



Vins de copains ou vins de grandes occasions, il y a de quoi vous faire plaisir !  
Tous les vins sont issus de petits producteurs

Vins

Josselin BAY  
3 Rue Merle  
69510 THURINS  
07.84.93.74.07  
lbrdjoss@gmail.com  
http://lbrdjoss.weebly.com

## SÉLECTION DU PRINTEMPS ÉTÉ 2022



Domaine Clément et Matthieu Weck - Alsace

Réf 031 - Riesling "Les 7 nuances"	10,00 €
Réf 032 - Pinot Gris "Les 7 nuances"	11,00 €
Réf 035 - Gewurztraminer "Les 7 nuances"	11,00 €
Réf 036 - Crémant d'Alsace "Rêve de Bulles"	11,00 €



Domaine des Lys - Vallée du Rhône  
Réf 351 - Duché d'Uzès 10,00 €



Domaine Guillaume Bouthenet - Bourgogne

Réf 002 - Rully Blanc	18,50 €
Réf 003 - Mercurey 1er Cru Blanc	24,00 €
Réf 004 - Rully Rouge	18,50 €
Réf 005 - Mercurey Rouge	20,00 €
Réf 006 - Mercurey 1er cru Rouge	24,00 €
Réf 477 - Dirty Pig Rosé	7,00 €
Réf 478 - Dirty Pig Rosé Magnum	13,00 €



Domaine Roland Grangier - Vallée du Rhône

Réf 015 - Savarin Blanc Moelleux	8,00 €
Réf 008 - Viognier sec "Chante Louve"	11,00 €
Réf 014 - Viognier Moelleux "Les Mirabelles"	11,00 €
Réf 009 - Saint Joseph Blanc "Cler de lune"	15,00 €
Réf 010 - Condrieu	26,00 €
Réf 011 - Syrah des Collines	8,50 €
Réf 012 - St Joseph rouge "Reflet de Syrah"	14,00 €
Réf 013 - St Joseph rouge "Côte Granits"	16,00 €
Réf 456 - Côte Rôtie	37,00 €
Réf 549 - Cubi 5l blanc sec (Chardonnay)	19,00 €
Réf 550 - Cubi 5l blanc doux (Savarin)	19,00 €
Réf 551 - Cubi 5l Rouge (Syrah)	19,00 €

Existent aussi en 10l !



Domaine Carrel François et fils - Savoie

Réf 438 - Jongieux Blanc	8,00 €
Réf 440 - Roussette de Savoie	9,00 €
Réf 439 - Roussette Marestel Blanc La Marété	12,00 €
Réf 458 - Jongieux Gamay Vieilles Vignes	9,00 €



Domaine Jeandon-Privé - Champagne

Réf 351 - Champagne Brut nature	19,00 €
Réf 501 - Champagne Cuvée réserve	24,00 €



Domaine Croix de Saint Privat - Languedoc

Réf 443 - Coteau du Languedoc IGP St Guilhem le Désert	9,00 €
Réf 552 - Terrasse du Larzac Cuvée Edouard	13,00 €
Réf 444 - Terrasse du Larzac Grande Cuvée	20,00 €



Nouveauté

Domaine de Chênepierre - Beaujolais

Réf 542 - Beaujolais blanc "La Fayarde"	9,00 €
Réf 546 - Moulin à vent fût de chêne	11,00 €

Domaine Romaric Aufranc - Beaujolais

Réf 547 - Morgon vieilles vignes	9,00 €
----------------------------------	--------



Nouveauté

Domaine du Château Bégot - Bordeaux

Réf 559 - La Fleur de Bégot AOC Côte de Bourg	9,00 €
Réf 560 - Le Château Bégot AOC Côte de Bourg	15,00 €



1 CARTON DE 6 BOUTEILLES au choix → 1 paquet chips nature offert  
2 CARTONS DE 6 BOUTEILLES au choix → 1 paquet de chips nature + 1 tartinable offerts  
3 CARTONS DE 6 BOUTEILLES au choix → 1 bouteille de vin de copain offerte\*

\* vin à -10€, choisi par nos soins, en fonction des stocks et aussi des goûts de chacun!

Photos non contractuelles. Prix à l'unité. Délais de livraison : me consulter (prévoir 15j en moy.). Livraison gratuite à domicile sur RDV sous conditions, disponibles sur simple demande par mail  
Les Bêles rencontres de Joss - SASU au capital de 1000€ - 839 908 779 - RCS Lyon - APE : 4781Z - N° TVA : FR29 839908779  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Demandez des conseils, n'hésitez pas !



