
CATALOGUE



COFFRETS CADEAUX

2023



Chères Amatrices, Chers Amateurs des vins de La Cave de Genève,

Toute la richesse du terroir genevois est un cadeau. Et quoi de plus merveilleux que de la partager avec ceux qui nous sont chers ? Sélection de produits gourmets et locaux, douceurs chocolatées de la région ou nectars de La Cave de Genève : notre assortiment de coffrets cadeaux est un écrin qui renferme toute la splendeur de ces terres. Prêt à être offert pour des moments de pur plaisir et de découvertes gustatives.

Pour davantage d'occasions de partage, La Cave de Genève vous invite à découvrir des activités authentiques, placées sous le signe de l'échange, idéales pour vos événements d'entreprise. Visite de La Cave, apéritif au cœur du cellier et initiation à la dégustation : laissez-nous sublimer vos fêtes de fin d'année, vos *afterworks* et vos événements *team building*.

Prenez contact avec nous par email, **laurie.arnaud@cavedegeneve.ch**, ou par téléphone au **079 241 99 01**, pour recevoir une offre taillée sur mesure.

Toute l'équipe de La Cave de Genève vous remercie chaleureusement pour votre fidélité et vous souhaite, Chères Amatrices, Chers Amateurs des vins de La Cave de Genève, une belle expérience œnologique.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, connected strokes.

Jérôme Leupin
Directeur Général

A stylized, handwritten signature in black ink, featuring a large, circular loop at the end.

Laurie Arnaud
Key Account Manager

LE PANIER PRESTIGE

Disponible dès le 27.11.23



Laissez-vous tenter par notre sélection Prestige qui fera voyager vos papilles ! Sublimez votre foie gras avec une pointe de sel des Alpes à la truffe, le tout agrémenté de notre vin doux Intuition, médaillé d'argent à la Sélection des Vins de Genève 2023. Accordez la dégustation de savoureux crackers à la tomme de Genève, les amandes salées au curry et la délicieuse tartinade poivrons / oignons sur toast avec la Clémence Pinot Noir pour votre plus grand plaisir. Partagez un instant de douceur en mariant les bulles du Baccarat Grande Cuvée avec des truffes au Baccarat et de délicieuses pâtes de fruits. *Coffret uniquement disponible en fin d'année - photo non contractuelle.*

CHF 149.-

1 bouteille 75cl Baccarat Grande Cuvée « Méthode traditionnelle » ; 1 bouteille 50cl Intuition (Vin doux, Assemblage de Muscat, Gewürztraminer, Sauvignon Gris) ; 1 bouteille 75cl Clémence Pinot Noir ; Foie gras mi-cuit 120g *Planet Caviar* ; Sel des Alpes à la truffe 80g *Au Pavillon de la truffe* ; Tartinade poivrons/oignons 130g *Union Maraîchère de Genève* ; Duo apéritif (amandes salées au curry 135g / crackers à la tomme de Genève 80g) *PRO* ; Pâtes de fruits 100g *La Bonbonnière* ; Truffes au Baccarat 100g *Chocolaterie Guillaume Bichet*.

LE PANIER DU TERROIR

Disponible dès le 27.11.23



Notre assortiment du Terroir propose des produits locaux pour un apéritif réussi ! Les popcorns à la tête de moine accompagnés des succulentes languettes à plonger dans les deux tartinades aux légumes, se marieront parfaitement à notre fameux Gamaret Cœur de Clémence médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève 2023. Sans oublier notre Clémence Chasselas Vieilles Vignes dont la fraîcheur accompagnera délicieusement sur toast, la terrine de truites de Gruyère au safran et le Houmous nature. Coffret uniquement disponible en fin d'année - photo non contractuelle.

CHF 89.-

1 bouteille 75cl Cœur de Clémence Gamaret ; 1 bouteille 75cl Clémence Chasselas Vieilles Vignes ; Popcorns à la tête de moine 60g *Be ! Popcorn* ; Languettes Knackebrod 100g *Wolfisberg* ; Tartinade aubergine 130g ; Tartinade tomates 130g *Union Maraîchère de Genève* ; Terrine de truites de la Gruyère au safran Fribourgeois 140g ; Houmous pois chiche nature 150g *Chez Denis*.

