

# CATALOGUE

RADISELLE

Traiteur événementiel à vélo



Contact@radiselle-traiteur.fr

06.43.39.67.22



"La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène."

**Chatillon-Plessis**

# EDITO

Bienvenue chez RadiSelle, l'histoire de rêves et de valeurs.

RadiSelle est un Traiteur événementiel engagé dans une démarche RSE global: ici tout un univers:

## **On circule à vélo!**

Nous livrons nos prestations avec notre vélo cargo, qui se transforme en buffet de dégustation: un véritable spectacle en soi.

## **Tout est fait maison !**

Nos mets sont faits maison par Mathieu cuisinier depuis l'âge de 14 ans, une cuisine flexitarienne et végétarienne qui vous fera voyager dans des saveurs locales revisitées.

## **On suit les saisons!**

Séverine, recherche quant à elle les meilleurs produits locaux de saison, au maximum, en direct producteur ou en circuit court et bio si possible

## **On fait attention aux déchets!**

Ici le plastique est banni: on utilise de la vaisselle lavable, on trie nos déchets et on ne gaspille pas la nourriture (vente du surplus, cuisine de l'entièreté d'un légume ou d'une viande: on ne jette rien)

Le tout pour vous servir dans une éthique de projet global s'inscrivant dans une économie sociale et solidaire !!

Dans l'ère du temps car ce sont de vrais enjeux de notre génération !

A bientôt pour vous servir tous ces bons produits !"



## Parole du Chef



**"Depuis l'âge de mes cinq ans je rêve d'ouvrir mon restaurant, Aujourd'hui c'est pour toi l'enfant qui avait des rêves que j'ai envie de m'adresser !**

**Merci d'avoir eu des rêves qui ne m'ont jamais lâché ! Car c'est grâce à ces derniers que j'ai pu concrétiser mon projet d'adulte ! "**

**Mathieu Renouard**





# SOMMAIRE

## Les formules traiteur P.

- formule café 9
- Formule Plateau repas 10
- Formule Catering 11
- Formule Buffet froid 12
- Formule Repas debout 13
- Formule Show 14
- Formule repas complet 15
- à table 16
- Formule Cocktail 17
- Formule Cocktail Prestige 18
- Formule Enfant 19
- Formule sur mesure 20
- Autres prestations 21

## Les boissons à la carte

- Boissons Chaudes 24
- Boissons sans alcool 25
- Les Bières 26
- Les Rhums arrangés 27
- Les Hydromels et  
Hypocras 28
- Les Vins blancs et rosés 29
- Les Vins rouges 30
- Les Mousseux 31

"La gastronomie est l'art d'utiliser la  
nourriture pour créer du bonheur!"

**Théodore Zeldin.**



LES FORMULES  
TRAITEURS

# INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

## La vaisselle

Nous avons à cœur de vous proposer une vaisselle 100% écoresponsable.

Elle peut être dépareillée, nous récupérons de la vaisselle chinée afin de suivre la continuité des valeurs que nous reflétons dans notre entreprise.

Toute notre vaisselle est en dur car nous luttons contre la pollution et le gaspillage qui sont des sujets d'actualité qui nous touchent particulièrement. \*

## Les commandes

Nous sommes ravis de vous proposer nos menus à partir de 12 personnes.

## Le service

Nous pouvons servir vos convives, sur demande lors de votre évènement.



\*Un inventaire est effectué lors de la fin de notre prestation  
Toute casse ou perte éventuelle est à la charge du client.



# LES FORMULES PAUSE CAFÉ

## UN ALLIÉ DE VOS PAUSES

Au petit déjeuner, pour la coupure de 10h ou de 16h, ou après un repas, ce petit instant d'échange informel autour d'un café et d'une douceur sont toujours des moments importants. Retrouvez nos deux formules alliées de ces instants



### FORMULE CAFÉ GOURMAND

à partir de 5.91€ HT soit 6.50€ TTC

#### MENU

JUS OU JUS MAISON À L'EXTRACTEUR (+1.50€) OU JUS BIO (+1,50)-  
TISANE OU THÉ -CAFÉ



DEUX BISCUITS SECS FAITS MAISON

### FORMULE GOÛTER

à partir de 9.00€ HT soit 9.90€ TTC

#### MENU

JUS OU JUS MAISON À L'EXTRACTEUR (+1.50€) OU JUS BIO (+1,50)-  
TISANE OU THÉ -CAFÉ



TROIS PÂTISSERIES



# FORMULE PLATEAUX REPAS

## IDÉALE POUR LES PAUSES REPAS DE VOS RÉUNIONS

Retrouvez des plateaux repas travaillés, des menus saisonniers végétariens et flexitariens, dans des contenants en verre consigné, le tout livré avec notre vélo cargo.



