

CATALOGUE

Une sélection de produits d'ici et d'ailleurs



CAVE - ÉPICERIE FINE - SPIRITUEUX
CHOCOLAT - TORRÉFACTION DE CAFÉ

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MONT-DE-MARSAN

TEL : 05.58.75.50.59. MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

CAVE
SAINT-JEAN
— d'AOÛT —
Mont-de-Marsan

SANGRIA ARTISANALE

Rien que du vin rouge et des fruits frais.
Elle est non pasteurisée et non filtrée.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



INTRO

Une cave familiale aux multiples références, l'ADN d'un commerce de proximité.

Pousser la porte de la Cave Saint-Jean d'Août, c'est pénétrer dans l'une des plus anciennes boutiques montoise.

Le nom de « CAVE St JEAN d'AOÛT » a été ancré par M. Marius JEAN-PAUL en 1967.

En 1979 Jean-François Bats achète la « Société des Armagnacs des Cadets de Gascogne » en association avec son père.

En 1986, les chocolats font une apparition remarquée dans le magasin et dans la cité.

En 2022, une passion entre les salariés et le dirigeant est scellée.

Le 1er Novembre 2022, les anciens salariés, Marion CHAVRIER, Rochelle ARNAUD, Adrien JÜLICH et Yoann BONNIN, en poste depuis plus de 6 ans, rachètent le fond de commerce.

L'esprit du magasin ouvert depuis plus de 45 ans perdure avec un principe sacré : l'accueil ! L'écoute et le conseil sont notre priorité afin de répondre au mieux à vos attentes. La Cave Saint Jean d'Août possède un vaste choix de produits, dans toutes les gammes de prix. Il y fait bon d'y promener son panier !

RETROUVER UNE SÉLECTION DE
NOS PRODUITS AUSSI EN LIGNE SUR

CAVE-MONTDEMARSAN.FR

SOMMAIRE

LES VINS & SPIRITUEUX

PAGE 3 – 16

LES BIÈRES

PAGE 17 – 21

L'ÉPICERIE FINE SUCRÉE

PAGE 21 – 27

L'ÉPICERIE FINE SALÉE

PAGE 28 – 33

L'HYMNE DE LA CAVE



Bien plus qu'une cave!

Ouvert du lundi au samedi
de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00

05 58 75 50 59

info@casajade.fr

23 Boulevard Ferdinand de Candau
40 000 Mont-de-Marsan



DOMAINE DE LABALLE

Le Domaine de Laballe est implanté sur un terroir singulier, rare et peu étendu, appelé Sables fauves, sol reconnu en Armagnac pour apporter fraîcheur et minéralité, situé entre les Landes et le Gers. C'est aujourd'hui la 8ème génération, représentée par Cyril Laudet.

BRUME LABALLE

ROSÉ

Vin à la robe saumonée, au nez sur la fraise et le cassis, à la bouche rafraîchissante, ample et douce. Il accompagnera une cuisine d'été composée de grillades, de tapas, de salades et de fruits de mer.

75CL 8.60€*

DEMOISELLE DE LABALLE

BLANC MOELLEUX

Élégant, aux notes de jasmin et d'orange confite, un vin équilibré entre sucrosité et fraîcheur. À servir en apéritif ou avec une cuisine asiatique.

75CL 10.60€*

CHARDONNAY LABALLE

BLANC SEC

Vin aux notes de noisette et de thé blanc avec une bouche grasse. Il pourra accompagner des viandes blanches ou des poissons fumés.

75CL 11.10€*



BAS ARMAGNAC EXODE XIV

Un armagnac avec de la fraîcheur aux notes d'agrumes et de pâte d'amande que l'on retrouve sur un terroir de sables fauves.

70CL 49.00€*

RESISTANCE

100% baco composé de trois armagnacs de six ans minimum. Cet assemblage offre des arômes de pomme verte, d'agrumes et de torréfaction.

70CL 65.00€*

BLANCHE D'ARMAGNAC VITAL

Vital est distillée dans le traditionnel alambic armagnacais à colonne, chauffé au bois, en continu. Une blanche ronde aux notes d'amande douce et de raisin cuit. À dominante de BACO, un cépage hybride crée pour résister au phylloxéra.

70CL 50.00€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

DOMAINE LA POINTE

Au Domaine de La Pointe poussent les dernières vignes du vignoble historique de Capbreton. Reconnu depuis plus de 600 ans comme un terroir viticole de grande originalité, le domaine s'étend aujourd'hui sur 5 hectares et la vigne évolue dans un écosystème dunaire fragile régulé par l'océan à 800 mètres de là...

Le sable est omniprésent dans le sol des Landes et les vins du domaine expriment à 100% ce terroir unique. Sur la fraîcheur, des arômes de salinité et d'iode se font ressentir, provenant du sol, mais aussi de l'environnement et des embruns.

PIEDS DANS LE SABLE

ROUGE

Ce vin offre des notes de raisins frais et de petits fruits rouges. Léger et minéral, il accompagnera poissons grillés et plats régionaux.

75CL 11.50€*

CLOS DES DUNES

ROUGE

Velouté & épicé, parfait avec viandes grillées et plats sucrés-salés.

