



C H A M P A G N E  
**BESSERAT DE BELLEFON**

MAISON FONDÉE EN 1843

**PRINTEMPS | ÉTÉ 2026**  
**SPRING | SUMMER 2026**

**UNE HISTOIRE INTIMEMENT LIÉE À L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE**  
**A HISTORY INTIMATELY LINKED TO THE FRENCH "ART DE VIVRE"**

Née en 1843 au bord de l'eau sur les terres d'Aÿ, la Maison Besserat de Bellefon est désormais installée à Epernay. Elle laisse depuis près de deux siècles son empreinte sur les tables et hauts lieux parisiens et perpétue une tradition de grande qualité en élaborant des vins réservés au secteur exclusif de la gastronomie, de l'hôtellerie, des cavistes et des épicerie fines. Besserat de Bellefon est un véritable ambassadeur de l'art de vivre à la française en ce qu'il y a de plus raffiné et de plus créatif avec des valeurs axées sur la tradition, la convivialité et la simplicité.

Born in 1843 at the water's edge in the lands of Aÿ, Maison Besserat de Bellefon is now established in Epernay. For nearly two centuries, it has left its mark on the finest tables and prestigious Parisian venues. It perpetuates a tradition of high quality by crafting wines reserved exclusively for the gastronomy, hospitality, wine merchant, and gourmet grocery sectors. Besserat de Bellefon is a true ambassador of the French art de vivre in its most refined and creative form, driven by values rooted in tradition, conviviality, and simplicity.



CHAMPAGNE  
**BESSERTAT DE BELLEFON**

MAISON FONDÉE EN 1843

**UNE HISTOIRE INTIMEMENT LIÉE À L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE  
A HISTORY INTIMATELY LINKED TO THE FRENCH "ART DE VIVRE"**

**1843**

FONDATION DE  
LA MAISON BESSERTAT À AÏ  
FOUNDATION OF MAISON  
BESSERTAT IN AÏ



**1920**

UN MARIAGE ET LA MAISON  
DEVIENT BESSERTAT DE BELLEFON  
Edmond Besserat épouse Yvonne Méric  
de Bellefon

A WEDDING, AND THE MAISON  
BECOMES BESSERTAT DE BELLEFON  
Edmond Besserat marries Yvonne  
Méric de Bellefon

**1994**

PARIS CÉLÈBRE  
LE 50<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE  
DE LA LIBÉRATION DE PARIS

PARIS CELEBRATES THE 50<sup>TH</sup> BIRTHDAY  
OF PARIS'S LIBERATION WITH  
BESSERTAT DE BELLEFON

**1989**

BESSERTAT DE BELLEFON EST  
DÉGUSTÉ AU PALAIS DE L'ÉLYSÉE  
lors d'un déjeuner entre  
François Mitterrand et Helmut Kohl

BESSERTAT DE BELLEFON  
IS SERVED AT THE PALAIS DE L'ÉLYSÉE  
during a lunch between  
François Mitterrand and Helmut Kohl



**1930**

LA SAMARITAINE DE LUXE CHOISIT  
BESSERTAT DE BELLEFON  
COMME CHAMPAGNE EXCLUSIF

THE SAMARITAINE DE LUXE CHOOSES  
BESSERTAT DE BELLEFON  
AS EXCLUSIVE CHAMPAGNE



**2018/19**

LA MAISON BESSERTAT DE BELLEFON  
RÉALISE SA RÉVOLUTION LIFESTYLE  
THE MAISON BESSERTAT DE BELLEFON  
STARTS ITS LIFESTYLE REVOLUTION



**1960/70**

BESSERTAT DE BELLEFON EST  
DÉGUSTÉ DANS LES PLUS BEAUX  
CABARETS DU MONDE  
(Crazy Horse, Moulin Rouge...)

