



*Les Cornettes*

MAISON TRINCAZ · DEPUIS 1894

*Haute-Savoie*

*Livre de Cave*

# SOMMAIRE

	<i>Pages</i>
<i>Savoie / Haute - Savoie</i>	<i>1 / 2 / 3</i>
<i>Alsace / Jura</i>	<i>4</i>
<i>Vallée du Rhône</i>	<i>5</i>
<i>Languedoc</i>	<i>6</i>
<i>Provence</i>	<i>7</i>
<i>Loire</i>	<i>8</i>
<i>Beaujolais</i>	<i>9</i>
<i>Bourgogne</i>	<i>10 / 11 / 12</i>
<i>Bordeaux</i>	<i>13 / 14</i>
<i>Vins des Voisins (Suisse / Italie)</i>	<i>15</i>
<i>Champagne</i>	<i>16</i>
<i>Demi - Bouteilles « 37.5 cl »</i>	<i>17 / 18 / 19 / 20</i>
<i>Demi - Bouteilles « 50 cl »</i>	<i>21 / 22</i>
<i>Magnums</i>	<i>23 / 24</i>
<i>Les Trésors de Notre Cave</i>	<i>25</i>
<i>Vins au Verre</i>	<i>26 / 27</i>

*En cas d'épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par un millésime suivant.*

*Tous nos tarifs sont T.T.C.*

# SAVOIE / HAUTE-SAVOIE

## BLANCS

75cl

- 2018 **Féternes** « Clos de Sous Lesvaux » *vin de pays* 19.50  
Vins du Boulanger-Viticulteur Jordil Philippe
- 2018 **Marin** « Clos de Pont » *a.o.p.* 23.00  
Domaine Delalex
- 2018 **Apremont** « Cuvée LISA » *a.o.p.*  25.00  
Domaine Masson Jean Claude
- 2018 **Chignin** « Cuvée 1903 » *Vieilles Vignes a.o.p.*  27.00  
Domaine Quenard Pascal et Annick
- 2017 **Jacquère** « La Pente » *a.o.p.*  29.00  
Domaine des Côtes Rousses « Ferrand Nicolas »
- 2019 **Crépy** « Cuvée des Fondateurs » *Vieilles Vignes a.o.c.* 29.00  
Domaine Mercier
- 2018 **Ripaille** *a.o.c.* 30.00  
Château de Ripaille
- 2017 **Marignan** « Terre de Léman » *a.o.p.*  31.00  
Château La Tour de Marignan
- 2014 **Mondeuse Blanche** « Cuvée Prestige » *a.o.c.* 36.00  
Domaine Grisard Jean-Pierre et Fils
- 2016 **Schiste** *I.G.P. de Cevins*  48.00  
Domaine des Ardoisières
- 2016 **Gringet** « Le Feu » *a.o.p.* 49.00  
Domaine Belluard Dominique
- 2016 **Mé Kouilles** « Apremont » *Du vin qui en a ... a.o.c.*  69.00  
Domaine Masson Jean Claude

# SAVOIE / HAUTE-SAVOIE

## BLANCS

75cl

### Roussette

- 2018 *Roussette de Savoie* « Cuvée Gastronomie » a.o.p. 24.00  
Domaine Perrier Jean et Fils
- 2014 *Marestel* « Aimavigne » a.o.p. 32.00  
Domaine Dupasquier
- 2018 *Quintessance d'Alfesse* a.o.p.  34.00  
Domaine des Orchis « Philippe Héritier »

### Chignin - Bergeron

- 2018 *Cuvée* « Au Pied des Tours... » a.o.c. 35.00  
Domaine Jean-François Quénard
- 2018 *Cuvée* « Les Fripons » a.o.p.  42.00  
Domaine Gilles Berlioz

### Vins des Allobroges « en biodynamie »

- 2017 *Chasselas* « Quintessence » i.g.p. 31.00  
Domaine Les Vignes de Paradis « Dominique Lucas »
- 2018 « Un p'tit coin de Paradis » i.g.p. 36.00  
Domaine Les Vignes de Paradis « Dominique Lucas »

## ROSE

- 2019 *Grand Bouvet* « Pinot Noir » a.o.p. 25.00  
Domaine G et G Bouvet

# SAVOIE / HAUTE-SAVOIE

## ROUGES

75cl

- 2018 *Gamay Chautagne* « *Fleur de Gamay* » a.o.p. 27.00  
Domaine Perrier Jean et Fils
- 2018 *Pinot Noir* « *Jongieux* » a.o.p. 30.00  
Domaine Saint-Romain « *Famille Perret* »
- 2018 *Douce Noir* i.g.p. 32.00  
Domaine Grisard Jean-Pierre et Fils
- 2016 *La Chapelle* « *Vieilles Vignes de Gamay et Pinot Noir* » a.o.c. 34.00  
Domaine Raymond Barlet et Fils
- 2018 *Et Pourquoi Pas ...* « *Pinot Noir* » a.o.p.  40.00  
Domaine Les Vins du Léman « *Dominique Lucas* »