75CL 19.00€*

CLOS DES DUNES

BLANC SEC

Minéral & pâtissier, adapté aux poissons, viandes blanches et fromages.

75CL 19.00€*

PIEDS DANS LE SABLE

BLANC SEC

Assemblage de chenin, de chardonnay et une pointe de sauvignon blanc. C'est un vin frais & salin, idéal avec fruits de mer et viandes blanches.

75CL 11.50€*



DOMAINE DE LA HARGUE

Le Domaine de la Hargue est une exploitation familiale située à Sarragachies, entre le Gers et les Landes. Depuis les années 1970, la famille Dufau cultive la vigne sur une quinzaine d'hectares, élaborant des eaux-de-vie authentiques.

ARMAGNAC VSOP

100% FOLLE BLANCHE 7 ANS

Cette armagnac offre une belle longueur, des notes légèrement boisées et sur la réglisse.

70CL 33.50€*

ARMAGNAC HORS D'AGE

100% FOLLE BLANCHE 12 ANS

Un armagnac complexe mentholé, pâtissier et gourmand.

70CL 45.60€*

ARMAGNAC XO

UGNI BLANC / FOLLE BLANCHE 20ANS

Cette armagnac offre de la finesse et une belle longueur sur des notes d'épices douces.

70CL 67.20€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIME OU D'AUGMENTATION.

LES CADETS DE GASCogne



Des armagnacs produits traditionnellement dans le magnifique village de Labastide d'Armagnac, une bastide médiévale datant de la fin du XIII^{ème} siècle, fondée par le Comte d'Armagnac. Elle inspira Henri IV pour construire la place des Vosges à Paris. Ces armagnacs sont mis en bouteille à Saint-Martin-D'Oney.

GRANDE RÉSERVE DE CYRANO

BAS ARMAGNAC

Nous vous proposons une armagnathèque comprenant des assemblages allant du trois étoiles au 40 ans d'âge et d'une vingtaine de millésimes entre 1966 et 2013.

4CL / 35CL / 70CL / 150CL

À PARTIR DE 9.50€*

L'ESTOCADE DE CYRANO

LIQUEUR À L'ARMAGNAC

Une liqueur à l'armagnac pour cocktail gascon mais vous pouvez également l'utiliser en cuisine pour aromatiser vos recettes sucrées.

35CL / 70CL

17.50€ / 27.50€*

FLOC

DE

GASCOGNE

Le Floc de Gascogne est un apéritif traditionnel du Sud-Ouest, originaire des régions de l'Armagnac. Élaboré à partir d'un mélange de moût de raisin frais et d'armagnac jeune. Il accompagne parfaitement le foie gras, les desserts ou se savoure simplement frais.

FLOCS DE GASOGNE P. LACHÈZE

ROUGE & BLANC

70CL 15.50€*

FLOCS DU DOMAINE D'OGNOAS

ROUGE & BLANC

70CL 18.50€*

FLOCS DU DOMAINE DE LA HARGUE

ROUGE & BLANC

70CL 15.50€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

LES CADETS DE GASCogne

Découvrez cette gamme de whiskies élevés dans les Landes. Distillés à partir de trois céréales; le blé, le maïs et l'orge maltée, ils subissent une lente maturation, en finissant leur vieillissement en chais à Saint-Martin-d'Oney (40) dans des ex-fût d'armagnac, de vieux rhums, des vins rouges ou blancs. Chaque fût donne une particularité, une robe, un goût bien spécifique aux whiskies.



MAC ARELL Prononcer [mak aréou]
interjection familière exprimant l'étonnement, en gascon.

À boire pur ou sur glace.

MAC ARELL 3 ANS 70CL 32.50€*

**MAC ARELL 3 ANS FÛT
ARMAGNAC** 70CL 38.50€*

**MAC ARELL 8 ANS FÛT
ARMAGNAC** 70CL 54.50€*

**MAC ARELL 8 ANS FÛT CÔTES DE
GASCOGNE BLANC** 70CL 54.50€*

**MAC ARELL 8 ANS FÛT CÔTES DE
GASCOGNE ROUGE** 70CL 54.50€*

Les Gins Mac Arell du n°1 au n°5 aux différentes typicités. Nature, réglisse, thé vert, thé Noir et agrumes.

À PARTIR DE 37.50€*

Parfait accompagné d'un tonic ainsi qu'un zeste de citron ou à marier avec du sirop de Canne et tonic.

À boire sec ou "Gin Fizz" (gin, jus de citron, sirop de canne et eau gazeuse).



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

BELLE SANDRINE & CASSAGNAC



CASSAGNAC

CRÈME D'ARMAGNAC

Une liqueur inspirée des Irish Cream qui présente une vraie spécificité puisqu'elle est élaborée à partir d'armagnac. Cette liqueur d'armagnac à la crème de lait est à consommer bien fraîche, seule, dans un café ou sur une boule de glace.

70CL 26.00€*

LA BELLE SANDRINE

Ces liqueurs permettent de réaliser de nombreuses recettes de cocktails ou de mets.

Une idée pour votre magret à la poêle ou sur une viande de porc : en fin de cuisson, déglacer avec 4 cl de Belle Sandrine. Ou encore sur un sorbet mangue ou cassis, verser 4 cl de Belle Sandrine.

