

## RETROUVEZ-NOUS CHEZ NOS DÉPOSITAIRES

### HORAIRES DU DOMAINE SITUÉ A GRASSE

35 chemin de la fontaine de l'ormeau, 06130 Grasse 04.93.42.10.43  
Lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi matin : 9h30 / 12h00 - 15h30 / 18h00

**Fermé le mercredi, samedi après-midi, dimanche et jours fériés**

*Fermeture annuelle entre les fêtes de fin d'année.*



*Découvrez l'ensemble de nos dépositaires sur notre site, rubrique «nous rencontrer».*

**5754.88.** Drans Bruno, 10 Rue de la Croix Saint-Joseph, Marly 06.33.17.09.44

**79.** Chatelier Florent, 10 rue du vieux moulin, La Garette, Sansais 06.03.47.33.01

**87.** Monsieur Francis Morlaix, L'épicerie des Halles, Limoges 06.20.69.71.09

**80.62.59** Monsieur Hubert Philippe, 9 Rue Basly 62800 Liévin 06.11.03.53.24

**44.** Croain Laurent, 20 avenue de l'everest, 44000 Nantes 06.60.40.43.56

**66.** Cortada Veronique, 16 rue Georges Brassens, 66830 Pia 06.43.10.58.63

### À COMPLETER ET À RENVoyer À L'ADRESSE SUIVANTE :

Par courrier : Champagne Cristian Senez : 6 grande rue, 10360 Fontette

Par e-mail : [contact@champagne-senez.com](mailto:contact@champagne-senez.com)

**Merci de contrôler le nombre et l'état des colis avec le chauffeur.**

**Indiquer des réserves précises sur le bon du transporteur.**

**Sans cette précaution, nous ne pourrions prendre de litige en charge.**

Carton de 6 bouteilles et de 6 demi-bouteilles. 12 bouteilles pour la Belgique.

### VOTRE ADRESSE DE LIVRAISON

(si différente de l'adresse de facturation)

Nom ..... Prénom .....

Rue .....

Ville ..... Code postal .....

E-mail .....

Tél. ....

### VOTRE RÈGLEMENT (total à la commande)

Sous total bouteilles : ..... €

Frais de port à ajouter : ..... €

Total de la commande : ..... €

Chèque  Carte bancaire

Date et signature : ..... / ..... / .....

### FRAIS DE PORT FRANCE METROPOLITAINE

1 à 12 bouteilles : 34,00€

13 à 24 bouteilles : 48,00€

25 à 48 bouteilles : 69,00€

49 à 78 bouteilles : 84,00€

78 bouteilles et plus : Franco

## POULET D'AUGE AU CHAMPAGNE

### INGRÉDIENTS :

1 Poulet d'1,5kg minimum découpé  
(conserver la carcasse pour faire le bouillon avec 2 carottes,  
1 blanc de poireau, 3 gousses d'ail et 1 oignon)  
1/2 bouteille de Champagne Senez Carte blanche  
30g de Beurre  
3 échalotes + 200g de champignon de Paris  
10cl de crème liquide + 1 belle CS de crème épaisse



- 1 - Pelez et ciselez les échalotes, lavez les champignons.
- 2 - Faites fondre 30 g de beurre dans une sauteuse et déposez les morceaux de poulet (sauf les blancs). Ajoutez les échalotes et les têtes de champignons, puis faites fondre et dorer le tout à feu moyen pendant 20 minutes.
- 3 - Retirez le contenu de la sauteuse et maintenez-le au chaud. Déglacez la sauteuse avec le champagne et laissez réduire d'un tiers.
- 4 - Préparez le roux : faites fondre 40 g de beurre dans une casserole, ajoutez 2 cuillères à soupe de farine, puis remuez au fouet pendant quelques instants. Allongez avec le bouillon de volaille pour obtenir un velouté (nettement plus liquide qu'une béchamel), puis versez dans la réduction de champagne. Ajoutez les deux crèmes et faites cuire encore 5 minutes en remuant.
- 5 - Ajoutez les morceaux de poulet pour les réchauffer ainsi que les blancs crus pour les pocher à feu doux. Accompagnez de riz.

*Julie Andrieux*

## CRISTIAN SENEZ

6 GRANDE RUE, 10360 FONTETTE  
03.25.29.60.62 - [contact@champagne-senez.com](mailto:contact@champagne-senez.com)



### HORAIRES DU DOMAINE SITUÉ A FONTETTE

Lundi-vendredi : 8h00 / 12h00 - 13h30 / 17h30

**Samedi : Sur rendez-vous**

*Fermeture annuelle entre les fêtes de fin d'année.*

### SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX @champagnesenez



DEPUIS  1973

CHAMPAGNE  
**CRISTIAN SENEZ**  
MAISON FAMILIALE

Un esprit familial depuis 1973.