AUTOUR DE LA TRUFFE

Retrouvez toute l'élégance et la finesse de la truffe dans ce coffret. Vous y découvrirez l'assortiment parfait pour des repas réussis : de la polenta, du risotto, du sel et des copeaux de truffes. Afin de relever vos accompagnements, rien de mieux que de l'huile et du vinaigre balsamique à l'arôme de truffe. Pour mieux apprécier ce coffret, une bouteille de Clémence Merlot, médaillé de bronze au Decanter World Wine Award 2023, sublimerà vos papilles. Un coffret de qualité qui ravira les amateurs de gastronomie et de grands crus.



CHF 119.-

1 bouteille 75cl de Clémence Merlot ; Risotto nostrano Tessinois à la truffe Suisse 250g ; Polenta à la truffe Suisse 250g ; Huile d'olive à l'arôme de truffe 10cl ; Vinaigre balsamique à l'arôme de truffe 10cl ; Sel des Alpes à la truffe Suisse 80g ; Pépites de truffes Suisses 8g ; *Au Pavillon de la Truffe Suisse.*



L'INSTANT DOUCEUR

Une envie de légèreté ? La douceur du chocolat Princesse élaboré par la Chocolaterie Guillaume Bichet s'accorde à merveille aux bulles fines et persistantes du Baccarat Rosé. Les amandes sont torréfiées et caramélisées, pour leur donner un croustillant inimitable, avant d'être recouvertes d'une généreuse couche de chocolat.

CHF 29.-

1 bouteille 75cl de Baccarat Rosé ; Sachet de chocolat Princesse 100g ; *Chocolaterie Guillaume Bichet.*



LES PASSIONNÉS

Gourmand à souhait, surprenez vos amis ou vos clients grâce à ce cadeau idéal à offrir pour les fêtes de fin d'année. L'Intuition, un vin doux à déguster à l'apéritif ou au dessert, médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève. Ainsi que l'Infini Rouge, issu d'un assemblage de nobles cépages rouges élevés en fût de chêne. Le tout accompagné de deux tablettes de chocolat Guillaume Bichet provenant d'une sélection rigoureuse de grands crus de cacao et de matières premières de qualité supérieure.

CHF 79.-

1 bouteille 50cl d'Intuition (vin doux, assemblage de Muscat, Gewürztraminer et Sauvignon Gris) ; 1 bouteille 75cl d'Infini (assemblage Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) ; Tablette de chocolat Manjari 64% 100g ; Tablette de chocolat au lait 40% ; *Chocolaterie Guillaume Bichet.*

les vins de philippe chevrier

Parce qu'elle cultive la vigne et la qualité grâce à des vignerons passionnés, La Cave de Genève s'est logiquement associée avec le plus grand nom de la cuisine de son terroir. C'est en 2005, et grâce à l'amitié unissant Philippe Chevrier et le vigneron Nicolas Bonnet, que l'idée est venue de développer, avec La Cave de Genève, une gamme de vins genevois.

Florian Barthassat, œnologue à La Cave de Genève explique : « Pour élaborer ses vins, il y a d'abord eu des discussions avec Philippe Chevrier autour des types de vins qu'il imaginait, de leurs propriétés organoleptiques, des cépages et des assemblages qu'il souhaitait... » Ensuite, c'est le talent et la connaissance du terroir des professionnels de La Cave de Genève qui ont fait le reste : « La sélection des parcelles a été soigneusement menée pour viser les plus qualitatives, pour aller sur un produit vraiment haut de gamme. Pour cela, nous avons pu profiter du large éventail de vignes disponibles sur les différentes régions viticoles de Genève ».

Côté élaboration du vin, là aussi, rien n'a été laissé au hasard : « Les parcelles choisies sont à rendement faible, elles fournissent peu de quantité au m². Les vendanges sont manuelles et le raisin est traité par gravité pour respecter au maximum l'intégrité du fruit, son arôme et sa finesse. Le travail est très doux ».