## Mondeuse

- 2016 *Le Comte Rouge* « *Mondeuse d'ARBIN* » a.o.p.  39.00  
Domaine Genoux « *Château de Mérande* »
- 2018 *La ... Deuse...* a.o.p.  50.00  
Domaine Gilles Berlioz
- 2004 *Prieuré Saint - Christophe* « *Tradition* » a.o.c. 69.00  
Domaine Michel et Roselyne Grisard

## CREMANT

- Crémant de Savoie* a.o.p. 30.00  
Maison Mollex

# ALSACE

## BLANCS

75cl

- 2018 Pinot Blanc a.o.c. 25.00  
Domaine Henri Kieffer Fils
- 2016 Pinot Gris « La Cuvée Jérémy » a.o.c. 26.00  
Domaine Welty
- 2016 Riesling « Grand Cru » a.o.c. 27.00  
Domaine Gross
- 2018 Gewurtztraminer « Réserve » a.o.c. 33.00  
Domaine Zeysolf

# JURA

## BLANCS

75cl

- 2017 Chardonnay « La Grande Chaude » a.o.p.  38.00  
Domaine Grand Nathalie et Emmanuel
- 2000 Château-Chalon « Vin Jaune » a.o.c. 60.00  
Domaine Bourdy Jean

# VALLEE du RHONE

## BLANCS

75cl

- 2018** *Côtes du Rhône « Vénus Blanche »* a.o.p. 39.00  
Domaine Semaska Christophe
- 2018** *Condrieu « Coteau de Chéry »* a.o.c. 49.00  
Domaine André Perret
- 2010** *La Doriane « Condrieu »* a.o.c. 80.00  
Domaine E. Guigal

## ROUGES

- 2018** *Côtes du Rhône Villages* a.o.p. 28.00  
Domaine Semaska Christophe
- 2018** *Vacqueyras « Grande Garrigue »* a.o.c.  31.00  
Domaine Jaume Alain
- 2017** *Ventoux « Roubage Marcel et Marguerite »* a.o.p. 34.00  
Domaine Clos de Garaud
- 2015** *Visan « Cuvée Notre Dame »* a.o.p.  37.00  
Domaine Depeyre

# VALLEE du RHONE

## ROUGES

75cl

- 2015** *Gigondas* « Château du Trignon » a.o.c. 39.00  
Domaine Quiot
- 2018** *Crozes - Hermitage* « Cuvée GABY » a.o.c.  43.00  
Domaine du Colombier
- 2018** *Saint - Joseph* a.o.p. 47.00  
Domaine Bernard Gripa
- 2014** *Chateauneuf du Pape* « Clos des Papes » a.o.c. 79.00  
Domaine Avril Paul
- 2016** *Cornas* « Les Ruchets » a.o.c. 84.00  
Domaine Colombo Jean - Luc
- 2003** *Côte Rôtie* « Château d'Ampuis » a.o.c. 105.00  
Domaine E. Guigal

# LANGUEDOC

## ROUGES

75cl

2018 *Faugères « Insoumis »* a.o.p.  34.00  
Domaine Mas Onésime (Olivier Villaneuva)

2017 *Terrasses du Larzac « Château la Sauvageonne »* a.o.p. 40.00  
Domaine Gérard Bertrand

# PROVENCE

## ROSES

75cl

2019 *Jas d'Esclans « Cru Classé »* a.o.p.  30.00  
Côtes de **Provence**

2019 *Château Thuerry « Les Abeillons »* a.o.c. 29.00  
Coteaux **Varois en Provence**

# LOIRE

## BLANCS

75cl

2018 Sancerre a.o.c.

31.00

Domaine Bailly - Reverdy

2016 Pouilly - Fumé « Les Charmes » a.o.c.

32.00

Domaine Chatelain

## ROSE

2018 Sancerre a.o.c.

28.00

Domaine Bailly - Reverdy

## ROUGES

2014 Saumur Champigny « Les Cinq » a.o.p. 

34.00

Domaine Des Varinelles « Famille Daheullier »

2015 Sancerre a.o.c.

37.00

Domaine Bailly - Reverdy

2014 Saint Nicolas de Bourgueil « Coutures » a.o.c. 

40.00

Mabileau Frédéric

# BEAUJOLAIS

## ROUGES

75cl

2017	<i>Julienas</i>	« Côte de Bessay »	a.o.c.	30.00
	Domaine Spay			
2018	<i>St - Amour</i>	« Vers l'Eglise »	a.o.c.	33.00
	Domaine Spay			
2019	<i>Moulin à Vent</i>	« Les Thorins »	a.o.c.	33.00
	Domaine Richard Rottiers			
2019	<i>Morgon</i>	a.o.c.		49.00
	Domaine Marcel Lapierre			