LA BELLE SANDRINE FRUITS DE LA PASSION

Apéritif à l'armagnac à la pulpe de fruits de la passion.

70CL 14.30€*

LA BELLE SANDRINE RED

Apéritif à l'armagnac aux fruits rouges.

70CL 14.30€*



COFFRET POUSSE RAPIÈRE

Le Pousse Rapière est une liqueur d'armagnac aromatisée d'oranges et d'épices. Inventé en 1963, sa recette est protégée et secrète depuis plus de 60 ans.

1 dose de liqueur 24°,
7 doses de vin sauvage brut,
1 demi-tranche d'orange.
À servir très frais.

Coffret : 45.00€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

LA CAVE DES VIGNERONS LANDAIS

À l'époque gallo-romaine les vins de Tursan et de Chalosse figuraient parmi les vins admis à la table des Empereurs. Depuis 1958, environ 100 vignerons et 26 collaborateurs sont impliqués au quotidien dans les démarches Qualité et Développement Durable afin d'exprimer les spécificités de nos terroirs et de nos cépages ancestraux dont certains endémiques des Pyrénées océanes (Baroque, Arriloba, Egiodola, Mansengs, Tannat...).



CŒUR DE VIGNERONS

AOP TURSAN ROUGE

La cave des vignerons de Tursan s'engage en partenariat auprès de la Fondation Ferrasse, "Les Grands blessés du Rugby" dont les valeurs sont la solidarité, l'engagement et l'esprit d'équipe. Cette cuvée offre un vin aux notes de fruits noirs confiturés, toastés, et d'épices douces.

Avec des viandes grillées à la plancha ou encore un barbecue.

75CL 8.70€*

MISS LANDAISE

IGP LANDES ROSÉ

Cette cuvée, issue d'une sélection de nos terroirs sablonneux offre un rosé pâle, frais et expressif qui célèbre le terroir des Landes, idéal en apéritif, avec du poisson, ou de la viande à la plancha ou des grillades.

75CL 7.20€*

TERROIRS ET CÉPAGES D'EXCEPTION DES LANDES

100% TANNAT

IGP LANDES ROUGE

Un vin rouge aux notes de fruits rouges. Il offre une bouche ronde avec des tannins présents mais soyeux. À consommer sur tout un repas, aussi bien sur viandes rouges, grillades, ou fromages.

75CL 10.70€*

TERROIRS ET CÉPAGES D'EXCEPTION DES LANDES

100% BAROQUE

BLANC SEC

Une robe légère aux reflets dorés, des notes fruités, et une bouche fine légèrement boisée empreinte de douceur. Ce vin a été élaboré avec des raisins blancs issus du cépage Baroque, unique aux Landes...

75CL 10.70€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT
23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

JEAN BOYER

La Maison Jean Boyer, fondée en 1994 à Saint-Geours-de-Maremne (40), est spécialisée dans l'élaboration et la commercialisation de spiritueux haut de gamme, tels que whiskies, rhums et pastis. Son histoire remonte aux années 1970, lorsque ses fondateurs ont introduit le single malt en France.

WHISKY LE NATIONALE 10 TOURBÉ

Un single malt français élaboré en collaboration avec la distillerie Rozelieures. Une tourbe prononcée avec une touche fumée, des notes de miel et de poire.

70CL 59.00€*

GIN LANDAIS COSCORRA

Ce spiritueux est distillé à partir de baies de genièvre, de plantes et d'épices. Le gin Coscorra se marie harmonieusement avec de la crème de framboise pour une touche fruitée et rafraîchissante.

70CL 32.20€*

ABSINTHINE

Elle se distingue par une forte teneur en anis. Elle capture le charme séduisant des anciennes absinthes tout en étant exempte de leurs dangers historiques.

70CL 45.00€*



PASTIS LOU SOU

Lou Sou signifie "le soleil" en gascon. Un pastis puissant et aromatique.

70CL 28.90€*

PASTIS OPALE

Un pastis délicat et rafraîchissant, aux notes de fleur de sureau et de fève de tonka.

70CL 34.90€*

PASTIS DE CAMPAGNE

Un pastis artisanal léger et gourmand, notes de vanille, de noix de muscade et de pâte d'amande.

70CL 38.00€*

PASTIS ÉMERAUDE

Un pastis original aux notes herbacées et d'amande douce, inspiré des saveurs de la chartreuse.

70CL 34.50€*

PASTIS "À LA SÈVE DE RÉGLISSE"

Un pastis raffiné à l'anis étoilé et à la réglisse.

70CL 38.00€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

CHÂTEAU DE LACQUY



Un domaine gascon enraciné depuis l'époque gallo-romaine, dédié depuis 1711 à l'élaboration d'un armagnac.

RÉFÉRENCE

C'est un 100% Baco, il est distillé au feu de bois et repose ensuite 4 ans en fûts de chêne neuf. Il offre de belles notes de vanille et d'épices.

70CL 63.00€*

CHÂTEAU DE LACQUY 12 ANS

Il dévoile des arômes puissants de cacao, d'épices et de vanille. L'attaque franche et ronde équilibre harmonieusement les saveurs, avec une finale longue et persistante.

