhône rouges très différents (en 75 cl pour l'un, demi-bouteille pour l'autre), pour découvrir nos vins de Belle-Feuille.

Avec une terrine de caille au Sauternes et des crostets apéritifs, idéaux pour amorcer un repas cet hiver.

20€





Les  
*Terres*  
de SAINT HILAIRE

LIVRAISON À DOMICILE  
DANS UN RAYON DE 50KM DU DOMAINE  
OU EN CLICK AND COLLECT

RESERVATION AU 04 98 05 40 10 OU SUR [CONTACT@TDSH.FR](mailto:CONTACT@TDSH.FR)

LES TERRES DE SAINT-HILAIRE - ROUTE DE RIAN  
83470 OLLIERES