à partir de 15,91€ HT soit 17,50€ TTC

### MENU

UNE ENTRÉE SAVOUREUSE

UN PLAT CHAUD OU FROID SELON LES GOÛTS

UN FROMAGE LOCAL

DESSERT FIN ET GOURMAND



# FORMULE CATERING

## BESOIN D'OFFRIR UN BON REPAS À VOTRE ÉQUIPE

Découvrez nos deux formules catering: des menus gourmands livrés chauds qui régaleront vos papilles

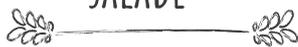


### FORMULE CATERING VEGETARIEN

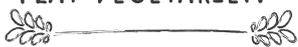
à partir de 11.82€ HT soit 13€ TTC

#### MENU

SALADE



PLAT VEGETARIEN



DESSERT



### FORMULE CATERING FLEXITARIENNE

à partir de 14.55€ HT soit 16€ TTC

#### MENU

SALADE



PLAT FLEXITARIEN



DESSERT

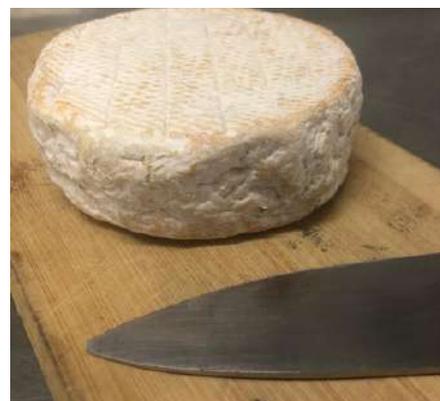




# FORMULE BUFFET FROID

## ENVIE DE PARTAGER UN REPAS FROID EN TOUTE SIMPLICITÉ

Salades, Fromages ou Charcuteries: un buffet est fait pour vous: gourmand et généreux



## FORMULE SALADE BAR

à partir de 15,45€ soit 17€ TTC

### MENU

TROIS SALADES COMPOSÉES



DEUX DESSERTS SAVOUREUX DONT UNE  
SALADE DE FRUITS

## FORMULE PLATEAU DE FROMAGE ET CHARCUTERIE

à partir de 17.27€ HT soit 19€ TTC

### MENU

5 FROMAGES LOCALS VARIÉS EN TEXTURE ET EN  
GOÛT DONT (1 CHÈVRE, 1 BREBIS, 3 VACHES)



CHARCUTERIES DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX



CHUTNEY MAISON, PAIN, BEURRE, NOIX

# FORMULE REPAS DEBOUT

## ENVIE DE PARTAGER UN REPAS CONVIVAL AVEC DU CHOIX

Sous ces trois formes, la formule repas debout s'adapte à vos événements. Imaginez un buffet avec une diversité de mets, froids et chauds, en petite portion, constituant un repas complet, allant de plats simples à des plats plus complexes en fonction des formules.



### FORMULE MANGE DEBOUT CLASSIQUE

à partir de 18,09€ HT soit  
19,90€ TTC

#### MENU

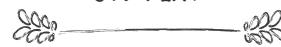
TROIS AMUSE-BOUCHES



DEUX ENTRÉES



UN PLAT



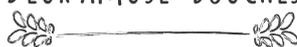
DEUX DESSERTS

### FORMULE MANGE DEBOUT GOURMANDE

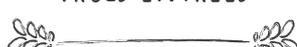
à partir de 20,81€ HT soit  
22,90€ TTC

#### MENU

DEUX AMUSE-BOUCHES



TROIS ENTRÉES



DEUX PLATS



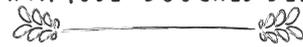
DEUX DESSERTS

### FORMULE MANGE DEBOUT D'EXCEPTION

à partir de 23,55€ HT soit  
25,90€ TTC

#### MENU

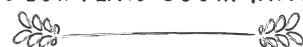
DEUX AMUSE-BOUCHES DÉLICATS



TROIS ENTRÉES PRESTIGES



DEUX PLATS GOURMANDS



DEUX DESSERTS FAÇON PÂTISSIER



# FORMULE SHOW

## BESOIN D'ANIMER UN REPAS PAR UN ATELIER

Cette formule est faite pour votre évènement. Nous vous proposons de cuisiner sur place un plat adapté à vos envies : barbecue, paëlla, ravioles... les choix d'ateliers sont infinis.