*Cristian Senez*



# NOS TARIFS

À partir du 1<sup>er</sup> novembre 2024

CHOCOLATS MARC/PRALINÉ	.....	26,00
ÉTUI INDIVIDUEL	.....	1,50

## LES TRADITIONNELS

PRIX €

### CARTE BLANCHE

100% PINOT NOIR

Bouteille > 75 cl	.....	18,15
Demi-bouteille > 37,5 cl (vendu par 6)	.....	13,05
Magnum > 1,5 l	.....	40,15
Jéroboam > 3 l	.....	135,45

👉 Fruits rouges & jaunes, pêche, jasmin, citron

### CUVÉE RENOIR

50% CHARDONNAY - 50% PINOT NOIR

Bouteille > 75 cl	.....	19,45
-------------------	-------	-------

👉 Fruits jaunes & noirs, fleurs d'oranger, agrumes

### CARTE VERTE

50% PINOT NOIR - 50% CHARDONNAY

Bouteille > 75 cl	.....	19,45
Demi-bouteille > 37,5 cl (vendu par 6)	.....	13,25
Magnum > 1,5 l	.....	42,15
Jéroboam > 3 l	.....	155,45

Réhoboam, Mathusalem, Salmanazar, Balthazar et Nabu : sur demande

👉 Fruits jaunes & noirs, fleurs d'oranger, agrumes

### BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE

80% PINOT NOIR - 20% CHARDONNAY

Bouteille > 75 cl	.....	20,25
Demi-bouteille > 37,5 cl (vendu par 6)	.....	13,55
Magnum > 1,5 l	.....	43,45
Jéroboam > 3 l	.....	165,45

👉 Fraise, groseille, framboise, agrumes frais

### ÉDITION LIMITÉE

#### ROSÉ DE SAIGNÉE

80% PINOT NOIR - 20% CHARDONNAY - Long vieillissement

Bouteille > 75 cl	.....	22,00
-------------------	-------	-------

👉 Cerise, framboise acidulée, fraise des bois, petits agrumes

## LES INCONTOURNABLES

PRIX €

### ÉVÈNEMENTIELLE

100% PINOT NOIR - Long vieillissement

Bouteille > 75 cl	.....	21,15
Magnum > 1,5 l	.....	52,85

👉 Abricot, fruits rouges, fruits jaunes, notes acidulées

### BRUT NATURE - sans sucre

25% PINOT BLANC - 40% CHARDONNAY - 35% PINOT NOIR

Bouteille > 75 cl	.....	21,75
-------------------	-------	-------

👉 Pêche de vigne, kumquat, agrume, notes iodées.

### CUVÉES DES FILLES - blanc de blancs

50% PINOT BLANC - 50% CHARDONNAY

Bouteille > 75 cl	.....	28,00
Magnum > 1,5 l (avec étui)	.....	63,00

👉 Lime, mandarine, agrume, pitaya, notes briochées

### LE CORNOYER - Blanc de Blancs - 2014

100% PINOT BLANC - CUVÉE PARCELLAIRE - EXTRA BRUT

Bouteille > 75 cl (sans coffret)	.....	43,00
Bouteille > 75 cl (avec coffret quantité limitée)	.....	54,00

👉 Agrumes, groseille, fleurs blanches, notes briochées

### CARTON DÉCOUVERTE

Pour découvrir d'autres champagnes

1 bouteille Carte Blanche	.....	122,00
1 bouteille Carte Verte		
1 bouteille Cuvée Renoir		
1 bouteille de Rosé de Saignée		
1 bouteille d'Évènementielle		
1 bouteille de Brut Nature		

## LES MILLÉSIMES

PRIX €

### MILLÉSIME ROSÉ

80% PINOT NOIR - 20% CHARDONNAY

Bouteille > 75 cl - Année 2011	.....	33,95
Magnum > 1,5 l - Année 2012	.....	62,45

👉 Fraise, griotte, framboise, figue, touches florales

### MILLÉSIME

75% CHARDONNAY - 25% PINOT NOIR

Bouteille > 75 cl - Année 2006	.....	36,95
--------------------------------	-------	-------

👉 Vanille, viennoiseries, caramel, agrumes confits

### GRANDE RÉSERVE

75% PINOT NOIR - 25% CHARDONNAY

Bouteille > 75 cl - Année 2006	.....	36,95
--------------------------------	-------	-------

👉 Abricots secs, pruneaux, noix, miel, caramel, brioche, vanille

## LES VINS & SPIRITUEUX

### COTEAUX CHAMPENOIS

100% PINOT NOIR - réserve

Bouteille > 75 cl	.....	16,50
Demi-bouteille > 37,5 cl (vendu par 6)	.....	10,60

👉 Cerise et griotte, nuance de réglisse, fraises des bois

### VIEUX MARC CHAMPENOIS 40%vol

Bouteille > 70 cl	.....	23,90
-------------------	-------	-------

👉 Pruneaux, noix, raisin sec, fruits confits, caramel

### VIEUX RATAFIA CHAMPENOIS 18%vol

Bouteille > 70 cl mis en fût en 2015	.....	19,90
--------------------------------------	-------	-------

👉 Fruits secs, cannelle, cacao, amande, abricot, noix