

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 8
- Formule Catering 9
- Formule Plateau repas 10
- Formule Show 11
- Formule Repas 12
- Formule Buffet froid 13
- Formule Cocktail 14
- Formule sur mesure 15
- Autres prestations 16

Les boissons à la carte

- Boissons Chaudes 20
- Boissons sans alcool 21
- Les Bières 22
- Les Rhums arrangés 23
- Les Hydromels et Hypocras 24
- Les Vins blancs 25
- Les Vins rouges 26
- Les Mousseux 27

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

Théodore Zeldin.



LES FORMULES TRAITEURS



RADISSELLE

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
vaisselles offertes jusqu'à 40 cvts

MENU

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



DEUX BISCUITS SECS FAITS MAISON

FORMULE GOÛTER

à partir de 9.00€ HT soit 9.90€ TTC
vaisselles offertes jusqu'à 40 cvts

MENU

JUS OU JUS MAISON À L'EXTRACTEUR
(+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.



comptez environ 15€ HT soit 16,50€ TTC à partir de 10 plateaux
vaisselles offertes jusqu'à 40 couverts

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

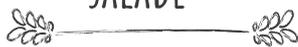


FORMULE CATERING VEGETARIEN

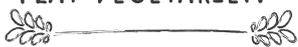
comptez environ 11.82€ HT soit 13€ TTC

MENU

SALADE



PLAT VEGETARIEN



DESSERT



FORMULE CATERING FLEXITARIENNE

comptez environ 14.55€ HT soit 16€ TTC

MENU

SALADE



PLAT FLEXITARIEN



DESSERT

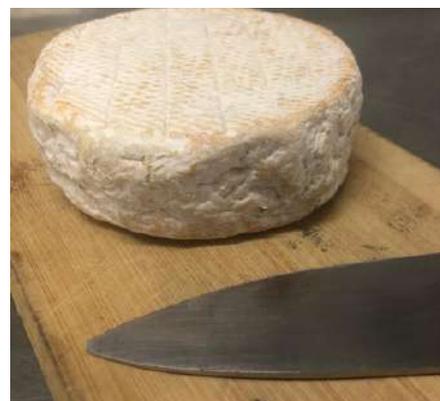




FORMULES BUFFET FROID

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

comptez environ 14.55€ soit 16€ TTC

MENU

TROIS SALADES COMPOSÉES



DEUX DESSERTS SAVOUREUX DONT UNE
SALADE DE FRUITS

FORMULE PLATEAU DE FROMAGE ET CHARCUTERIE

comptez environ 17.27€ HT soit 19€ TTC

MENU

5 FROMAGES LOCAUX 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 CONVIVIAL AVEC DU CHOIX

Sous ces trois formes, la formule repas debout s'adapte à vos évènements. 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

comptez environ 17.27€ HT soit 19€ TTC
vaisselles offertes jusqu'à 40 cvts

MENU

TROIS AMUSE-BOUCHES



DEUX ENTRÉES



UN PLAT



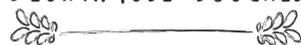
DEUX DESSERTS

FORMULE MANGE DEBOUT GOURMANDE

comptez environ 20€ HT soit 22€ TTC
vaisselles offertes jusqu'à 40 cvts

MENU

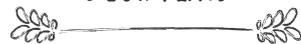
DEUX AMUSE-BOUCHES



TROIS ENTRÉES



DEUX PLATS



DEUX DESSERTS

FORMULE MANGE DEBOUT D'EXCEPTION

comptez environ 22.73€ HT soit 25€ TTC
vaisselles offertes jusqu'à 40 cvts

MENU

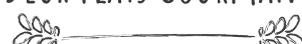
DEUX AMUSE-BOUCHES DÉLICATS



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.



comptez environ 22.73€ HT soit 25€ TTC
vaisselles offertes jusqu'à 40 couverts
service offert jusqu'a 40 couverts

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



comptez environ 22.73€ HT soit 25€ TTC
vaisselles offertes jusqu'à 40 couverts
service offert jusqu'à 25 couverts

MENU

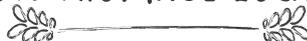
UNE ENTRÉE SAVOUREUSE



UN PLAT COPIEUR



UN FROMAGE LOCAL



DESSERT FIN ET GOURMAND



LES FORMULES 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

comptez environ 15.26€ HT soit 17€ TTC service et vaisselles offerts jusqu'à 40 cvts

MENU

JUS-BIERES LOCALES-EAU PETILLANTE



CINQ CANAPÉS SALÉS

FORMULE COCKTAIL GOURMAND

comptez environ 24.54€ HT soit 27€ TTC service et vaisselles offerts jusqu'à 40 cvts

MENU

JUS-MOUSSEUX-EAU PETILLANTE



DIX CANAPÉS SALÉS



RADISSELLE

LES FORMULES COCKTAIL PRESTIGE

POUR UN MOMENT CONVIVAL 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

comptez environ 16.93€ HT soit 19€ TTC
service et vaisselles offerts jusqu'à 40 cvts

