



Nous sommes heureux de vous proposer une sélection de produits de qualités choisies et/ou créés par nos artisans partenaires :



Les formules de Lespaszen :

(commande 48h avant)

Flours & Chocolats : Bouquet de saison et coffret de chocolats fins
45 euros

Flours & vins : Bouquet de saison et un vin de votre choix
de 40 euros à 65 euros

Chocolats & vins : Coffret de chocolats fins et un vin de votre choix
de 35 euros à 60 euros

Flours, chocolats & vins : Bouquet de saison, coffret de chocolats fins et vin de votre choix
de 60 euros à 85 euros

Nos vins, pétillants & Champagnes :

(sélectionné par notre caviste)

Les vins : 15 euros

Bourgueil : Vin sur les fruits, léger et bien équilibré / Côtes du Rhône (rouge et blanc): Note de framboises écrasées, souple et élégant ! / Pic St Loup : Vin riche et légèrement puissant sur les fruits noirs / Côtes de Bourg : 100 % Malbec, de la matière et du boisé.

Les pétillants : 20 euros

Saumur : sec, vif et frais / Cava pares Balta Nature (Espagne) : sans soufre et bien équilibré

Les Champagnes : 30 & 40 euros

Champagne brut tradition : Joli couleur et en bouche un bel équilibre / Champagne Grand cru brut tradition : Un grand cru tout simplement !

Les planches Apéritifs et/ou Repas :

(commande 48h avant)

Apéritif classique (pour deux pers) : Charcuterie fine & Fromages à pâtes dures :

15 euros

Apéritif amélioré (pour deux pers) : Charcuterie fine / Fromages à pâtes dures / noix et fruits secs :

20 euros

Repas classique (pour deux pers) * : Charcuterie fine et traditionnelle / Fromages à pâtes dures et moles :

30 euros

Repas amélioré (pour deux pers)* : Charcuterie fine et traditionnelle / Fromages à pâtes dures et moles / Noix / fruits sec & tapenades :

40 euros

* : servi avec un pain spécial