


Réf	Régions	CHAMPAGNES CHANOIR Yves & Fils à Nogent l'Abbesse		P.U. €	Nombre bouteilles	Prix Total
1A	Champagne	* Champagne BRUT Blanc de Blancs	75 cl	25,00		
1B		Champagne BRUT Blanc de Blancs	37,5 cl	15,00		
1C		Champagne BRUT Blanc de Blancs - Millésime 2019	75 cl	30,00		
1D		Champagne BRUT Blanc de Blancs - Magnum	150 cl	55,00		
1E		* Champagne EXTRA BRUT Blanc de Blancs	75 cl	25,00		
1G		Champagne BRUT Rosé	75 cl	28,00		
1H		Champagne BRUT Rosé	37,5 cl	16,00		
Réf	Régions	VINS ROUGES	(*)	P.U. €	Nombre bouteilles	Prix Total
2A	Bourgogne	Bourgogne Chitry "Constance" 2020	Domaine Olivier Morin	75 cl	21,30	
2B	Beaujolais	Juliéas "Colline des Mouilles" 2024	Château de Durette	75 cl	13,70	
2C		Chénas "Fidélité" 2024	Château de Durette	75 cl	13,80	
2D	Bordeaux	Lussac Saint-Emilion "Cuvée de la Chartreuse" 2020	Château de la Grenière	75 cl	19,40	
2E	Languedoc	Pays d'Oc "Ô d'Yeuses" 2022	Domaine Les Yeuses	75 cl	12,60	
2F		Pays d'Oc Syrah "Les Epices" 2023	Domaine Les Yeuses	75 cl	10,40	
2G	Rhône	Ventoux "Mas" 2023 - Bio	Domaine de Fondrèche	75 cl	10,20	
2H		Vacqueyras "Arabesque" 2022 - Bio	Domaine de Montvac	75 cl	18,80	
2I	Italie	Corvina Verona "Ca' Nova" 2024 - Bio	Azienda Agricola Gorgo	75 cl	15,40	
2J		* Primitivo Puglia 2024	Angiuli Donato	75 cl	11,10	
2K		Negroamaro Puglia 2024	Angiuli Donato	75 cl	10,70	
2L		"Maccone" Primitivo Puglia 2023	Angiuli Donato	75 cl	19,20	
2M		* Bardolino 2024 - Bio	Azienda Agricola Gorgo	75 cl	11,00	
2N		Piemonte Barbera d'Asti 2024	Tenuta Foresta	75 cl	13,30	
2O	Espagne	Bajo Aragon Tempranillo "Generacion 76" 2022 - Bio	Bodega Tempore	75 cl	12,00	
Réf	Régions	VINS BLANCS	(*)	P.U. €	Nbr. Bout.	Prix Total
3D	Languedoc	* Viognier Pays d'Oc 2024	Domaine Les Yeuses	75 cl	10,10	
3E	Rhône	Luberon "Terre de Safres" 23/24 - Bio	Domaine Le Novi	75 cl	12,30	
3F	Loire	Saumur "La Pierre Frite" 2024 - Bio	Domaine Le Pas Saint-Martin	75 cl	12,90	
3G	Allemagne	Riesling Rheinhessen 2024 - Bio	Domaine Raddeck	75 cl	11,70	
3H	Bourgogne	Viré-Clessé "Terroir de Clessé" 2023 - Bio	Domaine des Gandines	75 cl	20,90	
3J	Italie	* Chardonnay IGP Verona 2024 - Bio	Azienda Agricola Gorgo	75 cl	10,90	
3K		Verdeca Puglia 2024	Angiuli Donato	75 cl	11,10	
* Les champagnes et vins précédés d'un * sont les bouteilles les plus vendues dans leur catégorie						
Vente par 6 bouteilles - Panachage possible par 3 bouteilles						
Réf	Régions	SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN & HÙÎTRES DE NORMANDIE CLASSE 3		P.U. €	Cdés	Prix Total
4A	Norvège	Saumon tranché - sous vide - livraison à la dégustation le 22/11/2025 (1 Kg +/- 10%)		42,00		
4B		Saumon tranché - sous vide - Disponible le 19/12/2025 si commandé avt le 12/12/2025 (1 Kg +/- 10%)		42,00		
4C	Normandie	Huîtres creuses N° 3 ** - Livraison à la dégustation le 22/11/2025 si commandé avt le 16/11/2025 (3 Kg)		35,00		
4D		Huîtres creuses N° 3 ** - Disponible le 23/12/2025 si commandé avant le 19/12/2025 (3 Kg)		35,00		
				Total à payer TVAC :		
				Contact Lions :		Date



LIONS Club de Louvain-la-Neuve A.s.b.l
Rue des fusillés, 37 1490 Court-St-Etienne
demolder.wendy@gmail.com + events.jardinages@gmail.com

Compte bancaire: AXA IBAN: **BE32 7512 0850 7402** BIC: **AXABB22**

Bon de commande Automne 2025
du 22 novembre 2025 au 28 février 2026

V 5

Adresse du client ou de facturation		
Nom :		
Adresse :		
CP / Ville :		
Facture Y / N :	N° TVA:	
E-mail :		
Tél. :		

Institutions soutenues	
Lions club LLN	
AOP - CSE	
Domisum	
Farra	
Grand Tour	
Jardin'âges	X
Lennox	
Don	

Attention :
Pour renvoi par courriel, le formulaire doit être téléchargé avant d'être complété !

Saumons :
La durée de conservation en frigo est de **18 jours** après production.
Peut être congelé 6 mois à -18°, mais conseillé jusqu'à 3 mois.

Huîtres :
Origine : **Ferme du Château de Fontenay à Saint-Vaast-la-Hougue.**
Elles proviennent directement du producteur au consommateur.
Elles sont vendues par bourriches de 3 kg (Minimum 36 huîtres).
Conservation : En bourriche, de 5° à 15°, de 7 à 10 jours. **Pas au frigo !**