70CL 99.00€*



CHÂTEAU DE LACQUY

MILLÉSIME 2008

FOLLE BLANCHE

70CL 113.50€*

MILLÉSIME 2001

BACO / COLOMBARD

50CL 116.00€*

MILLÉSIME 1999

BACO / COLOMBARD / UGNI BLANC

FÛT N°357

50CL 125.00€*

MILLÉSIME 1994

BACO / UGNI BLANC / COLOMBARD

FÛT N°183

50CL 195.00€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

DOMAINE DE PELLEHAUT

Le domaine de Pellehaut, propriété de la famille Béraut depuis quatre siècles à Montréal-du-Gers, s'est transformé dans les années 1980 avec l'arrivée de Martin et Mathieu Béraut. Tout en préservant la polyculture héritée de leur père Gaston (vigne, élevage bovin, céréales), ils ont modernisé le domaine en développant la production de vins en bouteilles. Fidèle aux traditions, la vinification reste naturelle et met en valeur des vins d'assemblage typiquement gascons.



AOC BLANCHE ARMAGNAC

Une eau-de-vie translucide, intensément fruitée et florale, marquée par des arômes de banane, poire, fleurs blanches, et acacia. En bouche, elle est équilibrée, avec des notes florales et de fruits à chair blanche.

70CL 36.00€*



ARMAGNAC 1982

Robe orangée claire avec reflets dorés. Nez aux agrumes prononcés. En bouche, souple et volumineux, dominé par des saveurs d'orange mûre et de prune mirabelle.

70CL 168.00€*



ARMAGNAC 1986

Robe ambrée claire. Nez très expressif sur le pain grillé. En bouche, fraîcheur et saveurs brûlées, grillées, avec des notes d'amandes et de pain.

70CL 137.00€*

ARMAGNAC 1994

Robe orangée dorée. Nez avec des notes mentholées et de clou de girofle. Bouche douce et savoureuse, à la fois souple et équilibrée.

70CL 175.00€*

ARMAGNAC 2001

Robe orangée aux reflets dorés. Nez marqué par la mandarine et son zeste. Bouche vive et chaleureuse, avec une certaine agressivité, reprenant les arômes du nez.

70CL 125.00€*

CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

DOMAINE DE PELLEHAUT



HARMONIE DE GASCOGNE

IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC SEC

Frais et expressif, aux notes de pêche, abricot et pamplemousse. Parfait avec poisson ou volaille.

75CL 7.70€*

HARMONIE DE GASCOGNE

IGP CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ SEC

Léger et fruité, dominé par la pêche de vigne et la grenadine. Idéal à l'apéritif ou avec grillades.

75CL 7.70€*

HARMONIE DE GASCOGNE

IGP CÔTES DE GASCOGNE ROUGE

Fruité et poivré, aux tanins souples, accompagné de charcuterie ou fromage.

75CL 7.70€*

L'ÉTÉ GASCON

IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC MOELLEUX

Alliance de douceur et de fraîcheur ce vin offre des notes de mangue et passion, parfait pour apéritif, viande blanche ou cuisine asiatique.

75CL 8.90€*

L'ÉTÉ GASCON

IGP CÔTES DE GASCOGNE ROSÉ MOELLEUX

Rosé doux et gourmand, aux notes de coquelicot, fleur d'oranger et zeste d'orange. À associer avec dessert ou melon.

75CL 8.90€*

PILAHO BLANC

PÉTILLANT BLANC BRUT

Fruité et savoureux aux notes de mangue et de pêche, idéal en apéritif ou dessert.

75CL 9.90€*

PILAHO ROSÉ

PÉTILLANT ROSÉ DOUX

Gourmand et vif, évoquant les fruits rouges et la barbe à papa. À savourer de l'apéritif au dessert.

75CL 9.90€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

EGIATEGIA

C'est en 2007, que Emmanuel Poirmeur à seulement 30 ans, décide de revenir sur la côte du Pays Basque pour créer Egiategia. Leur particularité est de réaliser une partie de leur vinification à 15 mètres de profondeur dans la baie de Saint-Jean-de-Luz au pied de la digue de l'Artha. Ils sont les pionniers de la vinification sous-marine rendant leur vin unique avec des arômes tout à fait surprenants.



DENA DELA BLANC

COLOMBARD ET UGNI BLANC / SUD OUEST

Un vin au nez fruité, légèrement citronné, frais et délicat avec une belle couleur cristalline. Salin et iodé.

75CL / 15OCL
14€00 / 28.00€*

DENA DELA ROSÉ

AEKIGAÏNA ET ARINARNOA SUD OUEST

Une robe très claire et cristalline, un nez fruité mais aussi salin et iodé et une bouche très fraîche aux notes de fraises des bois et d'agrumes.

75CL 14.00€*

DENA DELA ROUGE

GRENACHE ORIGINE NORD BAREÑAS ESPAGNE

Un vin sur les fruits frais et de poivre blanc. En bouche, il offre des notes de cerises noires, de fruits rouges et d'épices.

75CL 14.00€*

JAVA SUD OUEST

Ce sont huit vigneron et amis, qui se sont associés pour créer la Java Sud Ouest. Une idée simple, un état d'esprit : celui du Sud-Ouest, de ses vins mais aussi d'un certain art de vivre. Chacune des propriétés de la Java Sud Ouest développe sur son terroir des approches particulières.