Le but ? Élaborer pour le chef des vins qu'il aime : les rouges sont élevés en fût de chêne, de même que le Chardonnay, pour obtenir des vins de caractère. Pour Florian Barthassat, pour qui collaborer avec ce grand nom de la gastronomie est un « vrai moteur », les vins de Philippe Chevrier se classent parmi les plus grands : « Dans ce dernier millésime, une année exceptionnelle, notre Gamaret ou l'assemblage Merlot Cabernet Sauvignon sont des vins d'une grande richesse, avec beaucoup d'élégance et de typicité. Ils démontrent le potentiel extraordinaire du terroir genevois ».

Retrouvez tout le savoir-faire de nos œnologues associé à l'adresse culinaire de Philippe Chevrier dans nos coffrets « **Philippe Chevrier** ».





LES DÉLICATESSES DE PHILIPPE CHEVRIER

Découvrez toute la sensibilité de Philippe Chevrier dans ce coffret de douceurs. Pour votre apéritif, de savoureux sablés aux oignons et vieux Gruyère mais également des douceurs telles qu'une tablette de chocolat Grand Cru 64 % Grué cacao 100g, de délicieuses noisettes caramélisées enrobées de cacao, ainsi que de succulents spéculoos. Pour accompagner le tout, une bouteille de Gamaret de Philippe Chevrier viendra compléter ce coffret.

CHF 79.-

1 bouteille 75cl Gamaret Philippe Chevrier ; Noisettes caramélisées enrobées de cacao 70g ; Spéculoos 2pce ; Tablette de chocolat Grand Cru 64 % Grué cacao 100g ; Sablés aux oignons et vieux Gruyère 100g ; *Epicerie de Châteaueux*.



LES VINS DE PHILIPPE CHEVRIER

Ce trio de vins gastronomiques élaborés pour le chef étoilé. Dans ce coffret en bois, vous dégusterez un Chardonnay d'une belle élégance, un Gamaret de caractère médaillé d'or aux concours Citadelles du Vin et Mondial de Bruxelles 2023 et un subtil assemblage de Merlot-Cabernet Sauvignon, élevé en fût de chêne. Une rencontre haut de gamme entre gastronomie et œnologie.

CHF 95.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Les vins de *Philippe Chevrier* dans un coffret



Nos récentes



Citadelles du Vin 2023
Médaille d'or



Expovina Wine Trophy 2023
Médaille d'argent



Decanter World Wine Award 2023
Médaille de Bronze

INFINI
Assemblage Blanc
2021



Citadelles du Vin 2023
Médaille d'or



Decanter World Wine Award 2023
Médaille d'argent



Sélection des Vins de Genève 2023
Médaille d'argent



Magazine Falstaff 2023
Note de 91/100

INFINI
Syrah
2020



Sélection des Vins de Genève 2023
Médaille d'argent



Decanter World Wine Award 2023
Médaille de Bronze



Magazine Falstaff 2023
Note de 91/100

INFINI
Assemblage Rouge
2021



Concours International du Gamay 2023
Médaille d'or



Grand Prix du Vin Suisse 2023
Médaille d'argent



Magazine Falstaff 2023
Note de 90/100

L'ESPRIT DE GENÈVE
Par Florian Barthassat
2021



Sélection des Vins de Genève 2023
Médaille d'or



Chardonnay du Monde 2023
Médaille d'argent

CLÉMENCE
Chardonnay
2022



Expovina Wine Trophy 2023
Médaille d'or



Sélection des Vins de Genève 2023
Médaille d'or



Grand Prix du Vin Suisse 2023
Médaille d'or



Magazine Falstaff 2023
Note de 89/100

CŒUR DE CLÉMENCE
Gamaret
2020



Decanter World Wine Award 2023
Médaille de Bronze

CLÉMENCE
Merlot
2021



Expovina Wine Trophy 2023
Médaille d'argent

CLÉMENCE
Pinot Noir
2021

8 médailles!