à partir de 23,55€ HT soit 25,90€ TTC  
Service à déterminer en fonction du Menu et du nombre de personnes

### MENU

BUFFET DE DEUX MIGNARDISES SALÉES



UN PLAT CUISINÉ SUR PLACE ET SERVI CHAUD



BUFFET DE DEUX MIGNARDISES SUCRÉES



# FORMULE REPAS COMPLET À TABLE

## ENVIE DE PARTAGER UN BON REPAS ENSEMBLE

Un service à l'assiette, à table comme au restaurant. Une formule parfaite pour votre mariage, anniversaire ou séminaire d'entreprise.



à partir de 23,55€ HT soit 25,90€ TTC  
Service à déterminer en fonction du Menu et du nombre de personnes

### MENU

UNE ENTRÉE SAVOUREUSE



UN PLAT COPIEUR



UN FROMAGE LOCAL



DESSERT FIN ET GOURMAND



# FORMULE COCKTAIL

## POUR UN MOMENT CONVIVAL TOUT EN SAVEUR

Se retrouver autour d'une bière, en dégustant des petits fours, des verrines et des canapés, ce sont ces instants que promet cette formule.



## FORMULE COCKTAIL

à partir de 15.26€ HT soit 17€ TTC

### MENU

JUS-BIERES LOCALES-EAU PETILLANTE



CINQ CANAPÉS SALÉS

## FORMULE COCKTAIL GOURMAND

à partir de 24.35€ HT soit 27€ TTC

### MENU

JUS-BIERES LOCALES-EAU PETILLANTE



DIX CANAPÉS SALÉS



# FORMULE COCKTAIL PRESTIGE

**POUR UN MOMENT CONVIVIAL TOUT EN FINESSE**

Se retrouver autour d'une coupe , en dégustant des petits fours, des verrines et des canapés, ce sont ces instants que promet cette formule.



## FORMULE COCKTAIL PRESTIGE

à partir de 16.93€ HT soit 19€ TTC

### MENU

JUS-MOUSSEUX-EAU PETILLANTE



CINQ CANAPÉS SALÉS

## FORMULE COCKTAIL PRESTIGE GOURMANDE

à partir de 26.02€ HT soit 29€ TTC

### MENU

JUS-MOUSSEUX-EAU PETILLANTE



10 CANAPÉS SALÉS



RADISELLE

# FORMULE ENFANT

## PARCE QUE LEUR PRIORITE C'EST DE JOUER

Nous vous proposons un menu spécialement élaboré pour l'appétit et les papilles de vos enfants



cà partir de 11.36€ HT soit 12.50€ TTC

### MENU

UN PLAT SIMPLE



UN DESSERT GOURMAND



RADISSELLE

# FORMULE SUR MESURE

## NOTRE PRIORITÉ, RÉPONDRE À VOTRE DEMANDE

Nous nous adaptons pour convenir à tous les différents événements de votre vie tout en respectant les saisonnalités : Baptême, Mariage, Anniversaire ou Séminaires ...



NOUS VOUS OFFRONS L'OPPORTUNITÉ DE CONCEVOIR UN MENU SUR  
MESURE AVEC NOTRE CHEF !

CETTE OPTION VOUS PERMETTS DE CRÉER VOTRE MENU IDÉAL DURANT UN  
ÉCHANGE QUI AURA LIEU EN AMONT AVEC NOTRE ÉQUIPE.

CONTACTEZ NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISÉ.



# LES SERVICES ANNEXES

## NOTRE MISSION VOUS APPORTER PLUS QU'UN REPAS

Grâce à ces forfaits, nous vous proposons de nous occuper de tout: décoration, fourniture de vaisselle et lavage. Nous pouvons également vous proposer une salle cosy pour vos événements



### LOCATION ET SERVICE DÉBARASSAGE

compter environ 0.14€ ttc et 0.5€ ttc selon la location

Nous nous occupons de tous: nous vous fournissons de la vaisselle chinée, nous venons la chercher et nous prenons en charge le lavage.



