

A watercolor illustration of a wine glass filled with a dark red liquid. The glass is set against a white background. The bowl of the glass is filled with a dark red, textured liquid. The stem and base of the glass are also filled with this liquid. The glass is surrounded by watercolor illustrations of red berries and green leaves, which are scattered around the glass, particularly in the top right and bottom left corners. The overall style is artistic and elegant.

CAVE

SAINT-JEAN

— d'AOÛT —

Mont de Marsan

CATALOGUE

2024 - 2025



La Cave

Depuis 1979 sous la houlette de Jean-François Bats, la cave Saint-Jean d'août est devenue un établissement de référence.

Rochelle, Marion, Adrien et Yoann, ont repris le flambeau en novembre 2022, et mettent tout en œuvre pour vous proposer un large panel de produits de qualité.

Aujourd'hui, l'histoire continue et nous vous proposons:

- Une large sélection de **vins et champagnes**.
- **Bas armagnacs et armagnacs Ténarèze**.
- Un choix considérable de **spiritueux** : whiskys, rhums, eaux de vie diverses, mais aussi des apéritifs, crèmes et liqueurs artisanales.
- Des **bières artisanales** de notre région et d'ailleurs.
- L' incontournable sélection de **chocolats**.
- Mais aussi une belle gamme d'**épicerie fine**:

conserves et confitures des Landes, biscuits et confiseries, produits autour de la truffe, café torréfié sur place, thés et infusions, produits Méditerranéens, et bien d'autres choses.

- Sans oublier notre sélection de **charcuterie**.

La cave Saint-Jean d'août est le lieu idéal où gourmands et gourmets trouvent leur bonheur.

Vous pourrez réaliser vos compositions sur mesure pour vos plus belles attentions ou encore offrir un bon cadeau de la valeur de votre choix.

Nous vous proposons de découvrir dans ces pages quelques idées afin de trouver le présent qui conviendra le mieux à vos proches, vos clients ou vos collaborateurs.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Autour du Chocolat



Sélection de chocolats fins « Jean-François BATS Chocolats »,
(garanti 100% beurre de Cacao, sans OGM).

Noirs, blancs et laits, pralinés & ganaches...

Découvrez plus de 50 références.

Ainsi qu'un bel assortiment de pâtes de fruits
et de délicieux marrons glacés !



Les ballotins :

Assortiments de chocolats noirs, laits, blancs.

Disponibles en plusieurs formats :

- Ballotin 250g
- Ballotin 375g
- Ballotin 500g
- Ballotin 750g
- Ballotin 1Kg

Remise supplémentaire selon les quantités commandées :

à partir de 15kg : 3% de remise (panachage possible)

à partir de 30kg : 5% de remise (panachage possible)

Au détail : Composez vos sachets de chocolats
selon votre convenance : 100g, 150g, 200g, ...



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Le P'tit Landais Ball

Découvrez ou redécouvrez :

Le P'tit Landais !

Un biscuit sablé vanillé nappé d'un pralin de cacahuètes et enrobé de chocolat.
Le tout en forme de béret Landais ... bien sûr.
Réalisé par un Maître artisan chocolatier Landais.
Présentation dans un étui imaginé par l'école de design de Mont de Marsan.

L'étui de 150gr avec 8 P'tit Landais
Rouge: Chocolat Noir
Bleu: Chocolat Lait

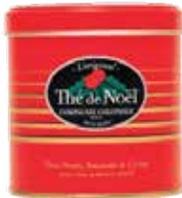


23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr

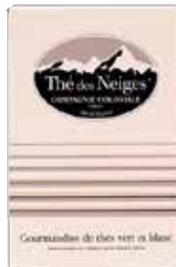




Découvrez une large gamme de thés et tisanes de qualité, en vrac et en sachet.



Thé noir aux saveurs d'amande et de cerise .



Thé vert et thé blanc aux saveurs de pomme cuite et fruits rouges.



Rooïbos fruits rouges, mandarine. Ce mélange peut aussi s'apprécier en infusion du soir.



Caramel & Earl Grey Supérieur

Ce caramel est confectionné à partir de beurre AOP Charentes Poitou, de sucre origine France, de crème dans laquelle sont infusées des feuilles de thé Earl Grey Supérieur de Compagnie & Co et d'une pointe de fleur de sel.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Muscatine L'Original 200gr

Un praliné croustillant amandes et noisettes avec des brisures de crêpe dentelle et chocolat au lait.



Cornet chocolat Noir 100gr

Cornet contenant des chocolats noirs 70% de cacao au poivre de Sichuan ou à la fleur de sel.



Les Flocquins

Alliance de pruneaux, amandes et armagnac, relevée par un subtil glaçage royal. Disponibles en boîte de 9 et de 18.



Les flocquins à la noix et les flocquins orange et armagnac.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Biscuits salés 90gr et sucrés 130gr de Seignosse

- Crackers fromage et cèpes,
- Crackers brebis et piment d'Espelette,
- Crackers bleu d'Auvergne et romarin,
- Crackers fromage et ail des ours,
- Crackers fromage, paprika fumé et oignons,
- Sablés menthe chocolat,
- Sablés noisette chocolat,
- Sablés caramel beurre salé.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



LES CONSERVISTES



Patés "fait maison, d'antan" 130gr

- MAJESTÉ : Paté de porc Prince Noir de Biscay
- MIRACLE : Paté de porc à la bière
- ÉTERNEL : Paté de porc à l'armagnac
- IVRESSE : Rillettes de poulet à la bière de la brasserie Lugazaut (4%)
- CHARNELLE : Rillettes de porc aux bourgeons de pin et à l'armagnac du domaine Laballe.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Viande de gibier sauvage 100%
Sud-Ouest chassé de manière
éthique et responsable.

Axoia, charcuteries,
terrines et pâtés.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Caviar d'Aquitaine



Un caviar de producteurs, aux grains fondants, au goût iodé et puissant avec une belle longueur en bouche.

- La boîte de 10grs
- La boîte de 30grs
- La boîte de 50grs

Les rillettes d'esturgeon 90grs:

En toasts ou en salade, les rillettes au caviar, à la truffe, au citron Yuzu ou aux langoustines, révéleront toute la finesse de l'esturgeon.

Disponible en qualités Classic Baerii ou Oscîêtre.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





OLIVIERS & CO
MANE.FRANCE

Pour les gourmets

Les Douceurs de vinaigre : Le flacon de 250ml



Ambiance truffe...

Chips Tartuflanche 45g.

Huile d'olive à la truffe 50ml.