# BOURGOGNE

## BLANCS

75cl

- 2017 *Mâcon Milly-Lamartine « Montagne de Cra » a.o.c.* 28.00  
Domaine La Rochette « Joseph Burrier »
- 2015 *Bourgogne Aligoté a.o.c.* 30.00  
Domaine Roulot
- 2018 *Saint-Véran « La Vieille Vigne des Crèches » a.o.p.* 34.00  
Domaine Jacques Saumaize
- 2015 *Saint-Aubin « La Princée » a.o.c.* 41.00  
Domaine Hubert Lamy
- 2017 *Savigny-lès-Beaune a.o.c.* 42.00  
Domaine Giboulot Jean Michel
- 2017 *Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » a.o.c.* 43.00  
J.Pierre et Michel Auvigne
- 2015 *Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Vaucoupin » a.o.c.* 52.00  
Domaine Gilbert Picq et Fils
- 2015 *Puligny-Montrachet « Les Tremblots » a.o.c.* 66.00  
Domaine Hubert Lamy
- 2014 *Meursault-Blagny 1<sup>er</sup> Cru a.o.c.* 75.00  
Domaine Thierry et Pascale Matrot
- 2011 *Beaune « Clos des Mouches » a.o.c.* 110.00  
Domaine Joseph Drouhin

# BOURGOGNE

## ROUGES

75cl

2014 *Bourgogne « Les Perrières » a.o.c.*  
Domaine Bize Simon et Fils

39.00

2017 *Bourgogne « Hautes Côtes de Beaune » a.o.c.*  
Domaine Giboulot Jean Michel

41.00

## COTE CHALONNAISE

2018 *Givry « Clos Saint - Antoine » a.o.c.*  
Domaine Moreau Michel

42.00

2017 *Mercurey « Vieilles Vignes » a.o.c.*  
Domaine Raquillet Francois

46.00

# BOURGOGNE

## ROUGES

75cl

### COTE de BEAUNE

- 2015 *Chorey - les - Beaune* a.o.c. 49.00  
Domaine Tollot - Beaut
- 2009 *Savigny - les - Beaune* « *Les Bourgeots* » a.o.c. 64.00  
Domaine Bize Simon et Fils (Vendanges du Chef Jérémy Trincaz)
- 2014 *Savigny - Champ - Chevrey 1<sup>er</sup> Cru* a.o.c. 72.00  
Domaine Tollot - Beaut
- 2016 *Volnay 1<sup>er</sup> Cru* « *Clos des Angles* » a.o.c. 75.00  
Domaine Rossignol Nicolas
- 2017 *Beaune 1<sup>er</sup> Cru* « *Clos des Mouches* » a.o.c. 105.00  
Domaine Rossignol Nicolas

### COTE de NUITS

- 2014 *Côte de Nuits - Villages* « *Les Vignottes* » a.o.c. 54.00  
Domaine Confuron Jean-Jacques
- 2012 *Chambolle - Musigny* a.o.c. 60.00  
Domaine Christian Clerget
- 2017 *Gevey - Chambertin* a.o.c.  67.00  
Domaine Trapet
- 2017 *Nuits - Saint - Georges 1<sup>er</sup> Cru* « *Clos des Porrets St-Georges* » a.o.c. 74.00  
Domaine Henri Gouges
- 2012 *Vougeot 1<sup>er</sup> Cru* « *Les Petits Vougeots* » a.o.c. 82.00  
Domaine Christian Clerget
- 2008 *Latricières Chambertin* « *Grand Cru* » a.o.c. 155.00  
Domaine Bize Simon et Fils

# BORDEAUX

## BLANC

75cl

2011 *Sauternes* « *Château Les Justices* » a.o.c.

46.00

Julie Gonet - Medeville

## ROUGES

2018 *Bordeaux Supérieur* « *Cru Monplaisir* » a.o.c.

26.00

Julie Gonet - Medeville

## LIBOURNAIS

2014 *Saint - Emilion* « *Clos de la Cure* » Grand Cru a.o.c.

49.00

Domaine Bouyer

2014 *Pomerol* « *Château Clos René* » a.o.c.

59.00

S.C.E.A. Garde – Lasserre

2011 *Saint - Emilion* « *Château Rol Valentin* » Grand Cru a.o.c.

75.00

Domaine Robin A.N.

