

## EXPEDITION

**France métropolitaine :**  
**(Pays européens nous contacter)**

Adresse de livraison :

M., Mme, (NOM et Prénom) .....

N°.....Rue.....

Code postal..... Ville.....

Téléphone (obligatoire pour le transporteur) :

Mobile : .....

Fixe : .....

Courriel : .....

Recommandé par : .....

Date de livraison souhaitée : .....

Instructions particulières : .....

Adresse de facturation si différente :

Date : .....

Signature (obligatoire) :

Nous vous invitons à venir découvrir  
l'élaboration du champagne à travers  
une visite et/ou une dégustation.

**Venez en famille !**

Des activités sont proposées pour vos  
enfants: coloriages, quizz, puzzles, ...  
pour découvrir de manière ludique  
notre métier.



**Vente sur place du lundi au samedi  
de 9h à 12h et de 14h à 18h.**

**Merci de nous prévenir  
de votre venue.**

**Vous pouvez visiter notre cave  
du lundi au samedi,  
sur rendez-vous uniquement.**

Accessible aux personnes à mobilité réduite.

**Coordonnées GPS :**

**N 48.726985**

**E 3.725452**

***Soyez les bienvenus !***

CHAMPAGNE  
**Pierre PINARD**  
À Sézanne



**29 rue Gaston Laplatte  
51120 Sézanne  
Marne (France)**

Téléphone : +33 (0)3 26 80 58 81  
Télécopie : +33 (0)3 26 81 37 37  
champagne.pierrepinard@orange.fr  
www.champagne-pinard.com

## LE CHAMPAGNE Pierre PINARD

vous conseille de :

- Laissez reposer les bouteilles quelques jours après un transport.
- Mettre au réfrigérateur au minimum 4h avant dégustation.
- Servir à température fraîche (6 à 8 degrés).

Retrouvez la composition de nos cuvées, nos conseils de dégustation et bien d'autres informations sur notre site internet :

[www.champagne-pinard.com](http://www.champagne-pinard.com)

Un mariage, un anniversaire, un cadeau à offrir ... **Personnalisez** vos bouteilles avec une **étiquette** ou une **gravure** ! N'hésitez pas à nous contacter pour vous renseigner.



**LE CHAMPAGNE,  
un vin apprécié de tous  
à toute heure !**

## OFFRE DE PRIX

Nos champagnes	P.U. TTC	Départ cellier	P.U. TTC rendu domicile
	à l'unité	par 6 blles	à partir de 24 blles *
Cuvée Fût de Chêne 	25,60€	24,90€	26,80€
Cuvée Millésime 2012	20,40€	19,70€	21,60€
Blanc de Noirs	17,80€		19,70€
Blanc de Blancs en rupture			
Rosé Brut	15,70€		17,60€
Cuvée de Réserve 	15,60€		17,50€
Tradition demi-sec	14,20€		16,10€
Tradition brut 75cl	14,20€		16,10€
Tradition brut 37,5cl	8,50€		nous contacter
Magnum brut	32,00€		nous contacter
Ratafia de Champagne	9,90€		11,80€

\* France métropolitaine exclusivement; certaines régions bénéficient de tarifs de transport avantageux, n'hésitez pas à nous contacter.

Tarif rendu domicile, pour envoi inférieur à 24 bouteilles :

6 bouteilles: prix départ cellier + 17 €  
12 bouteilles: prix départ cellier + 22 €  
18 bouteilles: prix départ cellier + 37 €

Faire les réserves d'usage au livreur en cas de bris ou de vol.

**Conditionnement :**

- Par caisse de 6 bouteilles (75cl),  
(panachage possible de différentes cuvées)

- Pour l'envoi de **demi-bouteilles** (par caisse de **12 uniquement**) et de **magnums** : nous consulter.

Ces tarifs sont valables du 1<sup>er</sup> avril 2017 au 31 mars 2018.

## BON DE COMMANDE

Votre commande	Nombre de bouteilles	Prix TTC rendu domicile à partir de 24 blles	Prix Total TTC
Cuvée fût de Chêne 		€	€
Cuvée Millésime 2012		€	€
Blanc de Noirs		€	€
Blanc de Blancs en rupture		€	€
Rosé brut		€	€
Cuvée de Réserve 		€	€
Tradition demi-sec		€	€
Tradition brut 75cl		€	€
Tradition brut 37,5cl		€	€
Magnum brut		€	€
Ratafia de Champagne		€	€

Montant total des bouteilles = .....€

Total port pour 6, 12 ou 18 bouteilles = .....€

**TOTAL = .....€**

**Modes de paiement :**

- par chèque à l'ordre de : SCEAV PINARD Frères  
à adresser à :

CHAMPAGNE PIERRE PINARD  
29 rue Gaston Laplatte  
51120 SEZANNE

- par téléphone muni de votre carte bancaire  
- par virement bancaire : nous contacter

Verso à compléter