PÉTILLANT NATUREL

VDF DOMAINE ALBERT DE CONTI

Le sauvignon et le chenin offre des notes de poire fraîche, de melon vert et de zeste de citron.

75CL 12.50€*

SOLIS

AOP MADIRAN CHÂTEAU DU POUHEY

Ce vin offre un nez aux notes de fruits très mûrs et de vanille. Une bouche aux tanins moelleux et aux notes de cassis.

75CL 15.50€*

JUVÉNILES ROUGE

AOC CAHORS CHÂTEAU DU CÈDRE

Un vin droit, frais, très fruité. En bouche, coulis de fruits frais, tanins très doux, très belle longueur aromatique.

75CL 10.90€*

CROS'ROC ROUGE

VDF / DOMAINE DU CROS ET DOMAINE LE ROC

Un nez épicié et gourmand et une bouche fraîche et droite. Un vin plaisir donnant une expression équilibrée de la Négrette et du Fer Servadou.

75CL / 15OCL
11.00€* / 27.00€*

CANTALOUETTE BLANC

IGP PÉRIGORD DOMAINE ALBERT DE CONTI

Les 3 cépages, Sauvignon, Chenin et Savagnin s'harmonisent parfaitement entre jolies notes d'agrumes, vivacité et fraîcheur.

75CL 12.80€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

DOMAINE SERGENT

Le domaine Sargent est situé à Maumusson-Laguian, dans le Sud-Ouest. Il est dirigé par deux sœurs, Brigitte et Corinne Dousseau. Le domaine met en avant un savoir-faire authentique et s'engage dans une viticulture respectueuse de l'environnement, avec une conversion vers l'agriculture biologique et une certification Haute Valeur Environnementale.



MADIRAN TRADITION

80% TANNAT / 10% CABERNET FRANC / 10% CABERNET SAUVIGNON

Un vin gourmand, harmonieux et équilibré aux notes de fruits noirs et de réglisse.

75CL 9.50€*

LES NOYERS

AOP MADIRAN 100% TANNAT

Un rouge puissant aux notes boisées et épicées. Accompagne la cuisine gasconne, les pièces de bœuf grillées ou longuement mijotées.

75CL 14.50€*

PACHERENC DU VIC BILH

80% PETIT MANSENG / 20% GROS MANSENG

Un blanc doux aux notes de fruits exotiques et d'écorces d'orange, qui accompagnera le foie gras, les salades de fruits ou le melon.

75CL 12.50€*

FAMILLE LAPLACE

La famille Laplace, propriétaire du Château d'Aydie depuis 1927, est une lignée de vignerons passionnés qui se sont succédés sur quatre générations. Il s'étend sur 80 hectares avec une volonté sincère de satisfaire les épicuriens, amateurs et gastronomes du monde entier.

LA POULE AUX ŒUFS D'OR

BLANC MOELLEUX

Un vin aux notes intenses d'ananas, de mangue et de fruit de la passion, offrant une bouche généreuse et gourmande.

75CL 12.50€*

LES 2 VACHES ROUGES

VIN DE FRANCE

Un vin fruité, prêt à boire, exprimant des notes de fruits rouges et de violette, reflétant l'authenticité du cépage Tannat.

75CL 12.50€*

LES 3 PETITS COCHONS

ROSÉ

Un rosé convivial, idéal pour des moments de partage, élaboré pour être apprécié en toute simplicité.

75CL 9.70€*

LE CHATEAU D'AYDIE

AOP MADIRAN

Un vin élégant et complexe il accompagnera parfaitement des gibiers ou des viandes rouges.

75CL / 150CL

26.90€* / 60.00€*

MAYDIE

VIN DOUX NATUREL

Un vin de liqueur issu du cépage Tannat, offrant une richesse aromatique et une belle structure, parfait pour accompagner les desserts au chocolat.

50CL 18.50€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT
23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

DOMAINE DE MARQUESTAU

Domaine de Marquestau, créé en 2013 par quatre amis perpétuant l'héritage de Martial Darraba, producteur d'amagnac à Hontanx. Parmi eux, Jean-Michel Lamothe, viticulteur passionné, s'est entouré de Julien Tastet, entraîneur de rugby, Thomas Dufau, matador, et Sébastien Sarrade, tous originaires du Bas-Armagnac.

CLANDESTINO

SPIRITUEUX À BASE D'ARMAGNAC

Réalisé avec un armagnac élevé pendant 9 ans en vit associé au sucre d'agave bio et à de la vanille de Madagascar.

à déguster pur, sur glace ou en cocktail comme par exemple pour remplacer le rhum dans un mojito.

70CL 48.00€*

DOMAINE DE MARQUESTAU

BAS ARMAGNAC

Découvrez les millésimes 1994, 1995, 2002 et 2004 disponibles à la cave.

70CL / 50CL

À PARTIR DE 76.50€*



DÉMOGNAC

BIÈRE AMBRÉE

Cette bière ambrée à l'armagnac offre des notes de malt et d'épices. Se mêlent subtilement les arômes de l'armagnac pour un très bel équilibre.

33CL / 75CL

3.70€* / 8.10€*

PORTAGAYOLA BLANC

APÉRITIF À BASE DE VIN

Cet apéritif, entièrement naturel, est une belle association de vin blanc, de fruits de la passion et d'armagnac.