# BORDEAUX

## ROUGES

75cl

## GRAVES

**2016** *Graves* « *Château Respide - Medeville* » a.o.c. 34.00  
Julie Gonet - Medeville

## MEDOC

**2012** *Medoc* « *Château La Tour de By* » a.o.c. 39.00  
Marc Pagès

**2016** *Saint - Estephe* « *Château Haut - Marbuzet* » a.o.c. 57.00  
H. Duboscq et Fils

**2015** *Margaux* « *La Sirène de Giscours* » a.o.c. 60.00  
Château Giscours

**2014** *Moulis* « *Château Maucaillou* » a.o.c. 64.00  
Philippe Dourthe

**2010** *Haut - Medoc* « *Château La Lagune* » *Grand Cru Classé* a.o.c. 89.00  
S.C.A. Château La Lagune

**2008** *Saint - Julien* « *Château Talbot* » *Grand Cru* a.o.c. 98.00  
Château Talbot

# VINS des VOISINS

## SUISSE « Canton du Valais »

### BLANCS

75cl

2017 Fendant « Les Combes » a.o.c. valais

30.00

Domaine Dominique Passaquay

2017 Petite Arvine a.o.c. valais

48.00

Domaine Gérald Besse

### ROUGES

2016 Cayas « Syrah » a.o.c. valais

60.00

Domaine Jean-René Germanier

## ITALIE « Vallée d'Aoste »

### BLANCS

2016 Chardonnay a.o.p.

44.00

Domaine Anselmet

### ROUGES

2016 Pinot Noir « Tradition » a.o.c.

36.00

Domaine Anselmet

2011 Langhe « Rosso » a.o.c. 

49.00

Domaine Roagna Luca

# CHAMPAGNE

75cl

<i>Cuvée du centenaire</i> « <i>Les Cornettes</i> » Domaine Gerbais Pierre « <i>Celles-sur-Ource</i> »	45.00
<i>Cuvée des Cornettes</i> Domaine Demière Serge « <i>Ambonnay</i> »	45.00
<i>Gonet – Medeville</i> « <i>Blanc de Noirs</i> » 1 <sup>er</sup> Cru Domaine Gonet – Medeville « <i>Bisseuil</i> »	55.00
<i>Bruno Paillard</i> « <i>Première Cuvée</i> » Domaine Bruno Paillard « <i>Reims</i> »	60.00
<i>Ruinart Brut</i> Maison Ruinart « <i>Reims</i> »	70.00
<i>Ruinart ROSE</i> Maison Ruinart « <i>Reims</i> »	75.00
<i>2014</i> <i>Deutz</i> <i>BLANC de BLANCS</i> Maison Deutz « <i>Ay</i> »	80.00
<i>2003</i> <i>Cuvée Théophile</i> « <i>Grand Cru</i> » Domaine Gonet – Medeville « <i>Bisseuil</i> »	90.00
<i>2000</i> <i>Cuvée William Deutz</i> Maison Deutz « <i>Ay</i> »	110.00
<i>2002</i> <i>Dom Ruinart</i> « <i>Blanc de Blancs</i> » Maison Ruinart « <i>Reims</i> »	140.00

# DEMI- BOUTEILLES 37,5 cl

## BLANCS

### Savoie / Haute - Savoie

- 2018 *Apremont* « Cuvée Royale » Vieilles Vignes 14.00  
Domaine Thevenon
- 2018 *Crépy* « La Goutte d'Or » Vieilles Vignes 15.00  
Domaine Mercier
- 2017 *Marignan* « Terre de Léman »  16.00  
Château La Tour de Marignan

### Loire

- 2017 *Sancerre* 17.00  
Domaine Bailly - Reverdy

### Bourgogne

- 2016 *Mâcon Milly-Lamartine* « Montagne de Cra » a.o.c. 17.00  
Domaine La Rochette « Joseph Burrier »
- 2017 *Pouilly - Fuissé* « Vieilles Vignes » 23.00  
J.Pierre et Michel Auvigne

## +DEMI- BOUTEILLES 37,5 cl

### BLANCS

#### Bordeaux

2015 Sauternes « Château Les Justices » 25.00  
Julie Gonet – Medeville

### ROSES

#### Loire

2017 Sancerre a.o.c. 15.00  
Domaine Bailly - Reverdy

### CHAMPAGNE

Ruinart « Brut » 36.00

# DEMI-BOUTEILLES 37,5 cl

## ROUGES

### Côtes du Rhône

<b>2016</b>	<i>Côtes du Rhône</i> a.o.c. Domaine E. Guigal	16.00
<b>2015</b>	<i>Gigondas</i> « Château du Trignon » a.o.c. Domaine Quiot	21.00
<b>2013</b>	<i>Crozes Hermitage</i> « Domaine de Thalabert » a.o.c. Domaine Jaboulet Aîné	25.00