BESSERTAT DE BELLEFON  
IS SERVED IN THE MOST BEAUTIFUL  
CABARETS WORLDWIDE  
(Crazy Horse, Moulin Rouge...)

LA MAISON FÊTE SON 180<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE ET  
LANCE POUR CETTE CÉLÉBRATION UNE CUVÉE  
ANNIVERSAIRE, EN MAGNUM ET EN BOUTEILLE,  
EN ÉDITION LIMITÉE.

THE MAISON IS CELEBRATING ITS 180<sup>TH</sup>  
BIRTHDAY AND, TO MARK THE EVENT, IS  
LAUNCHING A LIMITED EDITION  
ANNIVERSARY CUVÉE, IN MAGNUM AND IN  
BOTTLE.

**2023**



**1978**

AIR FRANCE CHOISIT  
BESSERTAT DE BELLEFON  
Pour tous ses vols dont le Concorde

AIR FRANCE SELECTS  
BESSERTAT DE BELLEFON  
on all its flights, including "le Concorde"



**2024/25**

LA MAISON OUVRE SON NOUVEAU SIÈGE,  
SA BOUTIQUE ET SON BAR À CHAMPAGNE  
AINSI QUE SES SUITES EN PLEIN  
CŒUR D'EPERNAY

LA MAISON OPENS ITS NEW  
HEADQUARTERS, ITS BOUTIQUE  
AND CHAMPAGNE BAR AS WELL  
AS ITS SUITES IN THE HEART OF  
EPERNAY

## LE STYLE BESSERAT DE BELLEFON

**LES BULLES BESSERAT DE BELLEFON SONT 30% PLUS FINES  
QUE CELLES D'UN CHAMPAGNE TRADITIONNEL.**

**BESSERAT DE BELLEFON'S BUBBLES ARE 30% FINER  
THAN THOSE OF A TRADITIONAL CHAMPAGNE.**

$$v_{\text{bulle}} \approx \frac{d^3}{2} \approx 2,3 \times 10^{-4} \left( \frac{1}{\rho g} \right)^{2/3} (273 + T)^{5/3} \left( \frac{c_L - k_H P}{P} \right) h$$

Les Cuvées Besserat de Bellefon représentent presque un siècle d'un **processus unique et singulier** d'élaboration avec une sélection des meilleurs vins de Champagne.

Une part très importante en **Grands Crus** et en Premiers Crus est privilégiée pour toutes les Cuvées.

La Maison Besserat de Bellefon utilise **moins de liqueur de tirage** ce qui entraîne **une prise de mousse plus légère et aérienne**.

Les caves profondes et fraîches permettent **une prise de mousse plus lente** favorisant le développement **d'une mousse onctueuse et persistante**.

La finesse des bulles et la légèreté de la mousse donnent cette **saveur crémeuse** aux Cuvées Besserat de Bellefon.

Les Cuvées Besserat de Bellefon sont des vins de Champagne spécialement créés pour accompagner **les expériences œnologiques et gastronomiques les plus extraordinaires**.

À la dégustation, vous découvrirez alors la « **Sensation** » Besserat de Bellefon.

The Besserat de Bellefon cuvees represent almost a century of a **unique and singular process** using a selection of the very best Champagne wines.

All our cuvees are produced using a high percentage of **Grands Crus** and 1er Crus wines.

The Maison Besserat de Bellefon uses **less tirage liqueur**. The **foam that results is lighter, more ethereal**.

The deep and fresh cellars allow **a slow second fermentation** in the bottle, enhancing the development of **an unctuous and persistent foam**.

The delicate bubbles and lightness of the effervescence give **creamy flavor** to the Besserat de Bellefon cuvees.

Besserat de Bellefon is the Champagne especially created to accompany **outstanding wines and gastronomic experiences**.

You can feel the Besserat de Bellefon "**Sensation**" from the very first taste.