Bières artisanales et autres boissons

Josselin BAY  
3 Rue Merle  
69510 THURINS  
07.84.93.74.07  
lbrdjoss@gmail.com  
http://lbrdjoss.weebly.com

## SÉLECTION DU PRINTEMPS ÉTÉ 2022

### LES BIÈRES ARTISANALES 75cl

Bières Caribrew – Soucieu en Jarrest

Réf 556 - Bière Blanche Avablanché	6,50 €
Réf 558 - Bière IPA Non St'hop	6,50 €
Réf 449 - Bière Blonde Vagablonde	6,50 €
Réf 450 - Bière Ambrée La Brame	6,50 €
Réf 557 - Bière Brune Ténébrune	6,50 €
Réf 451 - Bière Noire Stout'une histoire	6,50 €
Réf 523 - Bière L'orig(i)nal (à la cardamome)	6,50 €



**CARTON DE 6 BIÈRES (au choix) → 36,00 €**



Fût de bière Blonde Vagablonde

Avec prêt gratuit de tireuse à bière

Ref 554 – Fût 20l	90,00 €
Ref 555 – Fût 30l	120,00 €

De nouvelles bières  
arrivent bientôt chez Les  
Bêles Rencontres de Joss !



### LES JUS DE FRUITS PRESSEUR DU PILAT

100% naturels du Pilat

Réf 074 - Jus de pomme brut aux 3 pommes	1l	3,00 €
Réf 075 - Jus de pomme 100% Granny	1l	3,00 €
Réf 080 - Jus de Pomme Bio	1l	3,00 €
Réf 077 - Jus de Poire	1l	3,00 €
Réf 078 - Jus de Pomme-kiwi	1l	3,00 €
Réf 081 - Jus de Pomme-cassis	1l	3,00 €
Réf 082 - Jus de Pomme-cerise	1l	3,00 €
Réf 083 - Nectar d'abricot	1l	3,00 €
Réf 355 - Nectar de mirabelle	1l	3,00 €
<i>Les cubis :</i>		
Réf 101 - Jus de pomme brut 3 pommes	5l	11,00 €
Réf 102 - Jus de pomme 100% Granny	5l	11,00 €
Réf 104 - Jus de poire	5l	11,00 €
Réf 105 - Jus de pomme-kiwi	5l	11,00 €

**3 JUS DE POMME BRUT 3 POMMES 1l  
OU 3 JUS DE POMME 100% GRANNY 1l → 8,00 €**



Gâteaux apéros artisanaux, sains et gourmands, français, dont la provenance et la fabrication sont connus ! Bien appréciés des enfants !

Josselin BAY  
3 Rue Merle  
69510 THURINS  
07.84.93.74.07  
lbrdjoss@gmail.com  
http://lbrdjoss.weebly.com

Pour grignoter à l'apéro

## SÉLECTION DU PRINTEMPS ÉTÉ 2022



### LES CHIPS ARTISANALES (Aveyron)

Réf 019 - Chips natures "pour mes copains" 121g	2,50 €
Réf 020 - Chips natures ondulées 125g	2,50 €
Réf 021 - Chips aux herbes de provence 125g	3,00 €
Réf 022 - Chips aux tomates 125g	3,00 €
Réf 023 - Chips au poivre noir 125g	3,00 €
Réf 018 - Chips roquefort 100g	3,00 €

5 paquets de chips NATURE → 10,00 €  
5 paquets de chips (2 NATURES / 3 AUTRES) → 13,00 €  
10 paquets de chips (5 NATURES / 5 AUTRES) → 25,00 €  
20 paquets de chips (10 NATURES / 10 AUTRES) → 45,00 €

### GRESSINS

L'atelier Bernard Marot

Réf 506 – Véritable gressins au sésame 5,00 €



### PÂTÉS

Ferme de la Place (Loire)  
Charcuterie fermière (Porc)

Réf 275 - Pâté de campagne 190g	5,00 €
Réf 276 - Pâté de foie 190g	5,00 €
Réf 278 - Pâté de tête 190g	5,00 €

Ferme de Grézelade (Périgord)  
Autour du Foie Gras (Canard)

Réf 117 - Pâté au foie gras de canard aux cèpes 130g (Chair de porc, chair de canard, 12 % cèpes (boletus edulis), 20 % foie gras de canard, sel, poivre)	6,50 €
Réf 118 - Terrine au foie gras de canard et poivre vert 190g (Chair de porc, chair de canard, 20 % foie gras de canard, 0,5 % poivre vert)	7,50 €
Réf 119 - Terrine du Quercy au foie gras de canard 130g (Chair de porc, 20% foie gras de canard, 10 % foie de porc, sel, poivre)	5,50 €
Réf 120 - Rillettes de canard 240g (Gras et maigre de canard, sel, poivre)	6,00 €