# DEMI- BOUTEILLES 37,5 cl

## ROUGES

### Loire

2016 Sancerre a.o.c. 19.00  
Domaine Bailly – Reverdy

### Beaujolais

2018 St - Amour « Vers l'Eglise » a.o.c. 18.00  
Domaine Spay

### Bourgogne

2017 Chorey - les - Beaune a.o.p. 29.00  
Domaine Tollot – Beaut

### Bordeaux

2014 Medoc « Château La Tour de By » a.o.c. 21.00  
Marc Pagès

2016 Saint - Emilion « Clos de la Cure » Grand Cru a.o.c. 25.00  
Domaine Bouyer

# DEMI-BOUTEILLES 50 cl

## BLANCS

### Savoie / Haute - Savoie

- 2018 **Marin** « Clos de Pont » a.o.p. 20.00  
Domaine Delalex
- 2016 **Seyssel** « Clos de la Pécellette » a.o.c. 22.00  
Maison Mollex
- 2018 **Chignin - Bergeron** « Au Pied des Tours... » a.o.c. 30.00  
Domaine Jean-François Quénard

### Alsace

- 2015 **Gewurtztraminer** « Vendanges Tardives » a.o.c. 31.00  
Domaine Welty

## ROSE

### Provence

- 2018 **Jas d'Esclans** « Cru Classé » a.o.p.  22.00  
Côtes de **Provence**

### Savoie / Haute - Savoie

- 2017 **Grand Bouvet** « Pinot Noir » a.o.p. 20.00  
Domaine G et G Bouvet

# DEMI-BOUTEILLES 50 cl

## ROUGES

### Savoie / Haute-Savoie

2018 *Mondeuse Arbin* « Cuvée AVALANCHE » 27.00  
Domaine Trosset Fabien

### Côtes du Rhône

2017 *Vacqueyras* « Grande Garrigue »  25.00  
Domaine Jaume Alain

2014 *Visan* « Cuvée Notre Dame »  26.00  
Domaine Depeyre

### Bourgogne

2017 *Bourgogne* « Côte Chalonnaise » 28.00  
Domaine Theulot Juillot

# MAGNUMS

## BLANC

150cl

### SAVOIE / HAUTE - SAVOIE

2018 *Marin* « Clos de Pont » a.o.p. 46.00

Domaine Delalex

2018 *Chignin - Bergeron* « Au Pied des Tours... » a.o.c. 65.00

Domaine Jean-François Quénard

## ROUGES

### SAVOIE

2016 *Le Comte Rouge* « Mondeuse d'ARBIN » a.o.p.  72.00

Domaine Genoux « Château de Mérande »

### COTES du RHONE

2017 *Vacqueyras* « Grande Garrigue » a.o.c.  60.00

Domaine Jaume Alain

2013 *Gigondas* « Château du Trignon » a.o.c. 75.00

Domaine Quiot

2013 *Crozes Hermitage* « Domaine de Thalabert » a.o.c. 97.00

Domaine Jaboulet Aîné

2009 *Côte Rôtie* « Blonde et Brune » a.o.c. 190.00

Domaine E. Guigal

# MAGNUMS

## ROUGES

150cl

## BORDEAUX

- 2018 *Bordeaux Supérieur « Cru Monplaisir » a.o.c.* 50.00  
Julie Gonet - Medeville
- 2012 *Medoc « Château La Tour de By »* 72.00  
Marc Pagès
- 2014 *Saint - Emilion « Clos de la Cure » Grand Cru* 90.00  
Domaine Bouyer
- 2012 *Saint - Estephe « Château Haut - Marbuzet »* 116.00  
H. Duboscq et Fils

## BOURGOGNE

- 2012 *Chorey - les - Beaune* 98.00  
Domaine Tollot - Beaut
- 2009 *Savigny - les - Beaune « Les Bourgeois »* 135.00  
Domaine Bize Simon et Fils (Cuvée du Chef Jérémy Trincaz)

## CHAMPAGNE

- Cuvée des Cornettes* 85.00  
Domaine Demièrre Serge « Ambonnay »

# LES TRESORS DE NOTRE CAVE

## BLANCS

75cl

1999 *Barsac* « 1<sup>er</sup> Cru » *Grand Vin de Sauternes* 220.00  
Château Climens

## ROUGES

### Côte du Rhône

2001 *Hermitage* « *La Chapelle* » 290.00  
Domaine Paul Jaboulet Aîné

2002 *Côte - Rôtie* « *La Turque* » 365.00  
Domaine E. Guigal

2000 *Côte - Rôtie* « *La Mouline* » 430.00  
Domaine E. Guigal

1998 *Côte - Rôtie* « *La Landonne* » 655.00  
Domaine E. Guigal

### Bordeaux

1995 *Saint - Julien* « 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé » 360.00  
Château Ducru Beaucaillou

1998 *Margaux* « 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé » 590.00  
Château Margaux