C H A M P A G N E  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
MAISON FONDÉE EN 1843

**NOS CHAMPAGNES À LA COUPE - OUR CHAMPAGNES BY THE GLASS**

Flûte / glass (14cl)



**Cuvée Bleu Brut** Brut 8g/L

Gorgé de fruits, d'épices et d'une grande énergie, Bleu Brut est lumineux et cuivré, d'une grande profondeur.  
Brimming with fruit, spices and immense energy, Bleu Brut shimmers with luminous coppery highlights and offers magnificent depth.

12.00€



**Cuvée Extra Brut** Extra Brut 4g/L

Le nez est minéral, pointu, légèrement agrumes. Des notes salines et toastées apparaissent. L'attaque est fraîche et inement ciselée.

The nose is mineral, precise and lightly citrusy, evolving to saline and toasted notes. Fresh and finely chiselled in the mouth.

14.00€



**Cuvée Rose Brut** Brut 8g/L (Rosé d'assemblage)

Le nez est généreux, intense et raffiné, très marqué par les petits fruits rouges, avec des notes de gelée de groseille et d'amande.

The nose is generous, intense and refined, studded with small red berries, with notes of redcurrant jelly and sweet almond.

16.00€



**Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru** Brut 7g/L

Issue des 6 Grands Crus de la Côte des Blancs, la bouche est structurée, finement ciselée, d'une grand ampleur. Citrons et agrumes annoncent en transparence l'élégance à l'état pur.

From the 6 Grands Crus of the Côte des Blancs, a superb structure on the palate and magnificent amplitude. Translucent and pure, citrus and lemon compose a symphony of absolute elegance.

18.00€



**Cuvée Blanc de Noirs Grand Cru** Brut 6g/L

L'assemblage en Grand Cru de Pinot Noir de la chaleur de Bouzy et d'Ambonnay avec la fraîcheur et la tension de Verzy et Mailly, offrent un vin équilibré, complexe, chaleureux et aérien.

This blend of fully Pinot Noir Grand Cru combines the power and the intensity of Bouzy and Ambonnay with the freshness and tension of Verzy and Mailly, to offer a superbly balanced, complex, warm and diaphanous wine.

18.00€



**Cuvée Millésime 2013** Brut 6g/L

Un vin expressif et puissant, qui déploie des notes épicées et des saveurs de fruits cuits.

An expressive and powerful champagne, which unfurls beautiful spicy notes and aromas of cooked fruit.

20.00€



**Cuvée Triple B Millésime 2015** Brut nature <3g/L 

Une vinification précise et un assemblage soigné font sublimer le goût et la fraîcheur originels du raisin avec un nez intense de fruits frais, c'est une cuvée complexe et suave.

Precise vinification and careful blending enhance the original taste and freshness of the grapes with an intense nose of fresh fruit, complex and suave cuvee.

18.00€



**Cuvée des Moines Millésime 2012** Extra Brut 5.5g/L

Très belle tension en bouche avec du volume et du croquant et des notes d'amandes et de mirabelles.

Very good tension on the palate with plenty of volume and crispness, with notes of almond and mirabelle plum.

30.00€



**Cuvée des Moines Millésime 2015 Blanc de Blancs** Extra Brut 5.5g/L





Un Grand Cru avec un remarquable bouquet de fleurs blanches et d'agrumes, une texture crémeuse et minérale.

Grand Cru with a remarkable bouquet of white flowers and citrus fruit, with a creamy, mineral texture.