Concassé d'olive à la truffe 90g.



Spécialités à l'huile d'olive

Condiments pressés, citron,
basilic, ail, échalotes, thym...

Flacon de 100ml / 250ml.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





**Terroirs & Cépages d'exception des Landes
IGP Landes rouge 2023 75cl**

100% tannat.

Un vin gourmand aux tannins francs, à consommer sur des viandes rouges ou des grillades.



**Terroirs & Cépages d'exception des Landes
IGP Landes blanc sec 2023 75cl**

100% baroque.

Fermentation en barriques.

Fin, élégant, rond et boisé, notes de fruits à chair blanche. Idéal sur une salade, un poissons cuisinés ou une viandes blanches.



**Miss landaise rosé
IGP Landes 75cl**

Souple, rond et structuré, évolue sur les fruits rouges frais.

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des grillades ou un poisson.

**"Coeur des vigneron" 2020
Tursan 75cl**

36% cabernet franc, 6% fer servadou (mansois), 50% tannat, 8% cabernet sauvignon.

En partenariat avec la Fondation Albert Ferrasse dont les valeurs sont la solidarité, l'engagement et l'esprit d'équipe.

Arômes de fruits noirs confiturés, toastés, et d'épices douces. Avec des viandes grillées à la plancha ou encore un barbecue.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



DOMAINE *Chiroulet*



Chiroulet rouge
"Terroir Gascon" **Bio** 2023
Côtes de Gascogne 75 cl

50% merlot, 30% cabernet franc, 20% tannat.

Elevage en barrique et cuve bois.

Velouté avec un boisé fin, fruits noirs et épices.

Idealement avec du magret de canard, de la charcuterie,
des tomates farcies etc...

Chiroulet blanc moelleux
« Soleil d'Automne » 2023
Côtes de Gascogne 75cl

70% gros manseng, 30% petit manseng.

Fruits exotiques, frais et tendre.

À l'apéritif, avec des toasts au foie gras, des fromages à pâte
persillée, du sucré/salé ainsi que sur les desserts fruités.



Chiroulet blanc sec
"Terres Blanches" 2022
Côtes de Gascogne 75 cl

50 % gros manseng, 40 % sauvignon blanc et 10 % ugni blanc.

Vin salin, sur les fruits blancs, la pêche de vigne, les agrumes,
les fleurs des champs et l'acacias.

Avec du poisson ou encore du homard.

Chiroulet blanc sec
"La Côte d'Heux" 2021
Côtes de Gascogne 75 cl

100% gros manseng.

Elevage en cuve bois.

Un vin avec du volume, du gras et de la tension, sur les fruits jaunes
et exotiques.

A servir à l'apéritif, avec des Saint Jacques au safran,
un poisson en sauce, une viande blanche ou des fromages affinés.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



LES MARMANDAIS!

NOS VINS ONT L'ACCENT DU SUD-OUEST



Nos Cinq Sens 2022
Vin de France 75cl

Abouriou, merlot, malbec, cabernet franc et cabernet sauvignon. Une cuvée gourmande et fruitée.
En accord avec :
apéritifs, tapas, fromages et gâteau au chocolat.



Château La Bastide 2022
Côtes du Marmandais 75cl

95% sauvignon blanc, 5% sauvignon gris. Gras et frais, avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes et des notes briochées amenées par l'élevage en barriques. Idéal sur du poisson grillé, des fruits de mer ou sur une viande blanche.



Ça s'arrose rosé
IGP Comté tolosan Bib 5L

Merlot, cabernet. Rond et frais, sur des notes de fruits rouges frais.
En accord avec :
apéritif, salades, tapas et grillades.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





**NOUS LES
VIGNERONS
DE BUZET**

Baron d'Ardeuil 2019
Buzet 75cl/150cl

50% merlot, 25% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon.
Vin aux notes de cassis et de mûre avec une finale boisée et vanillée.
Accords: magret de canard au poivre vert, poêlée de cèpes, dinde rôtie.



Château de Gueyze 2019
Buzet 75cl

55% cabernet sauvignon, 45% cabernet franc.
Sur des notes épicées aux tanins fins et élégants.
Avec du magret de canard, du gibier
ou un plat de légumes du soleil.



Les Pierres Blanches - Rigal 2014
Cahors 75cl



100% malbec.
Elevé en fût de chêne français pendant 12 mois,
un vin puissant, fruité et épicé aux nuances minérales.
Idéal sur des viandes grillées, rôties ou en sauce
et des plateaux de fromages affinés.



Découverte - Rigal 2022
Jurançon 75cl



100% gros manseng.
Equilibré, aux notes de fleurs blanches, de miel et de fruits confits.
À servir en apéritif ou au desserts.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Tarani rouge 2023 IGP Comté Tolosan 75cl

Gamay et cabernet sauvignon.
Bouche savoureuse et onctueuse.
Notes de fruits rouges, d'amandes grillées et de vanille.
Idéal pour accompagner vos repas festifs tout au long de l'année.



Tarani rosé 2023 IGP Comté Tolosan 75cl

Syrah et negrette.
Rond et gourmand.
Notes de fruits rouges et de pamplemousse.
En apéritif, sur des salades, des moules à la plancha
ou encore des grillades.



La Belle Équipe 2023 Vin de France 75cl

Assemblage de plusieurs cépages du Sud-Ouest:
malbec, négrette, braucol, syrah.
Corpulent, aux tanins prononcés,
sur la prune noire et les épices douces.
En apéritif dinatoire, sur un magret de canard
ou des desserts au chocolat.

Sang Mélé 2023 Vin de France 75cl

Malbec, syrah, braucol, grenache,
négrette, carignan et mourvèdre.
Charnu avec des tanins mûrs, notes de cerise kirsch.
Avec un burger de canard ou des fromages affinés.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





La Gloire de mon Père 2021
Château Tour des Gendres **Bio**
Côtes de Bergerac 75cl/150cl

Cabernet sauvignon, malbec, merlot.
Souple et élégant.

Notes de réglisse mentholée, d'orange confite et de mûres.
Idéal sur la cuisine du terroir,
un magret de canard ou bien des gibiers en sauce.

Solis 2020
Château du Pouey **Bio**
Madiran 75cl

Tannat.

Sur des notes de fruits très mûrs
et de vanille, aux tanins souples.

A déguster avec de la viande rouge, du gibier, du fromage des
Pyrénées, ou de la cuisine orientale.



Cuvée des Conti 2023
Domaine Albert de Conti **Bio**
Bergerac blanc sec 75cl

Sémillon, sauvignon, muscadelle.