### SERVICE DÉCORATION DE TABLE

à partir de 55.5€ HT soit 60€ ttc

Parce qu'un cadre magnifique assorti d'un beau buffet, ouvre l'appétit, nous vous proposons de réaliser la décoration de votre table. Cette décoration est réalisée par nos soins avec du matériel de récupération ou recueilli dans la nature..



### PRIVATISATION DE SALLE

compter 160€ ttc Tarif unique Pour une douzaine de places assises en plus de la prestation traiteur choisie

Situé sur les quais de Grenoble dans une petite rue historique, profitez d'un lieu chaleureux pour réaliser votre évènement: Séminaire, Réunion, Fête du CE, Anniversaire, soirée privé... et déguster les mets que vous avez choisi.



# PARTENARIATS

**VOUS AVEZ BESOIN RÉGULIÈREMENT DE FAIRE APPEL À NOS SERVICES, ON EST LÀ POUR VOUS**

de manière ponctuelle, régulière ou journalière on s'adapte à vos besoins.



## FORMULE CANTINE

Besoin d'un repas pour votre équipe tous les jours, nous pouvons vous livrer des repas complets qui raviront l'appétit de vos collaborateurs .

Pour plus d'informations contactez nous au  
06.43.39.67.22

## FORMULE PARTENAIRE

Vous êtes entrepreneur et vous avez envie de proposer un forfait goûter, un forfait cocktail ou un repas gourmand à vos offres commerciales .

Contactez nous, nous pouvons vous aider à offrir ce petit plus à vos clients .  
06.43.39.67.22

"Le meilleur des repas, c'est celui que l'on partage entre amis."

Henri-Frédéric Amiel

# LES BOISSONS





# LES BOISSONS CHAUDES

## Les thés:

thés les 2 marmottes au jasmin

Prix en HT    Prix en TTC

**1.91€**    **2.10€/pers**

## Les tisanes:

**2.09€**    **2.30€/pers**

### **Tisane les jardins de prabert : Radieux Fruité:**

*Bon pour le teint*

### **Tisane les jardins de prabert : Tamalou :**

*Bon pour les petits Bobo*

### **Tisane les jardins de prabert : Détox :**

*Parfait après les fêtes*

### **Tisane :les jardin de prabert : Résistance :**

*Adéquate pour passer l'Hiver*

### **Tisane les jardins de prabert : Ti'Zen :**

*Idéal pour ce détendre*

## Les cafés de la brulerie des alpes:

**Café au thermos 1.5 L**

**13.64€**    **15€/Thermos**

**Café allongée**

**2.09€**    **1,50€/pers**

**Latte**

**1.82€**    **2,00€/pers**

## Les Chocolats chaud fait maison avec du chocolat

Valhrona et du lait du Vercors

**Chocolat chaud noir (Guanaja 70% de cacao)**

**3.18€**    **3.50€/pers**

**Chocolat Chaud au lait (Jivara 40% de cacao)**

**3.18€**    **3.50€/pers**

**Chocolat Chaud à la cannelle ou au poivre voatsiperifery**

**3.55€**    **3.90€/pers**

**Au choix: chocolat noir ou au lait**



# BOISSONS SANS ALCOOL

Prix en HT    Prix en TTC

## Les eaux:

<b>Badoit verre consigné (pétillant)</b>	<b>5.00€</b>	<b>5.50€/ Btlle 1L</b>
<b>Evian verre consigné (Plate)</b>	<b>5.00€</b>	<b>5.50€/ Btlle 1L</b>

## Les sirops:

**17.27€    19.00€/L**

**Sirop à la Menthe et Mélisse**

**Sirop Géranium Rosat et Mauve**

**Sirop de Gentiane**



## Les jus:

<b>jus de pommes local</b>	<b>7.27€</b>	<b>8.00€/L</b>
<b>jus de pommes bio</b>	<b>8.63€</b>	<b>9.50€/L</b>
 <b>Jus maison du moment à l'extracteur de jus</b>	<b>4.09€</b>	<b>4.50€/pers</b>

## Les Soda:

<b>Kombuchalp fumé</b>	<b>3.00€</b>	<b>3.30€/33cl</b>
<b>Kombuchalp classique</b>	<b>3.00€</b>	<b>3.30€/33cl</b>
<b>Kombuchalp verveine</b>	<b>3.00€</b>	<b>3.30€/33cl</b>
 <b>Limonade du Vercors au citron (bio)</b>	<b>3.55€</b>	<b>3.90€/25cl</b>
<b>Limonade brasserie des cuves de Sassenage</b>	<b>2.82€</b>	<b>3.10€/33cl</b>
<b>Cola Brasserie des cuves de Sassenage</b>	<b>2.82€</b>	<b>3.10€/33cl</b>