Salaisons du Velay (Haute-Loire) – Porc

Réf 518 - Terrine artisanale au Bleu d'Auvergne 180gr	5,00 €
Réf 519 - Terrine artisanale au Saint Nectaire 180gr	5,00 €
Réf 520 - Terrine artisanale forestière 180gr	5,00 €
Réf 521 - Terrine artisanale au jambon de Pays 180gr	5,00 €

### POIS CHICHES BIO APERO GRILLÉS (Rhône)

Ateliers Chiche



Réf 479 - Pois Chiches apéro Sésame & Sel 200g	6,00 €
Réf 480 - Pois Chiches apéro Moutarde & Romarin 200g	6,00 €
Réf 481 - Pois Chiches apéro Curry 200g	6,00 €



### SAUCISSONS ET SAUCISSES

Ferme de la Place (Loire) - Charcuterie fermière Porc

Réf 320 - Saucisson fermier (env.400g) 10,00 €

Salaisons du Tuyé du Papy Gaby (Doubs) - Porc

Réf 467 - Saucisson au Morbier AOP (env. 290 gr)	9,00 €
Réf 468 - Saucisses de Morteau IGP à cuire (env. 350 gr)	7,00 €

Salaisons du Velay (Haute-Loire) – Charcuterie (Porc)

Réf 531 - Saucisson sec d'Auvergne IGP à l'ancienne (env. 370gr) 10,00 €

Saucisse sèche apéro parfumée (env. 160gr) au choix 5,00 € l'unit.

Réf 510 - chorizo	Réf 514 - au St Nectaire
Réf 511 - au Bleu d'Auvergne	Réf 515 - aux cèpes
Réf 512 - au Comté	Réf 516 - au sanglier
Réf 513 - au noix	Réf 517 - aux myrtilles

5 SAUCISSES SÈCHES APÉROS PARFUMÉES  
ACHETÉES = 1 OFFERTE



Josselin BAY  
3 Rue Merle  
69510 THURINS  
07.84.93.74.07  
lbrdjoss@gmail.com  
http://lbrdjoss.weebly.com

## Tartinables salés et sucrés

### SÉLECTION DU PRINTEMPS ÉTÉ 2022



#### LES TARTINABLES AUX POISSONS

L'atelier Bernard Marot



Réf 201 - ROUGETS aux Tomates séchées & Basilic <b>BIO</b> 90g	4,00 €
Réf 230 - MAQUEREAU Aubergines & Feta grecque 100g	4,00 €
Réf 234 - HOMARD au Foie Gras 100g	4,00 €
Réf 235 - Duo SAUMONS Crème fraîche & Citron Vert 100g	4,00 €
Réf 238 - BULOTS façon Aioli 100g	4,00 €
Réf 240 - CRABE TOURTEAU Agrumes 100g	4,00 €
Réf 241 - SAINT JACQUES à la Crème fraîche 100g	4,00 €
Réf 246 - SAINT JACQUES aux truffes 100g	4,00 €
Réf 237 - LANGOUSTINES au Foie Gras 100g	4,00 €
Réf 571 - TRUITE fumée des Pyrénées 100g	4,00 € <i>Nouveauté</i>

#### 5 TARTINABLES BERNARD MAROT

ACHETÉS = 1 GRATUIT (poissons ou légumes au choix)

#### LES TARTINABLES AUX LEGUMES

L'atelier Bernard Marot



Réf 197 - Toastinade <b>BIO</b> aux COURGETTES grillées 90g	4,00 €
Réf 404 - TOMATES Cerises au Parmigiano 100g	4,00 €
Réf 396 - TOMATES Cerises confites au miel & olives 100g	4,00 €
Réf 209 - TOMATES & Cajou façon Pesto 100g	4,00 €
Réf 210 - Caviar d'AUBERGINES au jus de citron 100g	4,00 €
Réf 213 - OLIVADE verte aux Citrons confits 100g	4,00 €
Réf 222 - PIPERADE au Chorizo "Piment Espelette" 100g	4,00 €
Réf 405 - ARTICHAUT aux Truffes 100g	4,00 €
Réf 572 - MORILLES au foie gras 100g	4,00 € <i>Nouveauté</i>