### Bourgogne

2009 *Echezeaux* « Grand Cru » 495.00  
Domaine Jean Grivot

2003 *Richebourg* « Grand Cru Classé » 595.00  
Domaine Mongeard-Mugneret

# VINS AU VERRE

## BLANCS

12,5 cl

### Haute - Savoie

2017 Chasselas « Quintessence » i.g.p.  5.50  
Domaine Les Vignes de Paradis « Dominique Lucas »

### Vallée du Rhône

2015 Viognier « Secret de Famille » i.g.p. 5.50  
Domaine Jaboulet Aîné Paul

### Loire

2019 Sancerre a.o.c. 5.00  
Domaine Bailly - Reverdy

### Bordeaux

2011 Sauternes « Château les Justices » a.o.c. 8.50  
Julie Gonet – Medeville

## ROSES

### Savoie

2019 Lache Moi La Grappe « Gamay » a.o.p. 4.00  
Pierre Roissard

# VINS AU VERRE

## ROUGES

12,5 cl

### Savoie

2017 *Le Comte Rouge* « *Mondeuse d'ARBIN* » a.o.p.  7.00  
Domaine Genoux « *Château de Mérande* »

### Beaujolais

2016 *Moulin à Vent* « *Foudres* » a.o.c. 5.50  
Domaine Richard Rottiers

### Vallée du Rhône

2017 *Ventoux* « *Roubage* *Marcel et Marguerite* » a.o.p. 6.00  
Domaine Clos de Garaud

2014 *Saint-Joseph* « *Vignes de l'Hospice* » a.o.p. 8.50  
Domaine E. Guigal

### Bordeaux

2016 *Graves* « *Château Respide - Medeville* » a.o.c. 7.00  
Julie Gonet - Medeville

### Languedoc

2017 *Terrasses du Larzac* « *Château la Sauvageonne* » a.o.p. 7.00  
Domaine Gérard Bertrand



Hôtel les Cornettes & SPA | Haute-Savoie  
74360 La Chapelle d'Abondance · F  
+33 (0)4 50 73 50 24  
contact@lescornettes.com  
www.lescornettes.com

Cahier des Recettes  
de la Mémé des Cornettes



# Crème Caramel

10 CàS de sucre  
1/2l lait de ferme  
1 petit pot de crème  
1 belle gousse de vanille bourbon  
6 œufs frais du poulailler  
2 jaunes d'œuf

## Préparation :

*Faire un caramel avec un peu d'eau et du sucre, sans se brûler, et en verser un fond dans des moules en pyrex.*

*Chauffer la crème, le lait, la moitié du sucre et y faire infuser la gousse de vanille, préalablement grattée.*

*Fouetter énergiquement l'autre partie du sucre avec les œufs dans un saladier, et y verser le lait bouillant.*

*Remplir les moules avec la crème et cuire au four dans un bain marie.*

*Cuire jusqu'à ce que la pointe de l'opinel ressorte sans traces lorsqu'on le plante dedans.*



5€

« *Les Grands Discours  
font les petites  
Journées* »

Bernard Trincaz



# Salade de Fruits

1l d'eau, 5 CàS de sucre, 5 poires, 5 pommes,  
1 ananas, 1 grappe de raisin blanc  
1 grappe de raisin rouge, 3 fruits de la passion  
Ainsi que tout ces fruits selon la saison  
4 kiwis, 2 mangues, 6 pêches jaunes,  
6 abricots, 6 nectarines

## Préparation :

Réaliser un sirop avec de l'eau  
et du sucre, y ajouter une goutte  
de bon Kirsh (toujours goûter un  
petit verre avant pour s'assurer de  
la qualité), et le jus d'un citron.  
Eplucher et tailler tous les fruits en  
petits cubes. Garder les épluchures  
et les mener aux poules. Prendre  
des raisins blanc et noirs et les tailler  
en deux, Ajouter quelques fruits de  
la passion. Laisser macérer deux à  
trois heures au frais.

5€

*« En amour comme en cuisine,  
tout ce qui est vite fait  
est mal fait »*

Adeline Command



# Copeaux des Cornettes

1 pot à confiture de crémeux à l'orange  
Un cercle à tarte de biscuit au chocolat  
1 louche de mousse au gianduja  
1 louche de mousse au praliné  
1 disque de feuillantine

## Préparation :

Réaliser un appareil bavarois au praliné, puis un autre au chocolat Gianduja. Il faut maintenant tout assembler avec beaucoup d'amour de la façon suivante :

Dans un petit cercle, disposer au fond une couche de feuillantine, puis un peu de mousse au praliné, un peu de biscuit chocolat, la crème à l'orange, une deuxième couche de biscuit chocolat et enfin la mousse au chocolat. Recouvrir le tout de feuillantine et le tour sera joué !