		Prix	
		Bouteille 33 cl	
		HT	TTC
<b>Blonde</b>	Vol. Alc. 5,2%	3.33€	4,00€
Bière floral à l'amertume modérée. Douce et conciliante, elle conviendra au plus grand nombre, avec sa touche originale puisée dans les fleurs de sureau.			
<b>Blanche</b>	Vol. Alc. 4,5%	3.33€	4,00€
Bière légère et très fraîche, agrémentée de fleurs de sureau, de gingembre et d'écorces d'agrumes.			
<b>Blanche</b>	Vol. Alc. 5,0%	3.50€	4,20€
Bière à la Verveine, légère et gourmande			
<b>Chanvre</b>	Vol. Alc. 5,0%	3.75€	4,50€
Blonde légère et rafraichissante, subtilement chanvrée !			
<b>Triple</b>	Vol. Alc. 8,0%	3.50€	4,20€
Bière Belgo-Flandreuse. Triple Fermentation. Blonde cuivrée aux accents belges, assez riche et plus alcoolisée.			
<b>IPA</b>	Vol. Alc. 6,0%	3.50€	4,20€
Ce style de bière bien houblonné dépendra de nos arrivages de houblons. Elle présente une belle note maltée et une amertume marquée.			
<b>Brune</b>	Vol. Alc. 6,0%	3,33€	4,00€
Bière noire, bien maltée, assez riche avec une amertume assez marquée. Aux notes caramélisées et de chocolat noir			



Prix  
Bouteille 33 cl

HT TTC

## Blanche de Sassenage

ALC. 4,3% VOL

3.33€ 4,00€

un bel équilibre entre un corps voluptueux et des arômes d'agrumes et d'épices à la fois fins et complexes.

## Blonde de Sassenage

ALC. 5,2% VOL :

3.33€ 4,00€

Gourmande présentant peu d'amertume avec des notes florales d'agrumes et d'épices avec un final rond de céréales.

## HAPPY'A - Bière IPA

ALC. 5,8% VOL :

3.50€ 4,20€

Une IPA avec une amertume maîtrisé et un bouquet floral très développé

## Rousse de Sassenage

ALC. 5,2% VOL :

3.50€ 4,20€

Une belle robe cuivrée et un goût de céréales caramélisés accompagné de notes florales.

## Noir de Sassenage

ALC. 5,8% VOL :

3.50€ 4,20€

Un malts torréfiés noir et du chocolat rappellera les goûter de notre enfance avec un corps rond et moelleux comme du pain et l'amertume du café et la douceur du chocolat

# LES RHUMS ARRANGÉS



## L'amarrage

Ananas Victoria, Vanille Bourbon  
et Feuilles de Cannelle

Vol. Alc. 46,2%

## La Mascareigne Rosa

Géranium Rosat, Tangor, Feuilles de Cannelle,  
Autres fruits et épices

Vol. Alc. 47,3%

## La Muse de Bourbon

Banane Pei, Clou de Girofle, Feuille de Cannelle,  
Autres fruits et épices

Vol. Alc. 44%

## Le Traditionnel

Tangor, Anis Etoilé, Gingembre,  
Autres fruits et épices

Vol. Alc. 47,3%

## L'éveil du Pirates

Piment Oiseau, Combava, Gingembre,  
Autres fruits et épices

Vol. Alc. 47,3%

## Taille des Bouteilles



	20 cl	50 cl	100 cl
Prix en TTC	19€	36€	54€
Prix en HT	15.83€	30€	45€



Prix  
Bouteille 70 cl  
HT TTC

### Hydromel Cuvée Prestige

Vol. Alc. 11,50%

15,00€ 15,00€

Hydromel doux au goût boisé (due à une macération de copeaux de chêne torréfiés). Les tanins du chêne se marient à merveille avec la douceur des miels. A servir très frais.

### Hydromel Demi-Sec

Vol. Alc. 13,00%

12,00€ 12,00€

Le moins sucré des hydromels, il peut s'utiliser nature, le plus souvent en apéritif. On peut l'utiliser en cocktail : par ex. 1/5 de Chartreuse verte et 4/5e d'hydromel .

