



Les Vins  
des **copains**



Un repas réussi allie finesse des plats et justesse des vins. Voici quelques exemples d'accords divins.

43

**Ce vin et les bouchées apéritives Thiriet: un duo pétillant et gourmand pour commencer votre soirée.**

Caves Wolfberger  
Crémant d'Alsace  
Cuvée Prestige Brut  
0,75 l, France  
à 7,85€



71

**Il n'y a pas meilleur rosé pour accompagner avec fraîcheur et délicatesse les sushis EatHappy. Un accord 100% estival!**

Château Coussin 2024  
Sainte Victoire  
Côtes de Provence rosé  
0,75 l, France  
à 7,95€



74

**Avec la quiche aux deux saumons de Schnékert et un verre de rosé bio, c'est un ménage à trois tout en douceur et en finesse.**

**BI** 

Château Gairoird 2024  
Côtes de Provence  
rosé BIO  
0,75 l, France  
à 9,75€



49

*Ce vin s'harmonise parfaitement avec le pâté au Riesling de Schnékert. Un accord élégant pour les amateurs de fraîcheur et de gourmandise, vous pouvez compter sur ce Sauvignon blanc.*

Domaine de la Baume  
Sauvignon blanc  
«Les Mariés» 2023  
Pays D'Oc  
0,75 l, France  
à 5,95€



176

*Un mariage savoureux aux accents italiens ? Du vin et une pizza mozzarella di bufala Alnatura, évidemment !*

Poggio Le Volpi  
Roma DOC 2021  
0,75 l, Italie  
à 6,95€



40

*Le Comté Frères Marchand, un fromage de caractère, ne peut accompagner qu'un vin au caractère bien trempé. Comme on dit, qui se ressemble s'assemble...*

La Chablisienne  
Chablis «l'Anserige» 2022  
0,75 l, France  
à 11,60€



235

*Les mini burgers Bio Green Beef couplés aux maxi saveurs de ce vin en font un duo parfaitement gourmand et généreux.*

Casa Ermelinda Freitas  
Quinta da Mimosa DOC  
Rouge 2023  
0,75 l, Portugal  
à 6,75€