Notes de fruit à noyaux soulignées par une pointe de fraîcheur.
Apéritifs, fromages, poissons, viandes blanches, etc...



Pétillant Naturel 2022
Domaine Albert de Conti **Bio**
Vin de France 75cl

Sauvignon, sémillon.
Frais et pulpeux.

Notes de poire fraîche, melon vert et zeste de citron.
Apéritifs, tarte tatin, crêpes etc...





CHATEAU
Fontbonne
BORDEAUX



Tendrement Fontbonne
Bordeaux 75cl

100% merlot.
Gourmand et fruité.
Un bel apéritif en perspective!

Château Fontbonne 2019
Bordeaux 75cl

70% merlot, 30% cabernet sauvignon.
Notes intenses de fruits rouges et noirs.
Cette cuvée est l'expression d'un équilibre parfait
entre puissance et finesse.



Château Fontbonne 2023
Bordeaux blanc sec 75cl

95% sauvignon, 5% sémillon.
Saveurs exotiques de fruit de la passion, de citron
et de pamplemousse.
Il se marie à merveille avec un apéritif, des crustacés,
des fruits de mer ou des poissons grillés.



Château Fontbonne 2023
Bordeaux rosé 75cl

50% merlot, 50% cabernet sauvignon.
Notes de fraise, de framboise et de pêche de vigne.
Idéal avec de la charcuterie, du poisson,
ou simplement à savourer seul à l'apéritif.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Mam'zelle bulles 75cl
Blanc de noirs 2023

100% merlot.
Rond avec des bulles fines,
notes de pêches
et d'oranges confites.
Pour accompagner poissons,
volailles et repas festifs,
ou simplement en apéritif.



M. Malbec 2020 75cl
Blaye Côtes de Bordeaux

Vin de caractère,
intense et profond.
Sur des notes de violette.
Accords: gibiers, volailles,
cassoulet, magret de canard.

S. Sauvignon blanc sec 75cl
Blaye Côtes de Bordeaux

Ample, long en bouche,
sur les agrumes.
Accords: apéritif, coquillages,
poissons crus ou grillés.



Alexia 2020 75cl
Blaye Côtes de Bordeaux

Merlot, malbec.
Vin délicat, racé, gourmand
et onctueux.
Accords: agneau ou
viandes en sauce.



Arlequin 75cl
blanc sec

100% merlot.
Cépage rouge vinifié en blanc,
cuvée surprenante à la bouche
acidulée, ample et longue.
Idéal pour accompagner les crustacés,
les volailles et/ou simplement à l'apéritif.



Garumna 75cl
rosé de Bordeaux

100% malbec.
Croquant et fruité avec
des notes florales.
Idéal en apéritif,
sur de la paëlla et des
barbecues.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Lerville de Plaisance

MONTAGNE SAINT-ÉMILION



B.511 Château La Fleur Plaisance

Vin sans soufre 2023

Montagne Saint-Emilion 75cl

100% merlot.

Rond et souple avec des notes de fruits rouges croquants.

Idéal en apéritif, avec de la charcuterie ou bien avec un dessert au chocolat.

Château La Fleur Plaisance 2021

Montagne Saint-Emilion 75cl/150cl

80% merlot, 20% cabernet sauvignon.

Fin, sur des notes de fruits noirs, d'épices et de moka.

Accord: terrines, viandes rouges en sauce, légumes, fromages etc...



Lerville de Plaisance 2022

Montagne Saint-Emilion 75cl/150cl

90% merlot, 10% cabernet sauvignon.

Elevage de 15 mois en barrique.

Fruits confiturés avec des notes de vanille, noix de muscade et cacao.

Idéal sur des cuisses de pintade aux cèpes ou des tomates farcies.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan

Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Mähler-Besse

Château Picard 2019
Saint Estèphe
Crus Bourgeois
75cl/150cl

85% cabernet sauvignon, 15% merlot.
La dominante de cabernet sauvignon
apporte à cette cuvée
une belle amplitude aromatique.
Idéale avec de la viande rouge, du gibier
ou des plats mijotés.



Cheval Noir 2022
Saint-Emilion
75cl/150cl

70% merlot, 30% cabernet sauvignon.
Vin à la texture fondue,
aux notes de fruits rouges et aux tanins fins
avec une finale fraîche et élégante.
À servir avec de la viande rouge ou blanche
ou sur des plats épicés.

Connacht batch 1
Single Malt - Irish Whiskey

Élevage en fût de bourbon et de Sherry.
Notes de fruits secs, de raisin de Corinthe,
de noisette et d'amande.
Finale sur des notes de caramel au beurre salé
et une pointe d'anis.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Château Rochemorin 2018
Pessac-Léognan 75cl/150cl

50% merlot, 50% cabernet sauvignon.
Boisé, aux tanins francs,
tout en équilibre.

En accord avec de la lamproie à la bordelaise,
une viande blanche grillée ou de la charcuterie.

Château La Louvière 2016
Pessac-Léognan 75cl/150cl

40% cabernet sauvignon, 60% merlot.
Une cuvée élégante alliant finesse et complexité.
Avec une poularde farcie, une belle pièce de bœuf,
ou du fromage (Tome de brebis, Roquefort).



Château de Barbe Blanche 2018
Lussac Saint-Emilion 75cl/150cl

75% merlot, 25% cabernet franc.
Notes de fruits noirs (griotte, mûre, myrtille).
Accords: jarret de porc aux lentilles,
canard rôti au four ou escalopes de dinde au Porto.

Château Bonnet Réserve 2018
Bordeaux 75cl/150cl

60% merlot, 40% cabernet sauvignon.
Elevage en barrique.
Notes de cassis, cerise noire et myrtille,
aux tanins fondus et à la finale boisée.
En accord avec une omelette aux champignons
ou encore du St Nectaire.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Schröder & Schöler

Since 1739



Connétable de Talbot Château Talbot 2018/2020 Saint-Julien 75cl

Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot.

Frais, gourmand et onctueux, avec de fines notes cacaotées
et une finale riche et élégante.

Idéal sur du gibier, des grillades, des fromages à pâte dure etc...

Château de Respide 2019 Graves 75cl

67% merlot, 33% cabernet sauvignon.

Un bouquet sur les fruits rouges et les épices douces,
avec de fines notes tanniques.

À servir sur une viande rouge ou des grillades.



Château Tour Haut Vignoble 2019 Saint-Estèphe 75cl

55% cabernet sauvignon, 40% merlot, 4% petit verdot, 1% cabernet franc.