Il se déguste idéalement sur de la glace pilée ou avec du tonic, il accompagnera vos apéritifs ou soirées tapas.

75CL 17.90€*

DOMAINE LABASTIDE-FONDOUSSE

Située à Villenave, entre Tartas et Rion des Landes, cette petite propriété familiale de 80 ares est le fruit d'un terroir atypique d'argile de la Grande-Lande, d'un héritage familial et d'un engagement de chaque jour. Grâce à leur famille, leurs amis, leur amour des Landes et leur profond désir de préserver ce patrimoine landais, ils sont parvenus à faire renaître Labastide-Fondousse.

LABASTIDE-FONDOUSSE

CABERNET FRANC, MERLOT ET TANNAT

Ce vin offre un nez bien ouvert sur un fruité complexe, mêlant framboise, fraise, groseille et cassis.

Chaleureux en attaque, à la fois souple et frais.

Une seule cuvée avec une étiquette rouge pour les millésimes chauds et une bleue pour les froids.

Un domaine confidentiel avec un beau potentiel !

75CL 9.50€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

GIN 40



Arsène et Guillaume se rencontrent à Hossegor, de leur amitié et leur goût pour la culture locale, naît une envie commune de créer leur marque de spiritueux, "Essences Locales".

GIN 40

ESSENCES LOCALES

Un gin aux influences landaises, élaboré et distillé artisanalement dans le sud ouest de la France, à base de genièvre, pins et mûres sauvages.

70CL 43.50€*

ARCHIBALD

Archibald est une distillerie française fondée en 2014, spécialisée dans la production de tonics artisanaux biologiques, sans quinine produits en Charente dans une distillerie datant de 1830.



ARCHIBALD L'ORIGINAL

GENTIANE & BAIE DE GENIÈVRE

Un tonic délicat, à base de gentiane et de genièvre, offrant une amertume raffinée et des notes herbacées subtiles.

50CL / 100CL 5.80€ / 9.40€*

ÉDITION SPÉCIALE N°1

GENTIANE & BERGAMOTE

Une version vieillie en fût de chêne, mêlant gentiane et bergamote, pour un profil aromatique complexe et élégant.

50CL 6.90€*

ÉDITION SPÉCIALE N°2

GENTIANE & GINGEMBRE FRAIS

Une alliance audacieuse entre gentiane et gingembre frais, apportant une touche épicée et rafraîchissante aux cocktails.

50CL / 100CL 6.90€* / 12.70€*

PARCELLE

GIN CRAFT

Un gin artisanal aux notes végétales et épicées, issu d'une distillation minutieuse mettant en valeur la richesse du terroir.

70CL 64.00€*

FOLLE ENVIE

APÉRITIF À BASE DE VIN

Un apéritif bio et naturel, aux arômes frais et citronnés, inspiré des traditions françaises pour une dégustation légère et raffinée.

70cl 24.70€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT
23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

BRASSERIE AUSSAU

La brasserie Aussau, fondée en 2020 à Pau, est sous la direction de Florian Abadie, l'équipe brasse des bières variées, allant des blondes aux ambrées, en passant par des houblonnées et des créations plus originales. Les ingrédients utilisés sont issus de l'agriculture biologique, avec des céréales françaises et des houblons locaux.



BLONDE N°2	33CL / 75CL
GOLDEN ALE 5.0%	3.50€ / 7.80€*
HOUBLONÉE	33CL / 75CL
AMERICAN IPA 7.0%	3.50€ / 7.80€*
BARLEY WINE 11%	33CL / 75CL
	4.30€ / 9.00€*
IMPÉRIAL STOUT 10%	33CL / 75CL
	4.30€ / 9.00€*
TRICOLEUR	33CL / 75CL / 150CL
GOLDEN ALE 5.0%	3.50€ / 7.80€ / 18.50€*
BISOU-CALIN	33CL
WITBIER À LA FRAMBOISE 4.5%	3.50€*
SUMMER HIT	33CL
SESSION IPA 5.0%	3.50€*
HANKY PANKY	33CL
WITBIER CITRON 4.0%	3.50€*
LAGER BELOVER	33CL
HOPPY LAGER 5.0%	3.50€*
BURNING MAN	33CL
TRIPLE AU POIVRE BLANC 8.0%	3.50€*

LIONEL OSMIN

Lionel Osmine & Cie est une maison de négoce située dans le Sud-Ouest de la France, dédiée à la valorisation des cépages et des terroirs de cette région. Parmi leurs créations, on trouve les cuvées "Villa Chambre d'Amour" et "Le Roi Bœuf".



VILLA CHAMBRE D'AMOUR BLANC TENDRE

Son nom fait référence à une célèbre plage d'Anglet, au Pays Basque. Ce vin blanc moelleux élaboré à partir de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc présente des notes de pamplemousse, d'ananas et de vanille. Ce vin frais et tendre se déguste en apéritif, avec du foie gras, ou une cuisine sucrée-salée.

75CL / 150CL / 300CL

10.60€ / 22.90€ / 45.80€*

LE ROI BŒUF IGP COMTE TOLOSAN ROUGE

En hommage à la fête du bœuf gras de Bazas, cette assemblage de Merlot et de Tannat offre des notes gourmandes de fruits rouges, de vanille et d'épices. Ample et velouté, avec des tanins fondus, il accompagne idéalement une pièce de bœuf de Bazas.