### Hydromel Tradition

Vol. Alc. 12,50%

15,00€ 15,00€

C'est le plus doux des hydromels et celui dont les arômes de miel ressortent le plus. A servir très frais en apéritif, en accompagnement d'un foie gras, d'un dessert...

Même si les Romains faisaient déjà des vins aromatisés aux plantes et aux épices, c'est au moyen âge que cette boisson s'est vraiment répandue en même temps que s'est développé le commerce des épices. Le terme d'hypocras vient du grec «hypo»(sous) et «crases» (mélange) et s'appliquait à toutes les boissons dans lesquelles on faisait macérer plantes ou épices. Le but pouvait être médical ou destiné à améliorer des vins de qualité souvent moyenne à l'époque.

### Hypocras Blanc

Vol. Alc. 12,50%

15,00€ 15,00€

Hydromel doux : cannelle, gingembre et cardamome.

### Hypocras Rouge

Vol. Alc. 11,00%

13,00€ 13,00€

Vin rouge, sucré au miel : cannelle, gingembre, cardamome et eau de rose.

### Hypocras Le Secret d'Aphrodite

Vol. Alc. 11,50%

15,00€ 15,00€

Hypocras avec d'une douzaine de plantes et d'épices aphrodisiaques.

### Hypocras Le Secret de Morphée

Vol. Alc. 11,00%

15,00€ 15,00€

Base vin blanc avec du miel et des extraits végétaux : écorce d'orange, lavande, eau de fleur d'oranger.



# VINS BLANCS ET ROSÉS

## L'Ulysse Blanc, Cave de La Cournà

Aurélia et Serge, IGP Isère Balmes Dauphinoises  
100% Mono-cépage Aligoté, cuvée 2020  
(Sucré, Doux, Presque Liqueureux)

Vol. Alc. 12,5%



Prix  
Bouteille 75 cl

HT TTC

13,75 € 16,50 €

## Les Fayes Blanc, Cave de La Cournà

Aurélia et Serge, IGP Isère Balmes Dauphinoises  
Cépages Viognier, Marsanne, Roussanne, Aligoté,  
cuvée 2021  
(Fruité, Minéral, Sec et équilibré)

Vol. Alc. 12,5%



14,16 € 17,00 €

## Chardonnay Blanc, Cave de La Cournà

Aurélia et Serge, IGP Isère Balmes Dauphinoises  
100 % Mono-cépage Chardonnay, cuvée 2021  
(Minéral, équilibré)

Vol. Alc. 12,5%

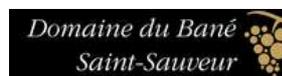


14,16 € 17,00 €

## Duo Blanc, Domaine du Bané

Rémy Dirig, Haute Valeur Environnemental  
Cépages 70 % Viognier 30 % Petite Arvine, cuvée 2019  
(Minéral, équilibré, subtil, doux et exceptionnel)

Vol. Alc. 13%



33,25 € 39,90 €

## Soooo Wine Rosé, Domaine du Bané

Rémy Dirig, Haute Valeur Environnemental  
Cépages 50 % Syrah 50 % Pinot, cuvée 2019  
(Équilibré, Frais, Original, Fruité)

Vol. Alc. 13%



24,92€ 29,90 €

Travaillant en circuit court avec des petits producteurs ayant une production limitée : nous garantissons votre commande selon les stocks disponibles.



# VINS ROUGES

Prix  
Bouteille 75 cl

## Les Echalas Rouge, Cave de La Cournà

Aurélia et Serge, IGP Isère Balmes Dauphinoises  
Cépages Syrah, Mondeuse, Pinot, cuvée 2021  
(Épicée, Complexe, Fruitée Cassis)

Vol. Alc. 12,5%



HT      TTC  
14.17 €    17,00 €

## Pinot Noir, Cave de La Cournà

Aurélia et Serge, IGP Isère Balmes Dauphinoises  
100 % Mono-cépage Pinot, cuvée 2021  
(Iodé, étonnant, s'accordant bien avec le poisson)

Vol. Alc. 12,5%



14.17 €    17.00 €

## Lou Mondiose Rouge, Cave de La Cournà

Aurélia et Serge, IGP Isère Balmes Dauphinoises  
100% Mono-cépage Mondeuse, cuvée 2022  
(Charnu, original, aromatique)