Bouquet charmeur de fruits noirs et de notes toastées.

Les tanins fondus expriment l'ampleur et
l'élégance de ce cru.

À associer avec un plat en sauce ou du gibier.

Charmes de Kirwan 2019 Margaux 75cl/150cl

L'assemblage des cabernets, du merlot et
du petit verdot lui confère tout des grand,
tout en subtilité et en élégance.

Idéal sur des plats en sauce, une poêlée de champignons
ou des brochettes de viande blanche.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





CHATEAU SAINT-BENOIT



Château Saint-Benoit 2016 Puisseguin Saint-Emilion

80% merlot, 15% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon.
Onctueux, fruité, avec un bel équilibre.
Accords: bœuf, agneau et volaille.

Château Saint-Benoit 2019 Montagne Saint-Emilion

80% merlot, 15% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc.
Boisé et puissant, sur le fruit rouge.
Accords: viande rouge, volaille,
viande blanche, charcuterie, fromage.



Le Coffret de 2 bouteilles
27.90€ TTC*



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Ballande  Méneret



Manoir de Gay 2020 Pomerol 75cl

80% merlot, 20% cabernet franc.

Fruité et élégant, avec une longueur remarquable.

Il s'accordera avec de nombreux plats tel que:

un pigeonneau au foie gras,

un perdreau rôti ou encore un agneau de lait.

Château du Couvent 2020 Pomerol 75cl

70% merlot, 20% cabernet franc, 10% malbec.

Riche et complexe avec des notes de fruits rouges,
d'épices et de torréfaction.

Accords: viande rouge et gibier.



Château La Rose Trémière 2021 Lalande de Pomerol 75cl/150cl

65% merlot, 35% cabernet franc.

Riche et soyeux, sur les fruits frais, avec des tanins présents.

Idéal sur une belle viande rouge accompagnée de champignons.



Château du Hâ 2022 Haut-Médoc 75cl

50% cabernet sauvignon, 50% merlot.

Elevage en barrique de 12 mois.

Notes de cassis, de café, de fruits bien mûrs et de vanille.

Belle structure tannique, mais reste souple.

Idéal avec de la viande rouge ou blanche,
de la volaille, du gibier et du fromage.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Clos des Pins 2022

Graves rouge 75cl

60% merlot, 40% cabernet sauvignon.

Vin agréable, sur les fruits rouges, avec des tanins fondus.

Idéal sur une viande rouge ou un barbecue.

Château La Fleur des Pins 2022

Graves Blanc Sec 75cl

50% sémillon, 35% sauvignon blanc, 15% sauvignon gris.

Vin délicat et charnu.

Notes d'épices douces et d'agrumes.

Parfait pour accompagner un poisson ou des fruits de mer.



L'Îlot Haut-Bergeron

Sauternes 2021

80% sémillon, 20% sauvignon.

Frais et élégant.

Notes d'agrumes et d'épices douces.

Ce vin se déguste avec du foie gras poêlé

ou des coquilles Saint Jacques.



Château Haut-Bergeron

Sauternes 2015

85% sémillon, 15% sauvignon.

Complexe et expressif.

Sur les fruits cuits et le miel.

À l'apéritif, avec des toasts au foie gras,

de la charcuterie, des fromages de caractères

ou des desserts peu sucrés.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan

Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



CHÂTEAU SIGOGNAC

Château Sigognac Médoc

75cl 2018

150cl 2016

55% cabernet, 45% merlot, 5% petit verdot.

Ce vin offre une robe rubis intense,
avec des reflets pourpre.

Son nez est gourmand sur les fruits rouges confiturés,
sa bouche est ronde et veloutée,
et sa finale délicate avec des tanins mûrs.

Idéal sur une belle pièce de viande rouge
ou un quasi de veau.



Le coffret de 3 bouteilles

3 château Sigognac 2018, 75cl.

50.70€ TTC*



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





DOMPIERRE



Les Charmes Dompierrre 2020 Médoc 75cl

60% cabernet sauvignon, 40% merlot.

Un vin fin avec de la fraîcheur, des notes de fruits noirs et un belle structure tannique.

Idéal avec une viande rouge grillée.

La Croix Dompierrre 2020 Haut Médoc 75cl

60% cabernet sauvignon, 40% merlot.

Puissant aux notes boisées avec des tannins veloutés et structurés.

Idéal sur des plats en sauce ou relevés.



Dompierrre 2019 Pauillac 75cl

100% cabernet sauvignon.

Ce vin offre un bouquet puissant sur les fruits cuits et les épices douces.

Sa structure est racée et équilibrée.

À servir sur une côte à l'os ou un agneau de Pré-salé.

Blanc de Dompierrre 2023 Bordeaux blanc 75cl

100% sauvignon blanc.

Sec et fruité, aux notes d'agrumes avec un très bel équilibre, il pourrait être comparé aux grand vins de la vallée de la Loire.

Accords: poissons cuisinés en sauce, ou crustacés.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



ADVINI

DES VIGNOBLES & DES HOMMES



Sancto Lupo **Bio** 2022

AOP Pic Saint-Loup

75cl/150cl

60% syrah, 40% grenache.

Sur des notes de garrigues, de réglisse et d'olives noires, tout en rondeur.

Idéal sur: l'agneau, les poêlées de cèpes ou une entrecôte.

Domaine du Landeyran

Anarschiste 2022

AOP Saint-Chinian 75cl

35% syrah, 35% grenache, 30% carignan.

Sur des arômes de fruits noirs, de torréfaction et d'épices.

Vin puissant avec des tanins bien structurés.

Idéal sur: un gibier en sauce ou une viande rouge braisée.



Domaine du Causse d'Arboras

L'Extrême **Bio** 2020

Terrasses du Larzac 75cl

70% syrah, 20% grenache noir, 10% mourvèdre.

Expressif aux arômes de fruits mûrs avec des nuances épicées, avec une structure minérale et un joli volume.

Idéal sur une côte de bœuf ou un fromage affinés.

Domaine Laroche

Les Chanoines - 2023

Chablis 75cl

100% chardonnay.

Frais, vif et minéral. Avec des notes de fruits blancs.

A déguster en apéritif, avec une salade de crevettes, de la cuisine japonaise ou des huîtres.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



DOMAINE Trilles

Vins du Roussillon



Pedra Lluna 2022 Côtes du Roussillon

90% mourvèdre, 10% syrah.

Arômes de fruits noirs mûrs avec une belle finesse en bouche, des tanins ronds et soyeux et une finale harmonieuse et persistante.