MENU

JUS-MOUSSEUX-EAU PETILLANTE



CINQ CANAPÉS SALÉS

FORMULE COCKTAIL PRESTIGE

comptez environ 26.36€ HT soit 29€ TTC
service et vaisselles offerts jusqu'à 40 cvts

MENU

JUS-MOUSSEUX-EAU PETILLANTE



10 CANAPÉS SALÉS



LA 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



comptez environ 11.36€ HT soit 12.50€ TTC
vaisselles offertes jusqu'à 40 couverts

MENU

UN PLAT SIMPLE



UN DESSERT GOURMAND



RADISSELLE

FORMULE SUR MESURE

NOTRE PRIORITÉ, RÉPONDRE À VOTRE DEMANDE

L'offre événementielle est un panel non exhaustif des mets. Nous nous adaptons pour convenir à tous les différents événements de votre vie tout en respectant les saisonnalités : Baptême, Mariage, Anniversaire ou Séminaires ... Contactez nous pour un devis personnalisé.



ECLAIR MOUSSE DE HADDOCK ET
GELÉE DE CITRON
VELOUTÉ DE FANES DE RADIS/DUBBARY/DECOURGE
TARTE AU BEAUFORT
BALLOTINE DE FOIE GRAS MI CUIT
SERVI AVEC DU PAIN D'ÉPICES
PANACOTTA D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES
PROFITEROLES AUX ESCARGOTS
PÂTÉ EN CROÛTE
ROYAL DE FOIE DE VOLAILLE
MOUSSE DE BETTERAVES

...

FEJODA
COUSCOUS VÉGÉTARIEN
CARBONADE FLAMANDE
PAËLLA VALENCIENNE
RIBS DE PORC BASSE TEMPÉRATURE FAÇON
TEX-MEX
BROCHETTE BŒUF FROMAGE /
BROCHETTE CANARD AU SÉSAME / BROCHETTE
GAMBAS ANANAS
RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES CROQUANTS,
DAURADE AU POIVRE SICHUAN ET COQUES
LOTTE À L'ARMORICAINE
POULET BASQUAISE

TRIANON
FRAISIER
TARTE AUX POMMES
TARTE AUX FIGUES
MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOUX À LA CRÈME
SABLÉ BRETON
PANACOTTA AU BAILEYS AUX FRUITS SECS
ET CARAMELS
TARTE AU CITRON MERINGUÉE
PARIS BREST

...



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

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

Nous nous occupons de tous: nous vous fournissons de la vaisselle chinée, venons les chercher et s'occupons de les laver.



SERVICE DÉCORATION DE TABLE

à partir de 55.5€ HT soit 60€ ttc

Parce qu'un cadre magnifique assortie d'un beau buffet, ouvre l'appetit, nous vous proposons de réaliser la décoration de votre table. Cette décoration est réalisée mains avec du matériel de récupération ou de cueillette.



PRIVATISATION DE SALLE

comptez 10€ ttc de l'heure 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 ravira l'appétit de vos collaborateurs .

Pour plus d'information 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

A row of champagne flutes is set on a dark tablecloth. In the foreground, a small glass vase holds a bouquet of flowers, including a pink lily and dried grasses. A stack of white napkins is visible on the left, and a wooden easel is on the right. The background shows an outdoor setting with trees and people.



RADISSELLE

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:

Badoit verre consigné (pétillant)	1.36€	1.50€/ Btlle 1L
Evian verre consigné (Plate)	1.36€	1.50€/ Btlle 1L

Les sirops:

17.27€ 19.00€/L

Sirop à la Menthe et Mélisse

Sirop Géranium Rosat et Mauve

Sirop de Gentiane



Les jus:

jus de pommes bio alp is here	7.18€	7.90€/L
Jus maison du moment à l'extracteur de jus	4.09€	4.50€/pers
jus de pommes	1.72€	1.90€/25cl
Jus ACE	1.72€	1.90€/25cl



Les Soda:

Kombuchalp fumé	3.00€	3.30€/33cl
Kombuchalp classique	3.00€	3.30€/33cl
Kombuchalp verveine	3.00€	3.30€/33cl
Limonade du Vercors au citron	3.55€	3.90€/25cl





Blonde

Vol. Alc. 5,2% 3,16€ 3,80€

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.

Blanche

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.

Blanche

Vol. Alc. 5,0% 3,50€ 4,20€

Bière à la Verveine, légère et gourmande

Chanvre

Vol. Alc. 5,0% 3,75€ 4,50€

Blonde légère et rafraichissante, subtilement chanvrée !

Triple

Vol. Alc. 8,0% 3,50€ 4,20€

Bière Belgo-Flandreuse. Triple Fermentation.
Blonde cuivrée aux accents belges, assez riche et plus alcoolisée.

IPA

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.

