

# L'Altitude

Traiteur & Evénements



**Altitude-Traiteur.fr**

Instagram.com/altitudetraiteur

marc@altitude-traiteur.fr

6 grande rue, 69420 Condrieu

**Carte des Boissons 2021-2022**

Mariages et Evénements Privés

# Vins . softs . cocktails

## Les Boissons Softs

### Forfait eaux et softs

Classique : eaux, coca, coca-zero, 3 jus

Premium : eaux bouteilles verre, jus artisanaux, coca, coca-zero, orangina

### Les fontaines de boissons :

Citronnade

Thé glacé

Eaux parfumée concombre et menthe

## La Bière

Bière blonde bio du Pilat, par fût de 20L

Avec tireuse à compresseur (petite), gobelets

Prêt possible de la tireuse pour la nuit après notre départ

Autres bières : sur devis

## Les Cocktails Festifs

Le Spritz

Le Bar à kirs, cassis, châtaigne et pêche

La soupe champenoise

Sangria rouge ou Blanche

Le punch maison

Autres cocktails à base d'alcool forts (Gin Tonic, etc...)



# vins . softs . cocktails

## Les Forfaits Vins

### Forfait Classique

#### Blanc

##### Métisse – Pierre Finon

Roussanne & Marsanne

Dans l'esprit d'un St Joseph Blanc.

##### Coteaux de Lyonnais Tradition Blanc

Régis Descotes – vin bio

Parfums d'agrumes et pêches blanches

##### Duché d'Uzès – Côtes du Rhône Sud

M. Chapoutier

Intense, bouche grasse mais équilibrée

##### Chardonnay Tradition

Caveau Bugiste

« racé, fin, fruité ».

Médaille d'Or Concours des Grands

Vins de France 2019

#### Rouge

##### Juliéas – Domaine Boulet

Un cru du beaujolais gourmand et structuré

Syrah – Fortant de France

Un rouge puissant, rond et soyeux

##### Pinot Noir – Fortant de France

Nuances fruitées et notes animales,

Une version « languedocienne » intense pour ce cépage délicat

##### Coteaux du Lyonnais Tradition

Régus Descotes – vin bio

Sur le fruit, croquant et gourmand

##### Mondeuse Noire « Obstinée » - P.Grisard

Légère et délicatement poivrée

Une version élégante de ce cépage alpin emblématique.

### Forfait Premium

#### Blanc

##### Saint Véran « Les Charmones »

Domaine de la Feuillarde

Élégance et minéralité bourguignonne

##### Coteaux du Lyonnais « Prestige »

Régis Descotes – vin bio

Complexe et riche, belle finale minérale

##### Vouvray « Empreinte »

Alain Robert

Fraîcher, Minéralité, vivacité

##### Chignin-Bergeron « Opulent »

Philippe Grisard

Ample, gourmand, élégant !

#### Rouge

##### Juliéas – Vieilles Vignes - Domaine Boulet

Structuré, avec des tannins maîtrisés

Une bouteille séduisante avec son cachet de cire

##### Côtes du Rhône « Le temps et venu »

S. Ogier. Une cuvée de référence, au nom évocateur, d'un vigneron renommé de la Côte Rôtie

##### Saint-Joseph – Domaine Colombet

Arômes de fruits rouges puissants, tannins souples

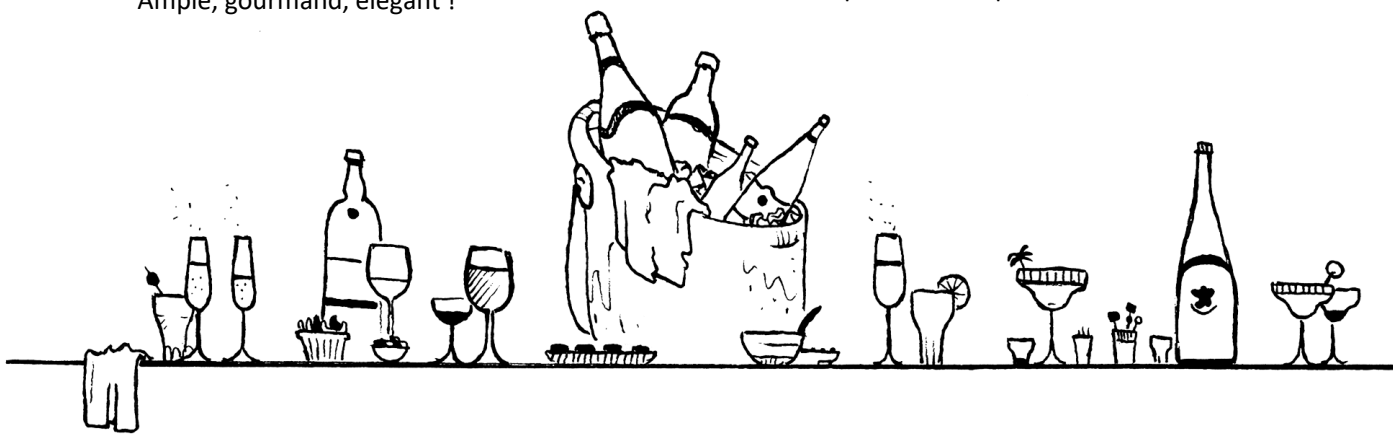
##### Coteaux de Lyonnais – Prestige

Régis Descotes – vin bio

Tout en finesse, structure soyeuse, bel équilibre

##### Saint Chinian « Classic » - Domaine Madura

Profil aromatique riche, souple, minéralité



# vins . softs . cocktails



Référence	Quantité	Prix TTC
Forfait Eaux & Softs	A volonté (cocktail)	1,70
Forfait Eaux & Softs Premium	A volonté (cocktail)	2,20
Fontaine thé glacé ou citronnade	8L	45,00
Fontaine « eau rafraichissante detox »	8L	25,00
Bière Blonde bio du Pilat	20L	108,00
Spritz – grand verre	23cl	3,20
Cocktail à base de vin (kir, sangria, soupe champenoise...)	Forfait 30cl (2,5 à 3verres)	4,00
Cocktail à base de vin (kir, sangria, soupe champenoise...)	1 verre ou 1 coupe	2,00
Punch	25cl	3,50
Cocktails avec alcool fort	Selon recette	4,90

# vins . softs . cocktails



Référence	Quantité	Prix TTC
Forfait Vins Premium	A volonté (dîner)	4,20
Forfait Vins Premium	A volonté (dîner)	5,90
Champagne Henri Dosnon	75cl	23,00
Autres Vins	8L	Sur devis
Gestion intégrale de vos vins : réception et rafraîchissement, service, évacuation du vide	Jusqu'à 120 convives > 120 Convives	100,00 140,00

*Les vins en mariage vous sont servis à volonté, jusqu'à la fin du dîner, et les bouteilles entamées vous sont rassemblées et mise à disposition pour votre bar de nuit ou brunch.*