Réf 506 - Véritable gressins au sésame 5,00 €

#### AUTOUR DE L'OLIVE (Gard)

Moulin Soulas



Réf 155 - Tapenade olives noires 90g	2,50 €
Réf 319 - Tapenade olives vertes 90g	2,50 €
Réf 158 - Bocal d'olives Picholines Noires 200g	3,00 €
Réf 159 - Bocal d'olives Picholines Vertes 200g	3,00 €
Réf 142 - Huile d'Olive vierge Extra Ardente et Fruitée "Soulas"	3l 40,00 €
Réf 141 - Huile d'Olive vierge Extra Ardente et Fruitée "Soulas"	5l 60,00 €



#### PÂTE À TARTINER ARTISANALE Sans huile de Palme

DELICES ET GOURMANDISES - ARTISAN CHOCOLATIER (Loire)

Réf 568 - Tarti'Délices Choco noisette	7,00 €
Réf 569 - Tarti'Délices Caramel	7,00 €
Réf 570 - Tarti'Délices Caramel Passion	7,00 €
Réf 573 - Tarti'Délices Croustillante	7,00 €



Plaisir sucré!



# Dégustations et cadeaux

## SÉLECTION DU PRINTEMPS ÉTÉ 2022

Josselin BAY  
3 Rue Merle  
69510 THURINS  
07.84.93.74.07  
lbrdjoss@gmail.com  
<http://lbrdjoss.weebly.com>

### DÉGUSTATION À DOMICILE !



Passez un très bon moment de convivialité entre amis et dégustez des vins et des produits du terroir à grignoter, issus exclusivement de **petits producteurs français** (Gâteaux apéro, olives, tartinables, charcuterie, fromage...)

#### Comment ça marche ?

*Nouvelle formule !*

- 1- Choisissez une formule et un thème pour votre dégustation (voir au verso)
  - 2- Contactez-nous et/ou consultez notre planning sur notre site internet pour fixer une date avec vos amis. (Réservez votre date au plus tôt !)
  - 3- Prévoir tables et chaises pour accueillir tout le monde chez vous ! Le reste, Joss s'en charge !
- Pour vous remercier de votre accueil, nous vous offrons une bonne bouteille de notre sélection

À l'issue de la dégustation, vos convives et vous, pourrez commander les produits qui vous ont plus et vous bénéficierez d'une réduction immédiate de **-10%** sur votre commande (en plus des offres permanentes).  
La livraison des produits se fera sous un délai de 15 jours en moyenne. (en fonction des stocks et des produits commandés)



### CHÈQUES CADEAUX

Pensez au **bon cadeau** du montant de votre choix pour faire plaisir !



### COFFRETS CADEAUX

Composons ensemble votre coffret cadeau avec les produits et l'emballage de votre choix !  
À partir de 20€



Coffret de 3 bouteilles de vin ou de bières  
Emballage carton : 2€



Coffret emballage carton 3€



Coffret panier métal  
30X20X13cm : 8€  
35X25X13cm : 9€  
Réutilisable comme rangement !



① choisissez parmi ces 3 formules, celle qui vous convient le mieux !



② choisissez le thème de la dégustation

#### FORMULE 1

Atelier Dégustation  
5 vins + 5 bouchées apéritives  
10 € / personne  
Nombre de personnes : entre 10 et 15  
Durée de la dégustation : 3 heures

#### FORMULE 2

Atelier Dégustation  
8 vins + 8 bouchées apéritives  
15 € / personne  
Nombre de personnes : entre 10 et 15  
Durée de la dégustation : 4 heures

#### FORMULE 3

**OFFRE PERSONNALISÉE**  
Tout est possible !!

En entreprise  
Pour goûter les vins de son mariage  
Pour une dégustation en couple  
Pour un enterrement de vie de garçon ou de vie de jeune fille...

Demandez un devis !

#### Thèmes

- ➔ Découverte des arômes d'un vin
- ➔ L'élaboration du vin
- ➔ Les pétillants (formule 1 uniquement)
- ➔ Les bases de la dégustation
- ➔ Accords mets/vins (dont fromages)

À l'issue de la dégustation, nous vous remettrons un document reprenant les principaux points abordés.

Plus de détail sur [lbrdjoss.weebly.com](http://lbrdjoss.weebly.com)

Bouchées apéritives différents et généreuses : toasts, gâteaux apéros, saucissons et pâtés, fromages... issus de notre sélection de produits  
Vins dégustés : blancs, rouges, moelleux et parfois pétillants de différentes régions françaises. Possibilités 100% blancs, 100% rouges

LISTE DES PRODUITS ET INFORMATIONS SUR LE SITE :

[www.lbrdjoss.weebly.com](http://www.lbrdjoss.weebly.com)