Brune

Vol. Alc. 6,0% 3,17€ 3,80€

Bière noire, bien maltée, assez riche avec une amertume assez marquée. Aux notes caramélisées et de chocolat noir

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

Prix en TTC

19€

Prix en HT

15.83€



50 cl

36€

30€



100 cl

54€

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.



VIN BLANCS

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 €

Altesse Blanc, Domaine Jérémy BRICKA

VINS NATURELS D'ALP'TITUDE
100 % Mono-cépage Altesse, cuvée 2021
(Aspect Terre Merre Salin, Cépage Isérois)

Vol. Alc. 12,5%



24,92 € 29,90 €

Verdesse Blanc, Domaine Jérémy BRICKA

VINS NATURELS D'ALP'TITUDE
100 % Mono-cépage Verdesse, cuvée 2021
(Doux, Très lisse, Sel, Cépage Isérois)

Vol. Alc. 12,5%



24,92 € 29,90 €

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



VIN ROUGES

Prix
Bouteille 75 cl

Les Echalas Rouge, Cave de La Courna

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

Vol. Alc. 12,5%



HT TTC
14.17 € 17,00 €

Douce Noire, Domaine Jérémy BRICKA

VINS NATURELS D'ALP'TITUDE
100 % Mono-cépage Douce Noire cuvée 2021
(Fruité, Semi-carbonique Cépage Isérois le plus planté en 1958)

Vol. Alc. 12,5%



24.92€ 29,90 €

Etraire de la Nuit Rouge, Domaine Jérémy BRICKA

VINS NATURELS D'ALP'TITUDE
100 % Mono-cépage Etraire de La Nuit, cuvée 2021
(Doux, Tanin Puissant, Presque Gourmand, Cépage Isérois)

Vol. Alc. 12,5%



24.92€ 29,90 €

Mondeuse Noir Rouge, Domaine Jérémy BRICKA

VINS NATURELS D'ALP'TITUDE
100 % Mono-cépage Mondeuse Noire cuvée 2021
(Vieilli en Fût de Chêne, Gourmand, Presque Noir)

Vol. Alc. 12,5%



24.92€ 29,90 €

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%

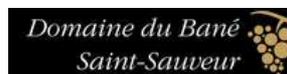


33.25€ 39,90 €

Pilgrim Rouge, Domaine du Bané

Rémy Dirig, Haute Valeur Environnemental
Mono-cépage Syrah, cuvée 2018
(Complexe, Tanique et Gourmand, Subtile, Cassis)

Vol. Alc. 12%



33.25€ 39,90 €

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



VINS AUX VERRES ET MOUSSEUX

L'Ulysse Blanc, Cave de La Courna

Aurélia et Serge, IGP Isère Balmes Dauphinoises
Cépage 100% Aligoté, cuvée 2020
(Sucré, Doux, Presque Liqueux)



HT

2,75 €

TTC

3.30 €/verre

Les Echalas Rouge, Cave de La Courna

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



2.83 €

3.40 €/verre

Crémant de Savoie,

Domaine Grisard Jean Pierre et Fils

3.75 €

4.50 €/verre

30.42 €

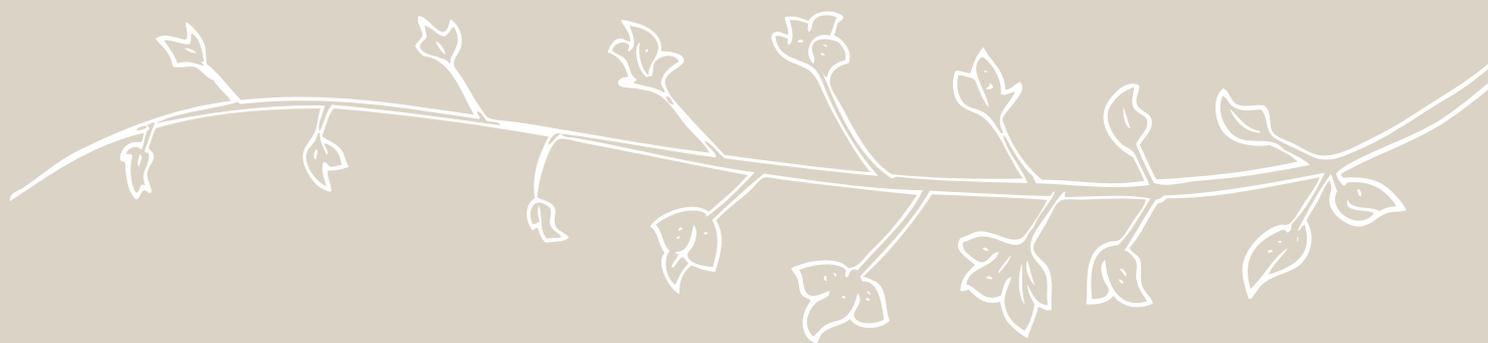
36.50 €/Btle 75cl

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 disponibles.



Coordonnées de contact

05 Rue Abel Servien

38 000 Grenoble

06 43 39 67 22

contact@radiselle-traiteur.fr

