

# La Fête des Mères au Bacchus

Chers Clients,

Une fois n'est pas coutume deux emailings se suivent de façon rapprochée. Certains diront que je ne suis pas très bonne en marketing, mais ça à la rigueur vous vous en fichez n'est ce pas ? Du moment que je vous sélectionne de jolis flacons et quelques douceurs ;-)

Dimanche 30 mai 2021 c'est la Fête des Mères, de toutes les mamans. Alors d'ores et déjà j'adresse une tendre pensée à toutes ces femmes. Maman de plusieurs enfants ou d'un seul, maman d'une étoile, future maman, maman qui attend désespérément de le devenir, maman endeuillée, maman fatiguée, maman cool, maman cabossée, maman âgée, jeune maman, maman ado, maman qui déchire, maman gastronome, maman épicurienne, maman gourmande... on vous aime !

La Fête des Mères valait bien un email à elle toute seule surtout que cette année j'ai fait des folies niveau sélection ! Voici donc quelques idées pour égayer ou adoucir la journée de dimanche, avec ou sans alcool. Vous pourrez aussi retrouver en magasin nos suggestions de paniers gourmands et autres petits présents à tous budgets.

Belle semaine à tous et à très vite !

Chloé & Aurore  
Les frangines du Bacchus



## Maman Sucrée

### Les gourmandises sucrées

Biscuits & Macarons la Sablésienne  
Thés & tisanes Lagrange  
Raisins dorés  
Confitures & Jus Alain Milliat  
Chocolats Cacao Expérience  
Caramels à tartiner  
Pop com



## Maman Salée

### Côté salé, à grignoter ou à cuisiner

Tartinades Rue Traversette  
Huile d'Olive BIO d'Italie  
Biscuits apéritif Marguerite en Bourgogne  
Moutardes & tartinables Terres Rouges  
Vinaigres & balsamiques Frédéric Chaix  
Epices Sarabar  
Terrines Nemrod & Papillon



## Maman Oenophile

Parmi toute notre gamme de vins, voici deux coups de coeur de saison.

**Fleur d'Aubépine 2020**, Château Mourgues du Grès, un blanc BIO frais et gourmand du Sud de la Vallée du Rhône, aux notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Parfait à l'apéritif, sur un tartare de saumon ou des fruits de mer.

**Dis-moi oui 2020, Fief Noir**, un blanc BIO tout en rondeur du Val de Loire, le Chenin s'exprime sur un beau fruit charnu, à peine 10 g de sucre résiduel pour ce moelleux tout en équilibre. A l'apéritif il fera des merveilles et accompagnera avec gourmandise une tarte aux fruits.

## Maman Douceur

Maman n'aime pas trop les digestifs mais n'est pas contre une douceur ?

Faites-lui découvrir les **liqueurs La Capricieuse**. De délicieuses liqueurs de lait qui se déclinent en 4 versions plus gourmandes les unes que les autres.

- **Caramel pointe de sel**
- **Pommes**
- **Noix de Coco**
- **Malt, Vanille, Noisette** qui n'est pas sans rappeler le fameux Bailey's.

Pure, incorporée dans un dessert, ajoutée sur une crème glacée, en base de cocktail... quel parfum la fera chavirer ?

## Et pourquoi ne pas craquer sur le caviar ?



La petite folie de ma sélection, le **Caviar Baeri Signature De Neuvic** qui se pare de belles couleurs printanières pour la fête des mamans. Disponible en boîte de 30 et 50 g en offre promotionnelle, quantité très limitée, n'hésitez pas à réserver le vôtre.

*Le Caviar Baeri Signature est issu de l'esturgeon Acipenser Baeri élevé à Neuvic, en Aquitaine. Les esturgeons qui donnent le Caviar de Neuvic sont tous élevés dans les meilleures conditions. Une eau de qualité et renouvelée, une alimentation Bio, une faible densité et peu de manipulations.*

En plus du caviar nous vous proposons également les **beurres de caviar et rillettes d'esturgeon au caviar ou à la truffe**. Pour plus d'informations sur les quantités et les tarifs n'hésitez pas à nous contacter par email, téléphone ou directement en magasin..

### Horaires d'Ouverture :

- du mardi au vendredi 9h-12h et 14h-18h30
- le samedi 9h-17h non stop



Bacchus  
28 Rue Principale  
67930 BEINHEIM  
[contact@bacchus-beinheim.com](mailto:contact@bacchus-beinheim.com)  
Tél : 03.88.86.47.42  
Horaires : du mardi au vendredi 9h-  
12h et 14h-18h30, samedi de 9h à  
17h non stop



Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}  
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur le fichier client du Bacchus

[Se désinscrire](#)



© 2019 SASU Les Sélections de Bacchus