*« De même que le cuisinier doit  
laisser aux produits le goût de  
ce qu'ils sont, le cuisinier doit  
employer des mots qui ont le  
sens de ce qu'ils sont... »*

Paul Bocuse



# Tarte Myrtilles

- 1 disque de pâte sucrée
- 1 bol de myrtilles de bassachaux
- 2 CàS de confiture de myrtilles de l'an passé
- 3 CàS de crème pâtissière
- 3 pincées de croqu'amour  
(meringue, noisettes et amandes)

## Préparation :

*Mouler le fond de tarte et le cuire seul. Laver les myrtilles, et les mélanger avec la confiture de myrtilles de l'an passé. Disposer le croqu'amour au fond de la tarte, la crème pâtissière par dessus, puis mettre généreusement du mélange de myrtilles. Manger sans modération et bien se laver les dents après !*

*« Accueillir quelqu'un c'est  
se charger de son bonheur  
pendant tout le temps qu'il  
est sous votre toit »*

Anthelme Brillat-Savarin



# Bora Bora

Un moule à buches  
4 louches de sorbet litchi  
2 louches de sorbet citron  
1 louche de sorbet passion  
Un pot à yaourt de coulis de framboises  
Une bande de biscuit dacquoise coco- amandes

## Préparation :

*Prendre un moule à buche et le placer au congélateur. Pendant ce temps, faire le biscuit dacquoise avec de la noix de coco râpée. Une fois le moule bien froid, placer le sorbet litchi dans le fond, puis une couche de coulis, ensuite le sorbet passion, encore une couche de coulis, et enfin placer le sorbet citron. A la sortie du four, tailler une bande de biscuit, le placer sur la buche, et mettre le tout au congélateur. A déguster avant qu'il fonde !*



*« Dans les Souvenirs d'en-  
fance de chaque bon cuisinier  
se trouve une grande cuisine, une  
cuisinière en marche, un gâteau  
qui cuit et une maman »*

Antonin Carême



# Tarte Fraises

1 disque de pâte sucrée  
20 fraises du marché  
3 CàS de crème pâtissière

## *Préparation :*

*Mouler le fond de tarte et le cuire seul. Tailler les fraises en deux, en goûter quelques une tout en veillant à en garder assez pour la tarte. Disposer la crème pâtissière dans le fond de la tarte, Disposer les fraises coupées joliment par dessus, et le tour est joué !*



*« De boire, il n'y a pas  
tant de mal, pourvu  
qu'on puisse s'en retourner  
à la maison »*

Gaby Trincaz



# Crème Brûlée

0,25 de lait  
6 CàS de sucre  
20 jaunes d'œufs frais  
1l de crème  
2 gousses de vanille

## Préparation :

*Mettre le lait à bouillir et infuser la vanille. Fouetter vigoureusement les jaunes d'œuf avec le sucre.*

*Incorporer la crème ainsi que le lait infusé. Laisser macérer la nuit entière.*

*Le lendemain, remplir des ramequins et cuire au bain marie jusqu'à ce que plus rien n'accroche la lame d'un opinel lorsqu'on le plante dans la crème. Saupoudrer de sucre cassonade, et caraméliser le sucre avec un fer bien chaud.*

5€

*« La bonne cuisine est honnête,  
sincère et simple »*

Loïc Renand



# Baba au rhum et crème légère

- 1 biscuit à baba préalablement réalisé
- 1l de sirop dans lequel on a poché des poires.
- Quelques branches de Verveine
- Quelques écorces de citron
- 2 étoiles de Badiane
- 1l de bon rhum
- 2 pots de crème
- 4 CàS de Sucre

## Préparation :

*Parfumer le sirop en y faisant infuser la verveine, les écorces d'agrumes, la badiane ou d'autres aromates suivant ce que l'on sous la main.*

*Imbiber les biscuits durant une bonne dizaine de minutes afin qu'ils deviennent moelleux*

*Faire une chantilly avec la crème et le sucre.*

*Il ne reste plus qu'à déposer une bonne cuillerée de chantilly sur le baba et on obtient un vrai régal !*

« *Dire et Faire*  
*ne sont pas frères* »

Jeanine Trincaz



# La Dame Blanche

3 Boules de glace Vanille Maison  
2 Louches de Crème Chantilly  
1 Tablette d'un Bon chocolat

## Préparation :

*À l'aide d'une petite cocotte en fonte, faire fondre la tablette de chocolat (en goûter quelques carreaux pour s'assurer qu'il soit bon), et y ajouter une cuillère de crème épaisse.*

*Dans une grande tasse à Thé, placer 3 boules de glace vanille (maison bien sûr, sinon mieux vaut ne pas faire...), que l'on surmonte de deux belles cuillères bien généreuses de chantilly.*

*Verser ensuite le chocolat par dessus, et déguster sans attendre !*

Classique ou Moderne,  
il n'y a qu'une seule cuisine....

