

DÉCOUVREZ NOS RÉCOMPENSES



Carte Verte : Une étoile au Guide hachette des vins 2026
Coteaux Champenois : Une étoile au Guide hachette 2026
Ratafia Champenois : Une étoile au Guide hachette 2025



Le Cornoyer : Médaille d'or au concours des Meilleurs Vins, des Bières et des Spiritueux Français et en Asie en 2024



Carte Verte : Médaille d'or au concours des Meilleurs Vins, des Bières et des Spiritueux Français et en Asie en 2024



Carte Verte : Médaille d'or aux Vinalies France 2022



Brut Nature : Médaille d'argent aux Vinalies France 2022



Carte Verte : Médaille d'or aux Vinalies Internationales 2020



Cuvée des Filles : Médaille d'argent aux Vinalies Internationales

Côte de veau au Champagne



Ingrédients

4 côtes de veau	1 verre de bouillon de bœuf
Du beurre	1 gousse d'ail
2 cuillères de crème fraîche	2 échalotes hachées
1/2 verre de chapelure	Poudre d'estragon
1/2 verre de champagne	

Recettes

- 1 - Saisir la viande avec du beurre. Saler, poivrer, puis retirer la viande et rajouter un bon morceau de beurre.
- 2 - Préparer la sauce de base: ajouter l'ail et les échalotes hachées, les faire blondir légèrement puis ajouter, la chapelure et laisser brunir.
- 3 - Déglacer et mijoter : mouiller avec le champagne et le bouillon. Saler, poivrer et remettre la viande dans la sauteuse. Couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
- 4 - Finaliser la sauce : disposer les côtes sur un plat et incorporer la crème fraîche à la sauce, napper la viande.
- 5 - Parsemer de poudre d'estragon et servir.

NOS DÉPOSITAIRES PROCHE DE CHEZ VOUS

DÉPÔT DE GRASSE

06. Senez et Roger,
35 ch de la Font de l'Ormeau, Grasse
04.93.42.10.43
Lundi, mardi, jeudi, vendredi :
9h30-12h/15h-18h.
Le samedi matin : 9h30-12h



57.54.88. Drans Bruno, 10 rue de la Croix Saint-Joseph, 57155 Marly 06.33.17.09.44
79. Chatelier Florent, 10 rue du Vieux Moulin, La Garette, 79270 Sansais 06.03.47.33.01
87. Francis Morlaix, 44 rue Claude Monet, 87100 Limoges 06.20.69.71.09
43. Espanet Patrick, 13 rue de la Gare, 43330 Pont Salomon, 06.59.98.19.46
30.84.26 Maison Rivier, 896 ch de Force Male, 30200 Chusclan, 04.66.33.71.49
38. Guyot Serge, 369 route de la Cochère, 38490 Granieu, 06.09.93.19.26
59.62.80. Hubert Philippe, 9A rue Basly, 62800 Lievin, 06.11.03.53.24
75. Patrick Cerson à Paris : 12 place Leon Deubel 75016 Paris 06.09.98.88.30
66. Cortada Veronique, 16 rue Georges Brassens, 66380 Pia, 06.43.10.58.63



UNE MAISON FAMILIALE SITUÉE A FONTETTE

Nichée au cœur de la Côte des Bar, notre maison familiale perpétue depuis trois générations la tradition champenoise dans le village de Fontette. Ce terroir unique se distingue par la richesse de ses sols argilo-calcaires, ses coteaux aux belles expositions et la noblesse de ses cépages, des Pinots Noirs d'une grande finesse et des Pinots Blancs d'une rare élégance.

Animés par le respect de la nature et de notre héritage, nous cultivons nos vignes avec soin et authenticité. Notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale, reflet de notre engagement pour une viticulture durable.

6 GRANDE RUE, 10360 FONTETTE
03.25.29.60.62 - contact@champagne-senez.com

Lundi-vendredi : 8h00 à 12h00 & de 13h30 à 17h30
Samedi : sur rendez-vous
Fermeture annuelle du 24 décembre 2025 au 4 janvier 2026



COTEAUX CHAMPENOIS
Gourmand et délicat
12% vol.
100% Pinot Noir

cerise et griotte, nuance de réglisse, fraises des bois

FINESSE ———+——— RONDEUR

Fromages : chaource, comté, tournedos, escalope forestière

Bouteille > 75 cl **16.50€**
Demi > 37,5 cl Vendu par 6 **10.60€**

VIEUX RATAFIA DE CHAMPAGNE

Mis en fût en 2015
18% vol.

Pinot Noir et Chardonnay

fruits confits, cannelle,
cacao, amande, abricot, noix

Bouteille > 70 cl **19.90€**

VIEUX MARC DE CHAMPAGNE

40% vol.