35.00€

C H A M P A G N E  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
 MAISON FONDÉE EN 1843

**NOS CHAMPAGNES À LA BOUTEILLE - OUR CHAMPAGNES BY THE BOTTLE**

	Demie / Half (37.5cl)	Bouteille / bottle (75cl)	Magnum (150cl)
<b>Cuvée Bleu Brut</b> (Brut - 8g/L)	<b>30.00€</b>	<b>55.00€</b>	<b>115.00€</b>
<b>Cuvée Extra Brut</b> (Extra-Brut - 4g/L)		<b>65.00€</b>	
<b>Cuvée Rose Brut</b> (Brut - 8g/L)	<b>37.50€</b>	<b>70.00€</b>	<b>140.00€</b>
<b>Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru</b> (Brut - 7g/L)	<b>50.00€</b>	<b>90.00€</b>	<b>180.00€</b>
<b>Cuvée Blanc de Noirs Grand Cru</b> (Brut - 6g/L)		<b>90.00€</b>	
<b>Cuvée Millésime 2008</b> (Brut - 7g/L)		<b>150.00€</b>	
<b>Cuvée Millésime 2013</b> (Brut - 6g/L)		<b>100.00€</b>	
<b>Cuvée Triple B Millésime 2015</b> (Brut Nature - <3g/L)		<b>85.00€</b>	
   			
<b>Cuvée des Moines 2012 Extra Brut</b> (Extra-Brut - 5.5g/L)		<b>200.00€</b>	
<b>Cuvée des Moines 2015 Blanc de Blancs</b> (Extra-Brut - 5.5g/L)		<b>220.00€</b>	
<b>Cuvée 180 ans</b> (Extra-Brut - 4.5g/L)		<b>250.00€</b>	<b>500.00€</b>
<b>Cuvée BB 1843</b> (Brut - 6g/L)		<b>250.00€</b>	<b>500.00€</b>
<b>Cuvée Brigitte Bardot</b> (Sec - 20g/L)		<b>250.00€</b>	<b>500.00€</b>
<b>Réserve Collection 1985</b> (Extra-Brut - 3g/L)		<b>355.00€</b>	
<b>Réserve Collection 1986</b> (Extra-Brut - 3g/L)		<b>355.00€</b>	
<b>Réserve Collection 1990</b> (Extra-Brut - 3g/L)		<b>405.00€</b>	
<b>Réserve Collection 1992</b> (Extra-Brut - 3g/L)		<b>305.00€</b>	

**OFFRES DE DÉGUSTATION - TASTING OFFERS**

---

Une introduction aux champagnes de la Maison, avec une sélection de deux cuvées.  
An introduction to the champagnes of the Maison, with a selection of two cuvees.

Besserat de Bellefon Bleu Brut (10cl)  
Besserat de Bellefon Rose Brut (10cl)

**25.00€**

Besserat de Bellefon Bleu Brut (10cl)  
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru (10cl)

**28.00€**

Besserat de Bellefon Blanc de Blancs Grand Cru (10cl)  
Besserat de Bellefon Blanc de Noirs Grand Cru (10cl)

**34.00€**

Besserat de Bellefon Millésime 2013 (10cl)  
Besserat de Bellefon Triple B Millésime 2015 (10cl)

**36.00€**

Besserat de Bellefon Cuvée des Moines  
Millésime 2012 Extra Brut (10cl)  
Besserat de Bellefon Cuvée des Moines  
Millésime 2015 Blanc de Blancs Extra Brut (10cl)

**63.00€**



Première Maison de caviars au monde, Prunier est aujourd'hui la seule qui maîtrise l'odyssée complète du caviar, de l'élevage des esturgeons à la dégustation. Ce savoir-faire unique, bâti à travers plus de 150 ans d'histoire, allie responsabilité et exigence pour célébrer le vivant autant que le goût.

The world's leading caviar producer, Prunier is now the only company that masters the entire caviar production process, from sturgeon farming to tasting. This unique expertise, built up over more than 150 years of history, combines responsibility and high standards to celebrate both life and taste.