Idéal sur un brie aux truffes, du gibier et de la viande rouge.

Incantation rouge 2022 Côtes du Roussillon

60% syrah, 20% grenache noir, 20% mourvèdre.

Vin riche, généreux et vif, aux notes de fruits mûrs et de poivre et aux tannins fondus.

Idéal sur un agneau fondant, un plat relevé ou avec des légumes du soleil.



Les Calçades blanc 2022 Côtes Catalanes

60% rolle, 40% roussanne.

Vin élégant à la fraîcheur exceptionnelle.

Notes minérales et délicates.

Excellent à l'apéritif ou pour accompagner vos crustacés et fruits de mer.

Incantation blanc 2022 Côtes Catalanes

40% grenache blanc, 25% rolle, 25% roussanne, 10% viognier.

Notes de fruits exotiques et d'agrumes, équilibré et frais.

Excellent avec des gambas ou du poissons, mais aussi avec des recettes sucrées salées ou en apéritif.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Gris de Garille 2023 IGP Cité de Carcassonne 75cl/150cl

55% cinsault, 30% grenache, 15% merlot.

Vin de plaisir, rond et frais,
aux notes de framboises et de groseilles.
Idéal en apéritif ou avec des grillades.

Domaine de la Borie Blanche 2019 Minervois La Livinière 75cl

70% grenache, 30% syrah.

Vin gourmand,
aux discrètes notes poivrées et florales
et aux tanins fondus.
Accord: agneau rôti au romarin.



Marquis de Pennautier 2021 IGP Pays d'Oc blanc sec 75cl

100% chardonnay.

Vin onctueux, notes briochées et fruits confits.
Idéal en apéritif, ou avec des poissons en sauce.

Château de Pennautier 2021/2017 Cabardès 75cl/150cl



40% merlot, 30% syrah, 20% cabernet sauvignon, 10% grenache.
Un vin épicé avec de la fraîcheur, une structure tannique élégante
et une bouche ronde et agréable.
Idéal sur des viandes rouges ou des plats épicés,
comme un agneau à l'indienne.





VALADE & TRANSANDINE
Vignobles du Monde



Rijk's Touch - pinotage 2021
Afrique du sud 75cl

100% pinotage.
Notes subtiles de mûres, d'épices
avec des tanins souples
et bien mûrs.
Idéal avec une daube, du gibier,
un plat exotique, un tajine...



Nanit Natural Wine 2022
Manchuela 75cl

Vin nature, 100% bobal.
Notes de cassis et de mûres,
avec une finale douce
et des tanins raffinés.
Accords: bœuf bourguignon,
grillades...



Pena Roble 2022
Ribera Del Duero 75cl

100% tempranillo.
Elevage de 5 mois en fûts de chêne.
Notes de fruits noirs, de réglisse,
de vanille, de coco et d'épices.
Idéal sur tapas, grillades et charcuteries.



Zinfandel - L.A. Cetto 2021
Mexique 75cl

100% zinfandel.
Tout en légèreté,
sur les fruits rouges et noirs.
Avec des viandes blanches,
de la bolognaise
ou à l'apéritif avec des tapas.



Domaine des Tourelles
2021 Liban 75cl

40% syrah, 40% cabernet sauvignon,
15% cinsault, 5% carignan.
Notes de cerises griottes,
de baies sauvages
et de garrigue.
Accords: porc mariné,
ragoût d'agneau
ou poêlée de légumes.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Planète Vin International



Roccamora 2022 Italie-Pouilles 75cl/150cl

100% negroamaro.
Ancien vignoble de la Papauté.
Un vin riche et velouté,
au tanins équilibrés et à la finale longue et suave.
Idéal en toutes circonstances.

Artezin zinfandel 2019 USA-Californie 75cl

100% zinfandel.
Vin juteux, sur la cerise croquante et la framboise,
subtilement épicé et poivré.
Les tanins sont souples et onctueux.
Idéal sur un plat relevé, piquant ou asiatique.



Festival Korenika Moskon 2021 Slovénie 75cl

Cabernet sauvignon, pinot noir, refesco.
Vin nature expressif, sur les fruits noirs et le sous-bois.
Idéal sur un plat relevé, de la volaille,
des pâtes ou des pizzas.

Paladin 2021 - syrah Italie 75cl

100% syrah.
Un vin sur des notes de baies et de confiture.
Souple et harmonieux avec du caractère et un bel équilibre.
Idéal en apéritif, avec des tapas
ou des fromages à pâtes molles.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



Altos Crianza 2020/2015

Rioja 75cl/150cl

100% tempranillo.

Gourmand et savoureux.

Notes de fruits rouges et d'épices.

Accords: pizza, tagliatelles, paëlla, grillades.

Carm Hormigas 2021

Douro Bio

Touriga franca, touriga nacional, tinta roriz.

Elevé 8 mois en barriques, aux tanins francs, aux notes de sous-bois et de fruits noirs.

Avec des viandes grillées, du fromage, du gibier ou des abats.



Coup de Coeur
de votre
cauiste

"La Fé" 2020

Madiran 75cl

100% tannat.

Vin sans soufre ample et charnu.

Notes de fruits mûrs, d'épices et de réglisse.

Idéal avec la cuisine d'automne et d'hiver, les viandes rouges ou un beau magret de canard.

Villa chambre d'amour 2023

Vin de France 75cl/150cl/300cl

80% gros manseng, 20% sauvignon blanc.

Une ode à la plage d'Anglet.

Un vin gourmand, doux, fruité, frais et aérien.

Apéritif, foie gras, salade d'agrumes, cuisine asiatique sucrée/salée, desserts à base de fruits frais etc...



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Idées vins blancs et bulles



Domaine de Séguinot-Bordet Chablis 2023 75cl

100% chardonnay.

Notes de fruits délicatement mûrs, de pêche et d'abricot, et de fines senteurs de sous-bois.

Accords : fruits de mer, poissons, plats à base de chèvre, et risottos aux légumes.

"Saint Pierre" Blanc Edouard Vincent Mâcon-Lugny 2022 75cl

100% chardonnay.

Cuvée tout en finesse, alliant minéralité et fraîcheur, avec une pointe d'épices douces en finale.

Accords : en apéritif, salades de chèvre chaud, poissons grillés, tartares de saumon, huîtres et crevettes.



Noah'R et Blanc Blondelet-Fargeau Pouilly-Fumé 2022 75cl

100% sauvignon blanc.

Vin surprenant, à la fois frais et gras, avec une belle longueur en bouche et des notes toastées.