**Sélection des Vins
de Genève 2023**
Médaille d'argent

INTUITION
Vin Doux
2022



**Concours Mondial
de Bruxelles 2023**
Médaille d'argent
**Effervescents du
Monde 2023**
Médaille d'argent
**Grand Prix du Vin
Suisse 2023**
Médaille d'argent

BACCARAT
Brut - Rosé



**Effervescents du
Monde 2023**
Médaille d'or

BACCARAT
Brut
Blanc de Blancs



**Effervescents du
Monde 2023**
Médaille d'argent

BACCARAT
Brut Blanc de Blancs
BIO Bourgeon



**Magazine Falstaff
2023**
Note de 92/100

**LES VINS DE
PHILIPPE CHEVRIER**
Assemblage rouge
2021



**Citadelles du Vin
2023** Médaille d'or
**Concours Mondial
de Bruxelles 2023**
Médaille d'or

**LES VINS DE
PHILIPPE CHEVRIER**
Gamaret
2020



**Sélection des Vins
de Genève 2023**
Médaille d'argent

BELLES FILLES
Rosé de Gamay
2022



**Sélection des Vins
de Genève 2023**
Médaille d'or
**Sélection des Vins
de Genève 2023**
Prix de la Presse

BELLES FILLES
Chasselas
2022



COFFRET «PREMIER CRU»

Ce Chasselas et ce Gamay de caractère sont les parfaits ambassadeurs de l'appellation « Premier Cru » qui garantit aussi bien des terroirs d'exception qu'une qualité issue de rendements fortement limités. Des vins authentiques à découvrir entre amis.

CHF 29.-

2 bouteilles 75cl de la gamme Premier Cru dans un coffret



COFFRET «LES DÉCOUVERTES»

Avec ces trois vins Clémence embarquement immédiat pour le plaisir des sens. Un Chasselas Vieilles Vignes vous invite à découvrir sa finesse aromatique. Du côté des rouges, le Divico un vin souple et fruité vous charme par sa rondeur. Quant au Syrah-Gamaret, il dévoile des arômes mêlant subtilement les fruits noirs et les épices rares.

CHF 55.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Clémence dans un coffret



COFFRET «LES CLÉMENTE»

Un trio de Clémence élevé en fût de chêne compose ce coffret. Découvrez un Viognier aux arômes d'abricot qui fleurissent bon l'été. Un Merlot aux parfums de torréfaction et de fruits noirs, récompensé par la médaille de bronze au Decanter World Wine Award 2023, ainsi que le mythique Coeur de Clémence Gamaret, médaillé d'or à la Sélection des Vins de Genève 2023, qu'on ne se lasse jamais de déguster.

CHF 69.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Clémence dans un coffret



POCHETTE CŒUR DE CLÉMENCE

Ce Gamaret, élevé en fût de chêne et présentant un bouquet expressif et chaleureux, est l'un des incontournables de La Cave de Genève. Avec ses parfums d'épices et ses arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées, ce Cœur de Clémence élégant et racé accompagnera à merveille vos dîners tout au long des fêtes.

CHF 21.-

1 bouteille 75cl de Cœur de Clémence dans une pochette

MAGNUM CŒUR DE CLÉMENCE

Un superbe magnum et un élégant coffret en bois pour un Cœur de Clémence à la somptueuse robe pourpre et aux arômes de fruits noirs rehaussés de notes toastées. Délicat et racé, ce Gamaret élevé en fût de chêne laisse une belle longueur en bouche qui culmine sur une touche légèrement épicée. Des saveurs subtiles qui sauront enchanter votre palais.

CHF 46.-

1 Magnum 150cl de Cœur de Clémence dans un coffret





A L'INFINI

Fruits de l'expérience et du travail de nos oenologues, ces deux vins sont issus d'un assemblage de cépages élevés séparément en fûts de chêne. L'Infini Rouge est un mariage subtil de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot médaillé d'argent à la Sélection des Vins de Genève 2023 et de bronze au Decanter World Wine Award 2023. L'Infini Blanc est issu d'un assemblage de Chardonnay, Viognier et Sauvignon Blanc, récompensé par une médaille d'or aux Citadelles du Vin 2023 et par le bronze au Decanter World Wine Award 2023. À déguster pour un plaisir infini.

CHF 59.-

2 bouteilles 75cl de la gamme Infini dans un coffret



TRILOGIE INFINI

En terres genevoises, la culture du savoir-faire et de la précision est un art qui s'applique aussi bien à l'horlogerie qu'à l'oenologie. Complétée par un troisième nectar qu'est l'Infini Syrah, médaillé d'or aux Citadelles du vin 2023 et d'argent au Decanter World Wine Award 2023 et à la Sélection des Vins de Genève. Cette trilogie vous invite à plonger au cœur de ce précieux et merveilleux univers.