100% Pinot Noir

pruneaux, noix, raisin de corinthe, fruits confits, caramel

Bouteille > 70 cl **23.90€**

CHOCOLATS
ÉTUI INDIVIDUEL

Marc ou praliné **26.00€**
À l'unité **1.50€**



CARTE VERTE & CUVÉE RENOIR

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Fruits jaunes et rouges, notes de fleurs d'oranger et d'agrumes

FINESSE ———+——— RONDEUR

Viandes, sushis, tartare de poisson

Bouteille > 75 cl	19.45€
Uniquement en Carte verte :	
Demi > 37.5 cl Vendu par 6	13.25€
Magnum > 150 cl	42.15€
Jéroboam > 3 l	155.45€
4.5l - 6l - 9l - 12l - 15l : sur demande	



CARTE BLANCHE Rondeur & gourmandise

100% Pinot Noir

Fruits rouges et noirs, arômes de fleur de jasmin et notes citronnées

FINESSE ———+——— RONDEUR

Gougère, lapin en sauce, panna cotta au parmesan, apéritif dinatoire

Bouteille > 75 cl	18.15€
Demi > 37.5 cl Vendu par 6	13.05€
Magnum > 150 cl	40.15€
Jéroboam > 3 l	135.45€



MILLÉSIME Puissant & gourmet

75% Chardonnay - 25% Pinot Noir

Vanille, viennoiseries, caramel doux, agrumes confits, brioche

FINESSE ———+——— RONDEUR

Vollaille en sauce, blanquette de veau, potée Champenoise, ris de veau

Bouteille > 75 cl Année 2006 36.95€



ROSÉ DE SAIGNÉE Fruité & croquant

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Cerises, framboises, fraises des bois, petits agrumes

FINESSE ———+——— RONDEUR

Fraisier, tarte à la fraise, framboisier, canard à l'orange, mousse au chocolat

Bouteille > 75 cl	20.25€
Demi > 37.5 cl Vendu par 6	13.55€
Magnum > 150 cl	43.45€
Jéroboam > 3 l	165.45€



BRUT NATURE Nature et simplicité

40% Chardonnay - 25% Pinot Blanc
35% Pinot Noir - Sans sucre

Pêche blanche, kumquats, agrumes, iodées et cristallin

FINESSE ———+——— RONDEUR

Plateau de fruits de mers, thon blanc, gravlax de saumon, homard

Bouteille > 75 cl 21.75€



CUVÉE DES FILLES Élégance & légèreté

50% Pinot Blanc - 50% Chardonnay

Limes et mandarines, agrumes, pitayas et notes briochées.

FINESSE ———+——— RONDEUR

St-Jacques, poissons et viandes blanches sauce citronnée, agrumes

Bouteille > 75 cl	28.00€
Magnum > 150 cl	63.00€



GRANDE RÉSERVE Savoureux & passionnant

75% Pinot Noir - 25% Chardonnay

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

FINESSE ———+——— RONDEUR

Canette, jambon à l'os, viandes maturées, plateaux de fromages

Bouteille > 75 cl Année 2006 36.95€



Édition limitée, Rosé de Saignée 50 ans

Long vieillissement

À l'occasion des 50 ans de la maison en 2023, notre emblématique Rosé de Saignée s'est paré de couleurs et d'illustrations qui représentent les arômes de la cuvée.

Bouteille > 75 cl 22.00€



LE CORNOYER Rare & surprenant

100% Pinot Blanc

Agrumes, combawa, groseille, fleurs blanches, notes briochées

FINESSE ———+——— RONDEUR

Risotto aux St-Jacques, homard sabayon safran, huîtres chaudes

Bouteille > 75 cl sans coffret	43.00€
Bouteille > 75 cl avec coffret	54.00€



ÉVÈNEMENTIELLE Enveloppant & gourmand

100% Pinot Noir - Long vieillissement

Abricot, petits fruits rouges, fruits jaunes. Rondeur et gourmandise

FINESSE ———+——— RONDEUR

Verrines de crabe et d'avocat, paté en croûte, pavé de thon au sésame

Bouteille > 75 cl	21.15€
Magnum > 150 cl	52.85€



MILLÉSIME ROSÉ Intensément fruité

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Fraises, griotte à l'alcool, framboises, figues, touche florale

FINESSE ———+——— RONDEUR

Tarte fruits rouges, salade de fruits frais et sorbet framboise, charlotte

Bouteille > 75 cl Année 2011	33.95€
Magnum > 150 cl Année 2012	62.45€



CARTON DÉCOUVERTE Le carton parfait

Profitez de notre carton découverte pour découvrir d'autres champagnes

- 1 bouteille de Carte Blanche
- 1 bouteille de Carte Verte
- 1 bouteille de Cuvée Renoir
- 1 bouteille de Rosé de Saignée
- 1 bouteille d'Évènementielle
- 1 bouteille de Brut Nature

Carton > 6 x 75 cl 122.00€