Vol. Alc. 12,5%

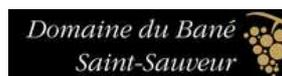


14.17€    17,00 €

## Syrah Rouge, Domaine du Bané

Rémy Dirig, Haute Valeur Environnemental  
100 % Mono-cépage Syrah, cuvée Clara 2020  
( Complexe, Tanique et Gourmand, Subtile, Cassis)

Vol. Alc. 12%

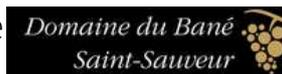


33.25€    39,90 €

## Pom'roll Rouge, Domaine du Bané

Rémy Dirig, Haute Valeur Environnemental  
Cépages 60 % Merlot 40 % Cabernet Sauvignon, cuvée 2019  
(Corps, Touche épicée, belles puissances, Cassis)

Vol. Alc. 12,5%

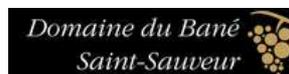


33.25€    39,90 €

## Impromptu Rouge, Domaine du Bané

Rémy Dirig, Haute Valeur Environnemental  
Cépage 70% Syrah 30% Pinot, cuvée 2017  
( Tanique et Frais, Minéral et Gourmand)

Vol. Alc. 12,5%



33.25€    39,90 €

*Travaillant en circuit court avec des petits producteurs ayant une production limité : nous garantissons votre commande selon les stocks disponible.*



# MOUSSEUX

## **Crémant de Savoie,**

Domaine Grisard Jean Pierre et Fils

HT	TTC
30.42 €	36.50 €/Btle 75cl

## **Kir au crémant de Savoie et à la liqueur de Noix local**

5.75 €	6.90 €/verre
--------	--------------

*Travaillant en circuit court avec des petits producteurs ayant une production limitée : nous garantissons votre commande selon les stocks disponible.*



# LES BOISSONS SPECIALES SAISON

HT

TTC

## Hivers

Vin chaud aux épices

5.75 €

6.90 €/verre\*

Jus de pommes chaud aux épices

4.09€

4.50 €/verre\*

## Printemps

Sangria de printemps

5.75 €

6.90 €/verre\*

Jus de Cerises

4.09 €

4.50 €/verre\*

## Eté

Sangria d'été

5.75 €

6.90 €/verre\*

Jus d'abricot

4.09 €

4.50€/verre\*

## Automne

Vin chaud aux épices

5.75 €

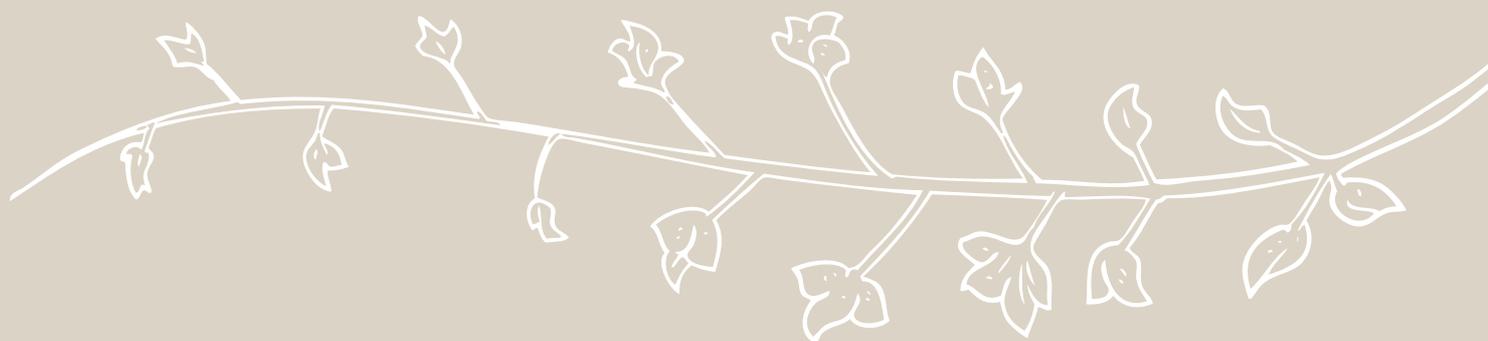
6.90 €/verre\*

Jus de pommes chaud aux épices

4.09 €

4.50 €/verre\*

*\*minimum de commande: 12 verres*



## **Coordonnées de contact**

**05 Rue Abel Servien**

**38 000 Grenoble**

**06 43 39 67 22**

**[contact@radiselle-traiteur.fr](mailto:contact@radiselle-traiteur.fr)**