Accords: fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, fromage de chèvre, risottos aux légumes,

Prosecco

Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG Millesimato San Martino 75cl

100% glera.

Notes de pêche, de rose et de fruits frais, bulles fines et bel équilibre.

Accords: antipasti, fruits de mer, salades, bruschettas, ou tout simplement en apéritif



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Idées vins rouges

Les Châtaigniers
Domaine Gilles Bouton 2023
Hautes Côtes de Beaune 75cl

100% pinot noir.

Notes de petits fruits rouges et noirs, de
pruneau cuit et de sous-bois.

Accords : bœuf bourguignon ou
sauté de champignons.

Domaine des terres
gentilles 2022
Vieilles Vignes rouge
Bourgogne 75cl

100% pinot noir

Arômes de fruits rouges,
tout en légèreté et en souplesse.

Un excellent rapport qualité prix.

Accords: tous vos repas festifs.



Domaine des Banquettes
Côtes du Rhône 2023 75cl

Grenache, mourvèdre et carignan.

Notes de cassis, de cerise, d'épices et de garrigue
avec des tannins fondus.

Accords: viandes rouges et grillades,
plats en sauce ou mijotés,
comme un coq au vin ou une blanquette de veau.

Chemin Faisant
Les chemins de Carabote Bio
Terrasses-du-Larzac 2021 75cl

50% syrah 35% grenache 15% carignan.

Notes de réglisse, violette, fruits rouges et cacao,
Jolie trame minérale.

Accords: du gibier, de la charcuterie
ou des fromages affinés comme le Roquefort.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE



Roederer Brut Collection 37.5cl/75cl/150cl

42% chardonnay, 40% pinot meunier, 18% pinot noir.
Rond, élégant avec des notes d'aubépine et pain grillé.
En apéritif, avec des poissons gras ou des fruits de mer.

Roederer Millésime 2015 75cl

71% pinot noir, 29% chardonnay.
Notes de fruits à chair blanche et d'épices, légèrement acidulées.
Idéal en apéritif ou en début de repas.



Roederer Rosé millésimé 2016 75cl

62% pinot noir, 38% chardonnay.
Le champagne Vintage Rosé 2016 de Louis Roederer est un champagne d'une grande finesse aromatique, avec une belle fraîcheur saline.
À l'apéritif, mais peut également accompagner tout un repas.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



DOMAINE MÉA

— CHAMPAGNE —



Le Grillon

70% chardonnay, 30% pinot noir.
Notes de fruits des bois mûrs et d'abricots comptés.
La finale, gourmande et généreuse,
laisse pointer une fraîcheur exotique.

L'Assemblage

70% pinot noir, 30% chardonnay.
Sur cette cuvée ASSEMBLAGE
on retrouve la diversité des terroirs
en mettant l'accent sur la puissance des pinots noirs
et la fraîcheur des chardonnays des différentes parcelles.



Sig'Nature - Extra Brut

90% pinot noir, 10% chardonnay.
Champagne non dosé qui révèle
une incroyable fraîcheur et un équilibre parfait.

Cuvée Rosa - Brut Rosé

60% chardonnay, 30% pinot noir, 10% bouzy rouge.
Un magnifique rosé d'assemblage.
Champagne très élégant, il séduit par ses bulles fines
et ses arômes de fruits rouges.
Idéal pour les fêtes.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Champagne de Barfontarc - Brut

74% pinot noir, 26% chardonnay.

Notes d'agrumes, de pêches blanches, de pâte de fruits et de brioche.
Idéal en apéritif, en début de repas ou encore avec une volaille.

Champagne de Barfontarc - Blanc de blancs

100% chardonnay.

Une attaque fraîche, avec une pointe de minéralité
sur des notes de poire et d'agrumes.

Idéal à l'apéritif, avec un tartare de truite,
des poissons à chair blanche
ou des Saint-Jacques poêlées.



Champagne Derrière le Moulin - Millésime 2017

100 % chardonnay.

Champagne avec de la rondeur, des notes de vanille et de bois.

La finale est persistante tout en finesse et élégance.

Idéal à l'apéritif ou avec une truite aux amandes,
une blanquette de lotte ou un carpaccio de Saint-Jacques.

Champagne De Barfontarc - Brut rosé

67% pinot noir, 33% chardonnay.

Notes subtiles de fraise, de cerise et de framboise.

À déguster en apéritif,
sur un tournedos de magret de canard
et en dessert, sur une tarte aux fruits rouges
ou une bûche glacée exotique.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Cuvée Brut Grande réserve

33% chardonnay, 33% pinot noir,
34% pinot meunier.

Attaque franche,
bouche ample
aux notes de fruits cuits.
Un champagnes "tout-terrain",
que l'on peut servir
de l'apéritif
jusqu'au plat principal.



Cuvée Brut rosé

Frais et équilibré,
notes de fruits rouges et
finale florale.
Idéal avec un saumon
fumé ou des desserts
aux fruits rouges.

Le duo Couvreur

1 Bouteille de brut Grande réserve, 75cl.

1 Bouteille de brut rosé, 75cl.

58.90€ TTC*



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





DEPUIS 1837

de VENOGE



Champagne de Venoge Cordon Bleu Brut

33% chardonnay, 34% pinot noir,
33% pinot meunier.

Un champagne d'une belle
complexité aromatique.
Sur des notes de pommes vertes,
de citron et de miel.

Idéal à l'apéritif
ou avec une volaille rôtie.

Champagne de Venoge Brut Rosé

60% pinot meunier,
20% chardonnay, 20% pinot noir.

Frais, sur des notes de cassis et de framboises.

À déguster sur une viande rouge
ou sur une belle tarte aux fraises.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Moët - Veuve Clicquot

Eminente - Reserva 7 ans Ron De Cuba



Saveurs de sucre de canne,
de vanille, de café,
de gingembre et de poivre.
Une expérience
incontournable !

Veuve Clicquot Brut 37,5cl/75cl/150cl



50% pinot noir,
30% chardonnay,
20% pinot meunier.

Bel équilibre, sur les fruits
jaunes avec des notes
fraîches
de gingembre confit
et une finale beurrée
et vanillée
Idéal avec un poisson
cuisiné aux épices.



Champagne Dom Pérignon Vintage 2015

52% chardonnay, 48% pinot noir.

Élégant, aromatique,
sur les fruits tropicaux et fruits secs,
finale aux notes d'amandes grillées.