CHF 95.-

3 bouteilles 75cl de la gamme Infini dans un coffret



JEROBOAM INFINI

Issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot, ce vin généreux et harmonieux offre un nez subtil. Imposant, tant par sa taille que par son délicieux contenu, ce Jéroboam saura trouver toute sa place pour les fêtes.

CHF 129.-

1 Jéroboam 300cl Infini Rouge dans un coffret



La Syrah est un très grand cépage qui permet de faire des vins d'exception notamment dans sa région de prédilection, les Côtes du Rhône Nord.

Peu cultivé à Genève, car difficile à mûrir correctement dans nos conditions, sa culture doit exclusivement se faire sur des parcelles extrêmement favorables.

Un terroir adapté allié à un travail à la vigne pointu ainsi qu'à un millésime de qualité permettent, cependant, d'élaborer de magnifiques vins.

Cet Infini Syrah en est la parfaite illustration. Une macération fermentaire partiellement en grappes entières et un élevage en fût sans bois neuf soulignent sa typicité : un nez de tapenade, d'épices et de violette, une bouche fraîche et onctueuse.

Que du plaisir !

Florian Barthassat
Œnologue à La Cave de Genève



ETUI BACCARAT BRUT ROSÉ OU BRUT BLANC DE BLANCS

Sous sa chatoyante robe rose, ce Baccarat Brut Rosé dégage des senteurs de framboise caractéristiques de son cépage, le Pinot Noir vinifié en rosé. Fines et persistantes, ses bulles contribuent au charme intense qu'il dépose d'emblée sur le palais, idéal à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que les crustacés et les desserts. Accompagné de son élégant étui.

Coffret disponible avec le Baccarat Brut Rosé ou le Baccarat Brut Blanc de Blancs

CHF 15.90

1 bouteille 75cl de la gamme Baccarat dans un étui



COFFRET BACCARAT BRUT ROSÉ, BRUT BLANC DE BLANCS OU BIO RECONVERSION

L'irrésistible Brut Blanc de Blancs Chardonnay de notre gamme Baccarat charme les papilles des gourmets les plus exigeants. Des bulles fines et persistantes parfaitement mises en valeurs dans les élégantes flûtes associées à ce coffret. Un cadeau idéal à partager à deux.

Coffret disponible avec le Baccarat Brut Rosé, le Baccarat Brut Blanc de Blancs ou le Baccarat Brut Blanc de Blancs Bio Reconversion (CHF 27.-)

CHF 25.-

1 bouteille 75cl de la gamme Baccarat et 2 flûtes dans un coffret



MAGNUM CUVÉE DE NOËL

Une élégante étiquette de Noël développée en édition limitée pour ce magnum. Issu d'un assemblage de cépages nobles rouges, ce vin précieux est destiné à célébrer les instants d'exception. Un coffret unique et festif.

CHF 49.-

1 Magnum 150cl de la Cuvée de Noël dans un coffret



MAGNUM BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS

Ce mousseux aux bulles fines et persistantes dotées de notes fruitées et florales se révèlent idéales à l'apéritif ou pour accompagner des mets délicats tels que le saumon et le foie gras.

CHF 33.-

1 Magnum 150cl Baccarat Brut Blanc de Blancs



Derrière chacun de nos vins se trouve un vigneron amoureux de son métier. Des femmes et des hommes passionnés et passionnants, aux parcours de vie différents, mais avec une passion commune : la vigne.

André Tremblet, Bernard et Laurent Vulliez, Christine Pilet-Falquet, Christophe Bosson, Jean Rivollet, Baptiste Roset, Claire Bellevaux, Claude Mercier, Daniel Dugerdil, Deborah et Patrick Wegmuller, Famille Cocquo, Patrick et Alain Duvernay, Nicole et Denis Girardet, Eric Porchet, Famille Anne Revaclier, Famille Buri, Nicolas Bonnet, Patrick et Julien Abbé, Famille Favre, Guy Revaclier, Henri-Pierre Dupraz, Jacques Mermillod, Samuel et Julien Läng, Samuel Battiaz, Jean-Marie Chappuis, Julien et François Panosetti, Laurence Duez-Pittet, Lionel Thévenoz, Ludovic Penet et Sébastien Favre.