75CL / 150CL

19.00€ / 39.90€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

BRASSERIE BRUEL

La brasserie Bruel, fondée en 2017 par un ancien sommelier, est une brasserie artisanale située à Tarnos, près de Bayonne. Spécialisée dans la production exclusive de bières vieilles en fûts, elle met l'accent sur des matières premières locales et biologiques. Le vieillissement des bières s'effectue dans leur cave, à proximité de l'océan.

BRUEL BLONDE

PALE ALE

Cette blonde est à la fois douce et rafraîchissante. Ses notes de fruits à noyau, de brioche et de vanille apportent une complexité aromatique agréable.

33CL 5.9% VOL/ALC 4.40€*

BRUEL AMBRÉE

AMBER ALE

Cette bière ambrée présente des arômes de fruits exotiques et de vanille, avec une belle rondeur en bouche et une complexité due à l'élevage sous bois.

33CL 6.9% VOL/ALC 4.40€*

BRUEL AGRUMES DU SUD-OUEST

LÉGÈRE

Une bière légère et rafraîchissante, marquée par des notes d'agrumes et de romarin. Sa belle acidité en fait une boisson idéale pour les journées ensoleillées, apportant fraîcheur et vivacité.

33CL 4.8% VOL/ALC 4.40€*

BRUEL SOLERA

SOLERA

Cette bière unique est élaborée selon la méthode de Solera. Son profil riche et équilibré en fait une bière idéale pour les amateurs de saveurs profondes.

75CL / 150CL 10% VOL/ALC
13.50€ / 28.80€*

BRUEL BLONDE

FÛT D'ARMAGNAC

Une bière gourmande et complexe, mûrie en fût d'Armagnac avec des notes de fruits confits et une touche boisée.

75CL / 150CL 8.5% VOL/ALC
11.50€ / 26.00€*

BRUEL BLONDE

FÛT DE JURANÇON

Raffinée et équilibrée, marquée par des notes d'agrumes et de fleurs blanches, elle offre une belle rondeur avec une touche finale de noisette grillée.

75CL / 150CL 8.5% VOL/ALC
11.50€ / 26.00€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

BRASSERIE DE LUGAZAUT

La brasserie de Lugazaut, fondée en 2018 par William à Vielle-Soubiran, est une microbrasserie artisanale. L'objectif est de proposer des bières d'une qualité irréprochable, accessibles et gourmandes. Lugazaut signifie « petit pré où la terre est fertile » en patois Landais.

BLONDE FLORALE PILSNER

Une bière de basse fermentation, légère et rafraîchissante aux notes florales et herbacées.

33CL / 75CL 5.0% ALC/VOL
3.70€ / 8.00€*

AMBRÉE À L'ARMAGNAC AMBRÉE

Bière de caractère, boisé avec des notes réconfortantes de vanilles. Belle fraîcheur.

33CL 6.2% ALC/VOL
3.70€ *

BRUT IPA INDIA PALE ALE

Une bière sèche sans sucre résiduel, aux arômes prononcés, avec une texture crémeuse apportée par les flocons de maïs et de riz.

33CL / 75CL 6.0% ALC/VOL
3.70€ / 8.00€*

BLANCHE AUX ÉPICES WHEAT ALE

Bière de blé légère et voilée, infusée d'écorces de citron, de gingembre et de sauge.

33CL 6.0% ALC/VOL
3.70€ *



BRASSERIE NATURELLE DES LANDES

La brasserie naturelle des Landes, située à Lit-et-Mixe, est une brasserie artisanale certifiée 100% biologique.

BIÈRE DE L'OURS PALE ALE

Bière infusée d'écorces d'oranges bio, de cannelle et de clou de girofle, évoquant les notes de pain d'épices.

33CL / 75CL 4.7% ALC/VOL
3.70€ / 8.00€*

SHERLOCK IRA IRISH RED ALE

Une bière gourmande et puissante aux notes boisées, fumées et tourbées.

33CL 5.0% ALC/VOL
3.70€ / 8.00€*



SHERLOCK BRUNE STOUT

Une bière sombre, puissante aux notes de café et de cacao.

33CL 5.0% ALC/VOL
3.70€*

SHERLOCK TRIPLE AMBRÉE

Bière triple aux notes caramélisées, combinant puissance et douceur.

33CL 7.5% ALC/VOL
3.70€*

LIMONADES CITRON ET KIWI

Des limonades artisanales rafraîchissantes et peu sucrées.

33CL
1.80€*

CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

BRASSERIE DU BORN

La brasserie du Born, fondée à Mimizan par Alexis, Fabien et Nicolas, est un lieu convivial alliant production et dégustation de bières artisanales.

BLONDA

BIÈRE BLONDE

Une bière riche et équilibrée à base de 5 houblons et 4 sortes de malts différents.

33CL / 75CL 6.0% ALC/VOL
4.00€ / 8.90€*

BLANCA

BIÈRE BLANCHE

Recette belge avec une belle rondeur, des notes d'agrumes et une légère amertume.