Accords: fruits de mer, oursins,
poulpe ou risotto.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



BRĀNĀ

Vigneron - Distillateur Basque



Eau de vie de Clémentine de Corse Brana 50 cl

Un élixir de fraîcheur et de soleil.
Profitez pleinement de la fraîcheur zestée
de cette eau de vie de clémentine Corse en digestif ou à l'apéritif.
Accord parfait avec du chocolat noir,
des macarons ou un fondant au chocolat.

Eau de vie de Poire William Brana 50cl

Attaque très dense et suave
avec une belle fraîcheur,
notes gourmandes de tarte au citron.
En digestif ou à l'apéritif.



Gin au piment d'Espelette Brana 50cl

Ce gin est légèrement plus sucré qu'un London Dry,
dans le style Old Tom,
sa complexité lui permet d'être consommé seul,
ou en Gin tonic.

Harri Gorri 2020 Irouléguy rouge 75cl

40% cabernet franc, 50% tannat, 10% cabernet sauvignon.
Belle trame tannique, finale élégante, notes de cassis.
Idéal avec une belle côte de bœuf, un tournedos,
un civet de gibier ou une palombe rôtie,
il sera aussi délicieux avec un fromage type Ossau Iraty.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Rhum Crocodile - Venezuela Chauffe forte du fût

Notes de tabac, de chocolat, de brioche chaude et de tarte tatin.
Avec un cigare, du chocolat ou une brioche perdue.

Rhum Finish Marsala - Venezuela

Notes de fruits à coque, de noix, de noisette et d'amande.
Avec un financier avec de la crème anglaise.



Leur gamme de bières 33cl.

- Chauffe forte de la barrique.
- Finish Marsala.
- Finish Gin.



Gin Fruité

Notes orangées et citronnées
soigneusement accompagnées
d'une subtile saveur anisée.



Pastis Guyenne

Pastis léger, aromatique sur l'anis
et la gourmandise de la réglisse avec
une légère sucrosité.
La suggestion du chef :
à ajouter pur dans une préparation
de saumon gravelax.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Archibald

TONIC DE DISTILLERIE



Distillerie française et bio

Tonics: sans quinine, aux bulles très fines, avec de la gentiane des prés auvergnats et des baies de genièvre.

Folle envie: apéritif à base de moût de raisins et d'écorces de citrons, à boire pur ou en cocktail.

Gin Craft Parcelle: des ingrédients bio, sauvages, cueillis à la main. Un gin franc et droit qui sublime la finesse de la gentiane.

Idée cadeau

1 folle envie 75cl

1 tonic gentiane et baie de genièvre 50cl

36€ TTC*



Idée cadeau

1 gin parcelle Archibald 70cl

3 tonics gentiane et baie de genièvre 50cl

81.40€ TTC*



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





BRASSERIE DE
LUGAZAUT

C'est à Vielle-Soubiran, au cœur de la Haute Landes
que William fabrique à taille humaine ses bières,
au rythme des saisons et des fruits du terroirs landais.

Disponible en 33cl et 75cl:
Blanche, Blonde, Ambrée miel, Brune fumée,
Ambrée des blés et Brut IPA.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Bas-Armagnacs millésimés



Découvrez les armagnacs de chez Marquestau !

100% baco

Ils se dégustent idéalement purs,
offrant une expérience riche et profonde,
digne des grands connaisseurs d'armagnac.

Millésimes disponibles :

1994, 1995 en 50cl

2002, 2004 en 70cl.

Possibilité d'avoir d'autres années sur commande.

Bière "Démognac" en 33cl et 75c 5,9%l

Bière ambrée artisanale à l'armagnac,
une création authentique élaborée,
brassée et embouteillée avec soin dans les Landes.
Notes de malt et d'épices se mêlent subtilement
à l'arôme enivrant de l'armagnac.
En accompagnement d'un repas ou pour se désaltérer.



Clandestino 70cl

Spiritueux réalisé sur une base de bas armagnac VSOP
aromatisé au sucre d'agave bio et à la vanille de Madagascar.

Un produit à l'aromatique exotique et charmeuse,
habillé d'un style « pirate ».

Servez le sur glace ou en cocktail avec un tonic.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Château d'Arche

L'ESPRIT DE SAUTERNES

Grand Cru Classé en 1855



Soleil d'Arche 2019 AOC Sauternes 37.5cl

80% sémillon, 20% sauvignon Blanc.

Fruité avec une trame acidulée
avec des notes de coing, d'agrumes confits,
de pomme verte et d'une pointe de cire d'abeille.

À déguster à l'apéritif, avec des fromages,
sur des plats épicés et exotiques et des desserts aux fruits.

Gin d'Arche 70cl

Distillé et affiné en France en fûts de Sauternes du Château d'Arche.

Équilibré, expressif et gourmand.

À déguster en Gin Fizz :

4 cl de gin d'Arche Spirits

8 cl d'eau gazeuse

3 cl de jus de citron

1 cl de sirop de sucre de canne



Rum d'Arche 70cl 100% Caraïbes

Vieillesse dans les barriques du Château d'Arche.

Notes exotiques de bananes flambées et d'épices,
un rhum de tradition anglaise rond et gourmand.

À déguster en Golden Eye :

1 part de rum d'Arche Spirits

1 part de jus d'ananas

1 quartier de citron vert et d'ananas



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan

Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





DROUET
COGNAC
1848



Le Poc'han

9 ans d'âge - 70 cl - 45 % vol.

Spiritueux à base de cognac ayant effectué
une double maturation :
d'abord en fût de chêne charentais,
puis en fût de whisky breton.

Un Finish inédit en édition limitée et bouteilles numérotées,
une belle alliance entre les notes gourmandes du cognac
et le caractère cérééalier du whisky.

Cognac Drouet VS, VSOP, Réserve de Jean, XO
et Paradis de famille et pineaux des Charentes.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Pastis Lou Sou 70cl

Le soleil en Gascon.
Une recette ancestrale
pour un pastis sans fausse note,
à découvrir !

Blended Malt Scotch Whisky Sherry and Peat Batch N°25 Tasty Creation 43% 70cl

Tourbe fumée, notes d'amande,
d'orange amère, de vanille
avec un zeste de menthe.



Barbados 2011 Rum Bullion 40% 70cl

Rhum millésimé.
Foursquare Distillery
Profond et doux.
Notes pâtisseries et florales.

Sodade Atlantico 4 ans 45% 50cl

Grogue du Cap Vert
Pur jus de canne.
Végétal, gourmand
avec une finale miellée.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Cadets de Gascogne

Les Bas-Armagnacs « Grande Réserve de Cyrano »



Une très belle sélection de Bas-Armagnacs :

- V.S.O.P.
- 10 Ans d'Âge
- Hors d'Âge
- 20 Ans d'Âge
- 30 Ans d'Âge

Et bien entendu une large gamme
d'Armagnacs Millésimés...