## NOS OFFRES CAVIARS - CAVIARS OFFERS



### Caviar Prunier Oscière classique 30g

75.00€

*Sa couleur brune, son petit goût iodé et de noisette, font de ce caviar une merveille en dégustation. Ses arômes francs et généreux lui confèrent une attaque mesurée avec une certaine longueur en bouche.*

*Its brown colour and subtle taste of iodine and hazelnut make this caviar a delight to taste. Its bold and generous aromas give it a measured attack with a certain length on the palate.*

Expérience de dégustation avec deux flûtes Bleu Brut (14cl)

Tasting experience with two glasses of Bleu Brut (14cl)

90.00€



### Caviar Prunier Saint James Baeri 30g

100.00€

*La quintessence des caviars Prunier. Historiquement produit depuis 1932 avec la même technique exclusive, ce très grand caviar racé et iodé a une attaque généreuse et une superbe longueur en bouche.*

*The quintessence of Prunier caviars. Produced since 1932 using the same exclusive technique, this exceptional caviar has a generous attack and superb length on the palate.*

Expérience de dégustation avec deux flûtes Millésime 2013 (14cl)

Tasting experience with two glasses of Vintage 2013 (14cl)

120.00€



### Caviar Prunier Oscière supérieur 30g

140.00€

*Ce caviar, aux grains brun-gris clair et de texture crémeuse, ravira les palais les plus subtils en leur procurant une persistance aromatique unique grâce à notre savoir-faire de producteur.*

*This caviar, with its light brown-grey grains and creamy texture, will delight even the most discerning palates with its unique aromatic persistence, thanks to our expertise as producers.*

Expérience de dégustation avec deux flûtes Cuvée des Moines Millésime 2015 (14cl)

Tasting experience with two glasses of Cuvée des Moines Vintage 2015 (14cl)

160.00€

C H A M P A G N E  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
MAISON FONDÉE EN 1843

**BOISSONS SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC DRINKS**

---

<b>Eau plate (75cl) - Thonon</b> <i>Still water</i>	<b>5.00€</b>
<b>Eau pétillante (75 cl) - Chateldon</b> <i>Sparkling water</i>	<b>7.00€</b>
<b>Coca Cola original, zéro (33cl)</b>	<b>4.00€</b>
<b>Perrier (33cl)</b>	<b>4.00€</b>
<b>Jus Bio - Jus de rêve (25cl)</b> <i>Orange, Pomme, Abricot, Orange-Carotte-Citron.</i> <i>Orange, Apple, Orange-Carrot-Lemon.</i>	<b>5.00€</b>

**BOISSONS SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC DRINKS**

---

<b>Café - Lavazza</b> <i>Coffee Espresso</i>	<b>4.00€</b>
<b>Café Double - Lavazza</b> <i>Coffee Double Espresso</i>	<b>6.00€</b>
<b>Café Latté - Lavazza</b> <i>Coffee with milk</i>	<b>5.00€</b>
<b>Décaféiné - Lavazza</b> <i>Decaffeinated</i>	<b>4.00€</b>
<b>Cappuccino - Lavazza</b> <i>Cappucino</i>	<b>7.00€</b>
<b>Thé &amp; Infusion - Dammann Frères</b> <i>Thé noir Earl Grey, 4 fruits rouges,</i> <i>Tisane des merveilles, Thé vert aromatisé, verveine tisane.</i>	<b>4.00€</b>
<b>Chocolat chaud - Van Houten</b> <i>Hot chocolate</i>	<b>5.00€</b>
<b>Chocolat Viennois marshmallows - Van Houten</b> <i>Hot chocolate with cream</i>	<b>6.00€</b>