*La bonne*

Paul Bocuse



# Prince de Savoie

- Deux louches de sorbet framboises
- Un disque de bonne génoise
- 10 jaunes d'œufs
- 1l de crème
- 2 grands verres de Grand Marnier
- 5 CàS de sucre
- Un bol de meringue à l'italienne

## Préparation :

*Dans un moule, placer au fond le disque de génoise, puis l'imbiber fortement de Grand Marnier.*

*Disposer le sorbet framboises, puis encore un disque de génoise.*

*Réaliser un soufflé glacé avec le Grand Marnier avec les jaunes d'œufs, le sucre, la crème et le Grand Marnier. Le disposer par dessus la génoise. Faire prendre au frais et recouvrir le tout de meringue à l'italienne. Une fois servi à table, ne pas hésiter à le flamber avec du bon Grand Marnier*

*« Si par beau temps tu ne vois  
pas le mont blanc, c'est que tu as  
trop bu de blanc ! »*

Proverbe Chapellan



# Tarte Framboises

1 disque de pâte sucrée  
2 barquettes framboises du jardin  
3 CàS de crème pâtissière

## *Préparation :*

*Mouler le fond de tarte et le cuire seul. Laver les framboises, en goûter quelques une tout en veillant à en garder assez pour la tarte.*

*Disposer la crème pâtissière dans le fond de la tarte, Disposer les framboises joliment par dessus, et le tour est joué !*

« *La cuisine, c'est quand  
les choses ont le goût  
de ce qu'elles sont* »

Curnonsky



## Banana split

### Préparation :

Une banane bien mûre  
Une boule de glace aux fraises du jardin  
Une boule de bonne glace vanille  
Une boule de glace chocolat  
Un pot à lait de sauce chocolat bien chaude  
De la chantilly  
Quelques amandes grillées

*Couper la banane en deux, la placer sur l'assiette, et poser par-dessus les trois boules de glace. Placer joliment la chantilly, arroser de sauce au chocolat et parsemer d'amandes grillées. Ajouter une pincée d'amour et le tour est joué !*

*« La cuisine ne s'apprend pas  
réellement.  
La cuisine on la vit.  
On la vit et on a une folle envie  
de la faire. »*

Olivier Roellinger



# Mousse Chocolat

1 tablette de bon chocolat  
6 œufs  
2 noisettes de beurre  
5 CàS de sucre

## *Préparation :*

*Faire fondre doucement les tablettes de chocolat avec le beurre. Blanchir les jaunes et un peu de sucre au ruban, et y incorporer le chocolat.*

*Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et une pointe de jus de citron. Une fois montés, les serrer avec un peu de sucre. Mélanger les deux masses en faisant attention à garder la mousse bien légère.*

« *Dire et Faire*  
*ne sont pas frères* »

Jeanine Trincaz



# Oufs à la Neige

Un pot à lait de blanc d'œufs  
1 l de lait  
½ l de crème  
12 jaunes d'œufs  
2 gousses de vanille  
Un pot de yaourt de sucre semoule

## Préparation :

*Avec un bon fouet et dans un cul de poule, fouetter avec ardeur les blancs d'œuf afin de les monter en neige, puis ajouter en toute fin quelques pincées de sucre. Penser à mettre quelques gouttes de jus de citron ainsi qu'une pincée de sel dans les blancs afin qu'ils montent mieux.*

*Avec le reste des ingrédients, réaliser une crème anglaise.*

*Cuire les blancs à la vapeur, en leur donnant une jolie forme.*

*Dresser le tout avec un peu de caramel et d'amandes grillées sur le dessus.*



5€

« Si on avait toujours des  
cerises et du raisin, on  
pourrait se passer  
de médecin »

Proverbe alpin



*Nos  
Glaces  
Maison*

*Pistache*

*Génépy*

*Menthe et Chocolat*

*Chocolat*

*Caramel*

*Praliné*

*Café*

*Vanille*

*2,50€*  
la boule

*« Le Sel, c'est ce qui  
donne Mauvais goût à  
la soupe quand on en  
mets pas »*

Mot d'enfant vu aux Salines de Bex



# Sorbets Arrosés

Deux boules d'un bon sorbet  
(abricot, poire, framboise, cassis, génépy)  
Une bonne gnôle

## *Préparation :*

*Verser la gnôle sur le sorbet,  
et le tour est joué !*

*Comme on le dit à la Chapelle...*

*Les choses les plus simple  
sont les meilleures !*



*« Il n'y a pas de bonne cuisine  
Si au départ elle n'est pas faite  
par amitié pour celui ou celle  
à qui elle est destinée »*

Paul Bocuse



# *Nos Sorbets Maison*

*Cassis*  
*Framboise*  
*Fraises*  
*Abricot*  
*Passion*  
*Pomme*  
*Poire*  
*Citron*

**2,50€**  
la boule

« Une cuisine est  
Toujours Nouvelle  
quand elle est  
bonne »

Tomi Ungerer