Nos horaires d'ouverture

Le cellier vous accueille du lundi au vendredi, de **7h30 à 12h30** et de **13h30 à 18h30**, et en fin d'année les samedis **9, 16 et 23** décembre, de **10h à 16h**.

Le cellier est aussi mis à votre disposition pour tout type d'évènement.

Plus d'informations au : **022 753 11 33** / **info@cavedegeneve.ch**

Notre arcade dans le centre commercial de Planète Charmilles est ouverte du lundi au mercredi de **9h00 à 19h00**, du jeudi au vendredi de **9h00 à 19h30** et le samedi de **9h00 à 18h00**.

LA CAVE GENÈVE

TERRE DE CULTURES

RETROUVEZ NOTRE CATALOGUE
EN VERSION PDF :



LA CAVE DE GENÈVE SA

Rue du Pré-Bouvier 30 · CH-1242 SATIGNY · T +41(0)22 753 11 33 · F +41(0)22 753 21 10
info@cavedegeneve.ch · www.cavedegeneve.ch

COFFRETS CADEAUX	Pages	Prix / coffret	Quantité
LE PANIER PRESTIGE	p. 3	149.00	
LE PANIER DU TERROIR	p. 4	89.00	
AUTOUR DE LA TRUFFE	p. 5	119.00	
L'INSTANT DOUCEUR	p. 6	29.00	
LES PASSIONNÉS	p. 6	79.00	
LES DÉLICATESSES DE PHILIPPE CHEVRIER	p. 8	79.00	
LES VINS DE PHILIPPE CHEVRIER	p. 8	95.00	
COFFRET «PREMIER CRU»	p. 11	29.00	
COFFRET «LES DÉCOUVERTES»	p. 11	55.00	
COFFRET «LES CLÉMENCE»	p. 11	69.00	
SACHET CŒUR DE CLÉMENCE	p. 12	21.00	
MAGNUM LE CŒUR DE CLÉMENCE	p. 12	46.00	
A L'INFINI	p. 13	59.00	
TRILOGIE INFINI	p. 13	95.00	
JEROBOAM INFINI	p. 13	129.00	
ÉTUI BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS	p. 15	15.90	
ÉTUI BACCARAT BRUT ROSÉ	p. 15	15.90	
COFFRET BACCARAT BRUT ROSÉ	p. 15	25.00	
COFFRET BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS	p. 15	25.00	
COFFRET BACCARAT BIO RECONVERSION	p. 15	27.00	
MAGNUM CUVÉE DE NOËL	p. 16	49.00	
MAGNUM BACCARAT BRUT BLANC DE BLANCS	p. 16	33.00	

Commandez par téléphone au 079 241 99 01, par Internet sur www.cavedegeneve.ch ou en renvoyant ce bon de commande.

• Offres valables jusqu'au 31 décembre 2023 (non cumulables avec d'autres offres promotionnelles ou rabais de quantité).

• TVA 7.7 % incluse.

Indiquez le nombre de bouteilles ou de coffrets désirés

BON DE COMMANDE

BESTELLSCHEIN / ORDER FORM

ENTREPRISE UNTERNEHMEN / COMPANY

NOM NAME / NAME

PRÉNOM VORNAME / SURNAME

ADRESSE ADRESSE / ADDRESS

NPA PLZ / ZIP CODE

LOCALITÉ ORT / LOCALITY

TÉLÉPHONE TELEFON / PHONE

MOBILE / HANDY

E-MAIL

DATE DE LIVRAISON LIEFERDATUM / DELIVERY DATE

COMMENTAIRES BEMERKUNGEN / COMMENTS

DATE DATUM / DATE

SIGNATURE UNTERSCHRIFT / SIGNATURE



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

50050886
000001

A

LA POSTE



La Cave de Genève SA
Rue du Pré-Bouvier 30
1242 Satigny

TVA 7.7% incluse. Livraison gratuite en Suisse dès 300 CHF de commande
MWST 7.7% inkl. Kostenlose Lieferung in der Schweiz ab einem Bestellwert von 300 CHF
7.7% VAT included. Free delivery for any order above 300 CHF in Switzerland
Nous contacter pour tout envoi à l'étranger
Kontaktieren Sie uns für den Versand ins Ausland
Contact us for all international shipments