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
MAISON FONDÉE EN 1843

FINGER FOOD À PARTAGER - FINGER FOOD TO SHARE

**Tarama Homard & Croustillants au Seigle (80g)** 🍷

Tarama with Lobster & Rye Crisps

**Notre suggestion / Our suggestion :**

Millésime 2013

Cuvée des Moines Millésime 2012 Extra Brut



DOM PETROFF

18.00€

**Tarama Crabe Royal & Croustillants au Seigle (80g)** 🍷

Tarama with Red King Crab & Rye Crisps

**Notre suggestion / Our suggestion :**

Rose Brut



DOM PETROFF

20.00€

**Tarama Caviar & Croustillants au Seigle (80g)** 🍷

Tarama with Caviar & Rye Crisps

**Notre suggestion / Our suggestion :**

Blanc de Noirs Grand Cru



DOM PETROFF

25.00€

**Saucisson Truffe (200g)**

Truffle sausage

16.00€

**Terrine de porc au Ratafia (180g)** 🍷 🍷

Pork terrine with Ratafia

**Notre suggestion / Our suggestion :**

Blanc de Noirs Grand Cru



14.00€

**Jambon de Reims et Moutarde de raisin Clovis (200g)** 🍷

Reims ham and Clovis grape mustard

**Notre suggestion / Our suggestion :**

Cuvée des Moines Millésime 2012 Extra Brut



16.00€

**Puacamole Petit pois de Picardie (190g)** 🍷

Puacamole Picardie green peas

**Notre suggestion / Our suggestion :**

Millésime 2015 Triple B



PAYZAN

12.00€

**Tartinable Poivron & Piment d'espelette (190g)** 🍷

Pepper & Espelette Chilli Spread

**Notre suggestion / Our suggestion :**

Rose Brut



PAYZAN

12.00€

C H A M P A G N E  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
 MAISON FONDÉE EN 1843

**FINGER FOOD À PARTAGER - FINGER FOOD TO SHARE**

<b>Planche de charcuterie (150g)</b> Charcuterie board Notre suggestion / Our suggestion : Bleu Brut	<b>19.00€</b>	<b>2 tranches de foie gras de canard (70g)</b> 2 slices of duck foie gras Notre suggestion / Our suggestion : Blanc de Noirs Grand Cru	<b>22.00€</b>
<b>Planche de fromages (150g)</b> 🧀 Cheese board Notre suggestion / Our suggestion : Blanc de Blancs Grand Cru	<b>19.00€</b>		
<b>Planche Mixte (200g)</b> 🧀 Charcuterie & Cheese board Notre suggestion / Our suggestion : Millésime 2013	<b>22.00€</b>		
<b>Coeur de saumon, graines de sésame torréfiées au Yuzu (120g)</b> 🍷 Salmon heart, sesame seeds with yuzu Notre suggestion / Our suggestion : Blanc de Blancs Grand Cru			<b>19.00€</b>
<b>2 tranches de saumon fumé au bois de Hêtre (80g)</b> 2 slices of beechwood-smoked salmon Notre suggestion / Our suggestion : Extra Brut			<b>16.00€</b>
<b>Burrata tomates cerises et balsamique (125g)</b> Burrata with cherry tomatoes and balsamic Notre suggestion / Our suggestion : Blanc de Blancs Grand Cru			<b>18.00€</b>
<b>Pain accompagné de beurre</b> Bread with butter			<b>5.00€</b>
<b>Salade de fruits de saison</b> Seasonal fruit salad Notre suggestion / Our suggestion : Rose Brut			<b>6.00€</b>

**NOS GLACES - OUR ICE CREAMS**

**Parfums / Flavours**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pêche de Vignes</b> - Vignes Peach</li> <li>• <b>Vanille Bourbon de Madagascar</b> - Madagascar Bourbon Vanilla 🧀</li> <li>• <b>Citron de Sicile</b> - Sicilian Lemon</li> <li>• <b>Biscuit Rose de Reims</b> - Rose de Reims Biscuit 🧀</li> <li>• <b>Chocolat Fleur de Cao</b> - Fleur de Cao Chocolate 🧀</li> </ul>	1 boule <b>3.00€</b>	2 boules <b>5.00€</b>
<b>Glace Pêche de Vignes et Champagne Rose Brut</b> Vignes Peach Ice Cream and Rose Brut Champagne	<b>5.00€</b>	<b>8.00€</b>

