



**FAITES UNE PAUSE**

**AVEC**

**NICOLAS**

DEPUIS 1822



N°121

**DU 04 AU 31 JANVIER 2023**



**1 NOS VINS**

**2 NOS CHAMPAGNES**

**3 NOS SPIRITUEUX**

À ne pas manquer !  
-25% du 27 au 29 janvier 2023

AOP CHAMPAGNE  
NICOLAS FEUILLATTE -  
BRUT

26€70  
~~35€60~~



AOP CHAMPAGNE  
NICOLAS FEUILLATTE -  
BRUT - MAGNUM

56€70  
~~75€60~~





**1 NOS VINS**

BOULAOUANE - MAROC

**DOMAINE DE KHMIS -  
CABERNET-SAUVIGNON &  
MERLOT**

**7€45**  
~~8€30~~



IGP PAYS D'OC

**SYRAH - LES JAMELLES**

**8€35**  
~~9€30~~



2021

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
SAINTE-CÉCILE

**VINCENT MOREAU**

**9€35**  
~~10€40~~



2020



SOUTH EASTERN AUSTRALIA

**THE CURIOUS  
GRAPE - SHIRAZ**

**10€35**  
~~11€50~~



2020

---

## POUR UNE PAUSE CHALEUREUSE

---



---

### TARTIFLETTE

- Epluchez les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer et les essuyer dans un torchon propre.
  - Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire fondre les oignons.
  - Lorsque les oignons sont fondus, ajoutez les pommes de terre et les faire dorer de tous les côtés.
  - Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez les lardons et finir de cuire. Épongez le surplus de gras avec une feuille de papier essuie-tout.
  - D'autre part, grattez la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre).
  - Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7) et préparez un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.
  - Dans le plat à gratin, étalez une couche de pommes de terre aux lardons, disposez dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre. Terminez avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre).
  - Enfourez pour environ 20 minutes de cuisson.
-

AOP MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE  
**CHÂTEAU LAVILLE  
BERTROU**

**13€**  
~~14€50~~

2020



IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE  
**DOMAINE DE L'AIGLE -  
PINOT NOIR**

**15€75**  
~~17€50~~

2021



AOP LALANDE DE POMEROL  
**CHÂTEAU CHEVROL  
BEL AIR**

**19€35**  
~~21€50~~

2017



AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
**CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU  
LES MENUTS**

**34€65**  
~~38€50~~

2016



---

## POUR UNE PAUSE HEALTHY

---



---

### POULET THAÏ

- Faites revenir l'oignon, l'échalote, le gingembre, la citronnelle hachées et les lardons avec un peu d'huile de sésame dans une cocotte, sur feu doux, sans faire colorer.
  - Ajoutez ensuite le poulet et faites revenir toujours sur feu doux.
  - Plongez 5 mn les pois gourmands ou les cocos plats coupés en 2 ou 3 dans de l'eau bouillante salée.
  - Egouttez-les pois gourmands, ajoutez-les dans la cocotte avec la crème de coco, le piment émincé, les feuilles de citron, un peu de sel et du poivre. Couvrez et laissez mijoter 20 mn.
  - Faites cuire les nouilles en suivant les indications sur le paquet, égouttez-les.
  - Mélangez-les au poulet et servez.
-

## BON PLAN

AOP MUSCADET SÈVRE & MAINE  
SUR LIE  
CHÂTEAU LA NOË



2021



AOP ENTRE-DEUX-MERS  
CHÂTEAU HAUT-RIAN



2021



VITICULTURE  
TERRA  
VITIS  
RESPONSABLE



AOP ALSACE  
KUEHN - RIESLING -  
COLLECTION PRIVÉE



2021



AOP LIMOUX  
CHÂTEAU MARTINOLLES  
- CHARDONNAY -  
VIEILLES VIGNES



2021



AOP MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

**CARTE OR - RHONÉA -  
ARTISANS VIGNERONS**

**14€30**  
~~15€90~~

2020



IGP PAYS D'OC

**DOMAINE DE L'AIGLE -  
GEWÜRZTRAMINER**

**16€55**  
~~18€40~~

2021



AOP BORDEAUX

## CHÂTEAU HAUT-RIAN

7€10  
7€90



2021



BOULAOUANE - MAROC

## DOMAINE DE KHMIS - GRIS - CINSULT & GRENACHE

7€45  
8€30



## POUR UNE PETITE PAUSE



### GAUFRES AU CHOU CHINOIS ET TOMATES CONFITES

- Hachez le chou chinois et égouttez les tomates confites. Coupez-les grossièrement.
- Mélangez le lait avec la farine, l'huile et le bouillon. Mélangez et ajoutez les tomates et fromage. Mélangez.
- Ajoutez enfin le chou. Mélangez et ajoutez l'équivalent d'une bonne c. à soupe dans le gaufrier et ainsi de suite.