La liqueur de Cyrano
P.Lachèze 37.5cl/70cl

Armagnac à l'orange pour égayer vos cocktails
à base de blanc sec ou pétillant.
Idéal pour l'apéritif ou le dessert.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Cadets de Gascogne



Les Fruits à l'Armagnac

Prunes, pruneaux, griottes,
cocktail de fruits, clémentines ...
Disponibles en verres individuels,
bocaux de 20cl, gasconnes de 50cl,
bocaux de 1l et 2l.

*Coup de Coeur
de votre
cauiste*



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Cadets de Gascogne

Gin Landais Mac Arell

Le N°1 – À la fleur de sureau.

Le N°2 – À la réglisse.

Le N°3 – Au thé vert.

Le N°4 – Au thé noir.

Le N°5 – Aux agrumes.



Whisky Mac Arell, élevé dans les Landes



Finition fût d'Armagnac 3 ans et 8 ans.

Finition Côtes de Gascogne blanc ou rouge 8 ans.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Cadets de Gascogne



Les Rhums Arrangés

Base de rhum blanc ou de rhum brun
des Antilles françaises: vanille,
passion, café, banane, gingembre,
litchi, orange, ananas et CBD.



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr





Cartonnages De Gascogne 32100 CONDOM



Il ne peut y avoir de beaux cadeaux,
sans un bel écrin...



23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan
Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



Idées Cadeaux

1. LE THÉ ET GOURMANDISES

- 1 boîte de thé vert à la menthe, 30gr.
- 1 boîte de thé noir Earl Grey, 30gr.
- 1 cornet de chocolats noirs à la fleur de sel, 100gr.
- 1 boîte de 8 floccins aux noix.

31€70 TTC*



2. LE TRIO BORDELAIS

- 1 château la Fleur Plaisance vieilles vignes, Montagne Saint-Émilion, 75cl.
- 1 château la Rose Trémière, Lalande-de-Pomerol, 75cl.
- 1 château la Tour Haut Vignoble, Saint-Estèphe, 75cl.

55€30 TTC*



3. L'ÉPICURIEN

- 1 blanc de Dompierre, Bordeaux blanc, 75cl.
- 1 Pedra Lluna, domaine des Trilles, IGP Côtes Catalanes, 75cl.
- 1 condiment vinaigre balsamique, 50ml.
- 1 spécialité à base d'huile d'olive à la mandarine, 100ml.
- 1 rillettes d'esturgeon et caviar, 90gr.
- 1 bocal de foie gras au piment d'Espelette, 180gr.
- 1 bocal de pâté de cerf à la châtaigne, 190gr.
- 1 boîte le P'tit landais, 150gr.

120€90 TTC*

* Départ de nos chais. Tarifs valables jusqu'au 31 mars 2025, dans la limite des stocks disponibles, sous réserve de changement de millésimes ou d'augmentations des droits d'accises.

23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr

Idées Cadeaux

4. LE SUCRÉ SALÉ

- 1 Villa Chambre d'Amour, 75cl.
- 1 boîte le P'tit landais, 150gr.
- 1 bocal de foie gras, 120gr.
- 1 pâte de porc à l'armagnac, 130gr.

45€60 TTC*



5. LA POCHETTE LANDAISE

- 1 bière la Démognac, 33cl.
- 1 paquet de crackers des Landes, 90gr.
- 1 rillettes de canard, 60gr.

11€00 TTC*

6. LE BOURGUIGNON

- 1 Chablis, domaine Séguinot-Bordet, 75cl.
- 1 Les Châtaigniers, domaine Gilles Bouton, Hautes Côtes de Beaune, 75cl.

46€75 TTC*



7. VINS DU MONDE

- 1 Altos Crianza, Rioja, 75cl.
- 1 Domaine des Tourelles, Liban 75cl.
- 1 Roccamora, Italie-Pouilles, 75cl.

53€50 TTC*

* Départ de nos chais. Tarifs valables jusqu'au 31 mars 2025, dans la limite des stocks disponibles, sous réserve de changement de millésimes ou d'augmentations des droits d'accises.
 23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr

Idées Cadeaux



8. COFFRET APERITIF

- 1 crackers fromage et cèpes, 90gr.
- 1 bière blonde Lugazaut, 33cl.
- 1 bière Guyenne, Crocodile, 33cl.
- 1 pâté de porc à la bière, 130gr.
- 1 délice d'artichaut, 120gr.

28€80 TTC*



9. BULLES ET CHOCOLATS

- 1 Mam'zelle Bulles, 75cl.
- 1 ballotin de chocolats, 250gr.

30€90 TTC*



10. L'ESSENTIEL

- 1 assortiment de rillettes de canard 60gr.
- 1 Fontbonne, Bordeaux, 75cl.

21€90 TTC*

* Départ de nos chais. Tarifs valables jusqu'au 31 mars 2025, dans la limite des stocks disponibles, sous réserve de changement de millésimes ou d'augmentations des droits d'accises.

23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr

Idées Cadeaux

11. LE GOURMAND

1 Terroir Gascon, Domaine Chiroulet, 75cl.

1 assortiment de rillettes de canard, 60gr.

1 boîte le P'tit landais, 150gr.

33€20 TTC*



12. LE 100% LANDAIS

1 Terroirs & Cépages d'exception des Landes rouge, 75cl.

1 Terroirs & Cépages d'exception des Landes blanc 75cl.

1 boîte le P'tit landais, 150gr.

1 pâté de chevreuil à l'armagnac, 190gr.

1 rillons de canard, 130gr.

44€00 TTC*

13. LE DUO

1 Clos des Pins, Graves rouge, 75cl.

1 Terres Gentilles, Bourgogne aligoté blanc, 75cl.

24€80 TTC*



* Départ de nos chais. Tarifs valables jusqu'au 31 mars 2025, dans la limite des stocks disponibles, sous réserve de changement de millésimes ou d'augmentations des droits d'accises.

23, boulevard de Candau 40003 Mt-de-Marsan Tel : 05.58.75.50.59 Mail : info@casajeda.fr



CAVE
SAINT-JEAN
— d'AOÛT —
Mont de Marsan

Nous restons à votre
disposition pour toutes
demandes d'informations
complémentaires.

L'équipe

Marion, Rochelle, Margaux,
Adrien, Yoann, Max et Loïc.