<b>ALLERGÈNES / ALLERGENS</b>	Œuf Egg	Produit Laitier Dairy Product	Gluten Gluten	Arachide/ Fruit à coque Nut/Peanut	Sésame Sesame	Céleri Celery	Soja Soja
	🥚	🧀	🌾	🥜	🌱	🌿	🌱

# LA SENSATION BB

BOUTIQUE • SHOP

## LIGNE SIMPLICITÉ

	À l'unité / Per unit	Au carton Per Box
<b>Cuvée Bleu Brut</b>		
- Demi-bouteille / Half-bottle (37.5cl.)	27.00€	324.00€ (x12)
- Bouteille / Bottle (75cl.)	41.00€	246.00€ (x6)
- Bouteille en étui / Bottle in giftbox (75cl.)	43.00€	
- Magnum (150cl.)	89.00€	267.00€ (x3)
- Magnum en étui / in giftbox (150cl.)	94.00€	
- Jéroboam caisse bois / wooden case (300cl.)	235.00€	
- Mathusalem caisse bois / wooden case (600cl.)	485.00€	
<b>Cuvée Rose Brut</b>		
- Demi-bouteille / Half-bottle (37.5cl.)	29.00€	348.00€ (x12)
- Bouteille / Bottle (75cl.)	51.00€	306.00€ (x6)
- Bouteille en étui / Bottle in giftbox (75cl.)	53.00€	
- Magnum (150cl.)	106.00€	318.00€ (x3)
- Magnum en étui / in giftbox (150cl.)	111.00€	
<b>Cuvée Extra Brut</b>		
- Bouteille / Bottle (75cl.)	52.00€	312.00€ (x6)
- Bouteille en étui / Bottle in giftbox (75cl.)	54.00€	

C H A M P A G N E  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
MAISON FONDÉE EN 1843

**LIGNE ÉLÉGANCE**

---

	À l'unité / Per unit	Au carton Per Box
<b>Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru</b>		
- Demi-bouteille / Half-bottle (37.5cl.)	<b>33.00€</b>	<b>396.00€</b> (x12)
- Bouteille / Bottle (75cl.)	<b>60.00€</b>	<b>360.00€</b> (x6)
- Bouteille en étui / Bottle in giftbox (75cl.)	<b>62.00€</b>	
- Magnum (150cl.)	<b>125.00€</b>	<b>375.00€</b> (x3)
- Magnum en étui / in giftbox (150cl.)	<b>130.00€</b>	
<b>Cuvée Blanc de Noirs Grand Cru</b>		
- Bouteille / Bottle (75cl.)	<b>60.00€</b>	<b>360.00€</b> (x6)
- Bouteille en étui / Bottle in giftbox (75cl.)	<b>62.00€</b>	
<b>Cuvée Millésime 2013</b>		
- Bouteille / Bottle (75cl.)	<b>70.00€</b>	<b>420.00€</b> (x6)
- Bouteille en étui / Bottle in giftbox (75cl.)	<b>72.00€</b>	

**LIGNE LIBERTÉ**

---

<b>Cuvée BB1843</b>		
- Bouteille / Bottle (75cl.)	<b>210.00€</b>	<b>630.00€</b> (x3)
- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>246.00€</b>	
- Magnum en coffret bois / in wooden giftbox (150cl.)	<b>482.00€</b>	
<b>Cuvée Brigitte Bardot</b>		
- Bouteille / Bottle (75cl.)	<b>210.00€</b>	<b>630.00€</b> (x3)
- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>246.00€</b>	
- Magnum en coffret bois / in wooden giftbox (150cl.)	<b>482.00€</b>	

**5<sup>ÈME</sup> ELÉMENT**

---

	À l'unité / Per unit	Au carton Per Box
<b>Cuvée Triple B Millésime 2015</b> - Bouteille / Bottle (75cl.)	<b>62.00€</b>	<b>372.00€ (x6)</b>