**2 NOS CHAMPAGNES**

AOP CHAMPAGNE  
**CHÂTEAU DE BLIGNY**  
- GRANDE RÉSERVE  
BRUT

**32€30**  
~~35€90~~



AOP CHAMPAGNE  
**MALARD - GRAND  
CRU - BLANC DE  
BLANCS**

**34€10**  
~~37€90~~



AOP CHAMPAGNE PREMIER CRU  
**NICOLAS FEUILLATTE**  
- TERROIR PREMIER  
CRU

**36€90**  
~~41€~~



AOP CHAMPAGNE  
**POMMERY - SILVER  
ROYAL BRUT**

**38€25**  
~~42€50~~



A close-up photograph of a glass filled with whiskey and ice cubes. The glass is partially filled with a golden-brown liquid, and several ice cubes are visible at the bottom. A dynamic splash of liquid is captured mid-air above the glass, creating a sense of movement and energy. The background is dark, with numerous small, bright white specks scattered throughout, resembling a starry night sky or a bokeh effect. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the glass, the liquid, and the ice.

**3 NOS SPIRITUEUX**

AOP PORTO

## TAYLOR'S - LATE BOTTLED VINTAGE

23€30  
~~25€90~~



2017 - 75 CL - 20°

VODKA - FRANCE

## PYLA DES VIGNES

38€40  
~~42€70~~



70 CL - 40°

GIN - ÉCOSSE

## DARNLEY'S - SMOKE AND ZEST

38€70  
~~43€~~



70 CL - 42,5°

WHISKY - SINGLE GRAIN - ÉCOSSE

## LOCH LOMOND

43€20  
~~48€~~



70 CL - 46°

WHISKY - SINGLE MALT - INDE

**PAUL JOHN -  
PONDICHERRY -  
ÉDITION NICOLAS**

**44€90**  
49€90



70 CL - 43°

WHISKY - BLENDED MALT -  
ÉCOSSE

**THE CLASSIC  
RANGE - ISLAY -  
BERRY BROS**

**50€40**  
56€



70 CL - 44,2°

WHISKY - SINGLE MALT - TAIWAN

**KAVANAN -  
DISTILLERY SELECT**

**51€30**  
57€



70 CL - 40°

WHISKY - SINGLE MALT - ÉCOSSE  
ISLE OF SKYE

**TALISKER - PORT  
RUIGHE**

**57€60**  
64€



70 CL - 45,8°

# POUR UNE PAUSE ORIGINALE : NOS BOISSONS SPIRITUEUSES SANS ALCOOL

SPIRITUEUX SANS ALCOOL

**LYRE'S - DARK  
CANE SPIRIT**

**26€90**  
~~29€90~~

70 CL - 0°



SPIRITUEUX SANS ALCOOL

**LYRE'S - DRY  
LONDON SPIRIT**

**26€90**  
~~29€90~~

70 CL - 0°



BLANCHES – BLONDES – AMBRÉES – BRUNES – SPÉCIALES

# THE BEER SPECIALIST !



CHEZ



Rendez-vous dans nos magasins Nicolas Belgique :

**Nicolas Bourse** : Rue du Marché aux Poulets 63, 1000 Bruxelles -  
Téléphone : 02 512 52 63

**Nicolas Liege Centre-ville** : Rue du Pot d'Or 10a, 4000 Liège -  
Téléphone : 04 222 97 87

**Nicolas Liege Des Guillemins** : Rue des Guillemins 71, 4000 Liège -  
Téléphone : 04 330 91 15

**Nicolas Tongres** : Rue des Tongres 54, 1040 Etterbeek -  
Téléphone : 02 733 73 39

NOTRE SAVOIR-FAIRE SE DÉGUSTE AVEC SAGESSE.