**CUVÉE ANNIVERSAIRE**

---

**Cuvée 180 ans**

- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>200.00€</b>
- Magnum en coffret bois / in wooden giftbox (150cl.)	<b>420.00€</b>

*Cuvée des Moines*

---

**Cuvée des Moines Millésime 2012**

- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>160.00€</b>
--	----------------

**Cuvée des Moines Millésime 2015 Blanc de Blancs**

- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>180.00€</b>
--	----------------

**RÉSERVE COLLECTION**

---

**Réserve Collection 1985**

- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>265.00€</b>
--	----------------

**Réserve Collection 1986**

- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>265.00€</b>
--	----------------

**Réserve Collection 1990**

- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>302.00€</b>
--	----------------

**Réserve Collection 1992**

- Bouteille en coffret bois / Bottle in wooden giftbox (75cl.)	<b>227.00€</b>
--	----------------

**COFFRETS CADEAUX | GIFT SETS**

---

**COFFRET BB LINE - 1 BOUTEILLE + 2 FLÛTES / 1 BOTTLE + 2 GLASSES**

- Cuvée Bleu Brut (75cl.) + 2 flûtes 16cl.	<b>57.00€</b>
- Cuvée Rose Brut (75cl.) + 2 flûtes 16cl.	<b>67.00€</b>
- Cuvée Extra Brut (75cl.) + 2 flûtes 16cl.	<b>68.00€</b>
- Cuvée Blanc de Blancs (75cl.) + 2 flûtes 16cl.	<b>76.00€</b>
- Cuvée Blanc de Noirs (75cl.) + 2 flûtes 16cl.	<b>76.00€</b>
- Cuvée Millésime 2013 (75cl.) + 2 flûtes 16cl.	<b>76.00€</b>

**COFFRET BB LINE - 3 BOUTEILLES / 3 BOTTLES**

- Cuvée Bleu Brut (75cl.) x3	<b>136.00€</b>
- Cuvée Rose Brut (75cl.) x3	<b>166.00€</b>
- Cuvée Blanc de Blancs (75cl.) x3	<b>193.00€</b>
-Cuvée Bleu Brut, Rose Brut & Blanc de Blancs (75cl.)	<b>164.00€</b>

**CAISSE BOIS BOUTEILLE / WOODEN BOX BOTTLE**

- Caisse bois bouteille / Wooden box bottle	<b>8.00€</b>
---	--------------

**ACCESSOIRES | ACCESSORIES**

---

**ACCESSOIRES DU SOMMELIER / SOMMELIER'S ACCESSORIES**

- Bouchon stoppeur / Stopper	5.00€
- Carafe / Decanter	30.00€
- Flûte 16cl par 6 / pack of 6	25.00€
- Flûte croisière bleue 15cl par 6 / pack of 6	35.00€
- Flûte Grand Champagne 30cl par 6 / pack of 6	45.00€
- Linceul de sommelier / Sommelier's napkin	10.00€
- Seau bleu ou blanc / Blue or white bucket	25.00€
- Seau bulle / Bubble bucket	65.00€
- Vasque bleue ou blanche / Blue or white bowl	60.00€
- Vasque bulle / Bubble bowl	250.00€
- Tablier de sommelier / Sommelier's apron	20.00€
- Tablier marinière de sommelier / Sommelier's apron	25.00€

**ACCESSOIRES / ACCESSORIES**

- Badge BB	5.00€
- Bougie blanche / White candle	25.00€
- Bougie verte / Green candle	25.00€
- Cadre Brigitte Bardot / Brigitte Bardot frame	150.00€
- Coquetier / Egg cup	10.00€
- Mug	12.00€
- Chapeau Panama / Panama hat	30.00€
- Pins	3.00€
- Plaid / Blanket	50.00€
- Lunettes de soleil / Sunglasses	10.00€
- Tote bag	20.00€
- Echarpe / Scarf Saint-James x BB	45.00€