33CL / 75CL 4.5% ALC/VOL
4.00€ / 8.90€*

BASTA

INDIA PALE ALE

Une bière élégante aux subtiles notes florales.

33CL/75CL 5.0% ALC/VOL
4.00€ / 8.90€*



BRASSERIE BUROSSE

La brasserie de Burosse est une brasserie paysanne située à Dému, dans le Gers, au cœur de la Gascogne. Fondée en septembre 2017 par les frères Brice et Rémi Mouton.



BLONDE DE GASCOGNE

Caractérisée par des arômes de malt dominants, équilibrée par une légère amertume, cette bière est douce et désaltérante.

33CL / 75CL 5.5% ALC/VOL
3.80€ / 7.20€*

AMBRÉE DE GASCOGNE

Présentant des reflets cuivrés, cette bière ambrée offre une douceur maltée agréable.

33CL / 75CL 6.0% ALC/VOL
3.80€ / 7.20€*

BLANCHE DE GASCOGNE

Une bière à la robe claire, aux arômes d'agrumes et de litchi, offrant une expérience rafraîchissante.

33CL / 75CL 5.0% ALC/VOL
3.80€ / 7.20€*

IPA DE GASCOGNE

INDIA PALE ALE

Cette bière offrant une amertume franche et équilibrée, avec des notes fruitées, idéale pour les amateurs de bières houblonnées.

33CL / 75CL 6.5% ALC/VOL
3.80€ / 7.20€*

BRUNE DE GASCOGNE

Avec des arômes rappelant le café et le chocolat, cette bière brune se distingue par sa rondeur en bouche et sa fine amertume.

33CL 5.5% ALC/VOL
3.80€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT
23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

ETXEKO BOB'S BEER

La brasserie Etxeko Bob's Beer est une brasserie artisanale située à Hasparren, au cœur du Pays basque français. Fondée en 2006 par Bob Worboys, héritier d'une longue tradition brassicole familiale remontant à 1903 en Angleterre, la brasserie perpétue ce savoir-faire en produisant des bières de caractère.

BOB'S BEER BRUNE

DRY STOUT

Cette brune présente une robe brune profonde. Elle offre des notes de moka et de malt grillé offrant complexité et rondeur.

33CL / 75CL 4.5% VOL/ALC

3.20€ / 6.50€*



BOB'S BEER BLONDE

BRITISH GOLDEN ALE

Elle présente une robe jaune paille et offre un équilibre harmonieux entre le malt et le houblon. Elle se distingue par ses notes citronnées venant des houblons.

33CL / 75CL 4.5% VOL/ALC

3.20€ / 6.50€*

BOB'S BEER BLANCHE

HOPPY WHEAT ALE

Elle arbore une robe jaune pâle et une bouche douce et rafraîchissante. Avec des notes fruitées d'agrumes apportées par les houblons utilisés. Idéale pour les amateurs de bières légères aux saveurs fruitées.

33CL / 75CL 4.0% VOL/ALC

3.20€ / 6.50€*

BOB'S BEER #003

MICRO IPA

Une IPA légère en alcool, de style Hazy. Généreusement houblonnée, elle confère des notes de fruits tropicaux et d'agrumes.

44CL 3.5% VOL/ALC

4.90€*

BOB'S BEER #001

CATHARINA SOUR

D'origine brésilienne, la Catharina Sour est une bière de blé acide dans laquelle est ajouté de la purée de mangue et de fruit de la passion pendant la fermentation.

44CL 4.5% VOL/ALC

4.90€*



L'ÉTUVERIE

L'Étuverie est une entreprise fondée en 2019 par Nicolas Ricau et Fabien Candelon, deux amis d'enfance originaires du Gers, en Occitanie. Située au lieu-dit "Au Grand Sauzens" à Cadeilhan, l'entreprise se spécialise dans la transformation de l'ail bio du Sud-Ouest.



SEL À L'AIL NOIR BIO

SEL 90%, AIL NOIR 10%

Ce sel peut être utilisé dans une variété de plats, viandes avec des légumes en passant par les sauces et les marinades offrant une touche savoureuse et umami à n'importe quelle recette.

50GR 4.80€*



AIL NOIR EN PÂTE

BIO

Elle peut être consommée nature sur des toasts ou dans des préparations.

L'ail noir s'associe avec tous les types de viande, la charcuterie, le foie gras, les poissons fins et les crustacés.

60GR 11.50€*

BISCUITS APÉRITIF À L'AIL NOIR

BIO

Un biscuit à l'ail noir, gourmand et original, à partager en famille ou entre amis. Une recette réalisée en partenariat avec la biscuiterie familiale.

90GR 5.50€*



MOUTARDE À L'AIL NOIR

BIO

Elle accompagnera vos viandes, légumes ou vinaigrette. Idéale également pour vos marinades. Une moutarde de caractère, fine et forte avec son beau parfum d'ail noir.

150GR 8.00€*



LES FRÈRES PASTIS

Les Frères Pastis, Gérald et Bertrand, sont deux artisans passionnés originaires des Landes, spécialisés dans la confection du pastis landais, une pâtisserie traditionnelle de leur région. Leur pastis se distingue par une texture moelleuse et légère, appelée "mitchut" en gascon, obtenue grâce à une maîtrise parfaite de la fermentation et à l'utilisation de levain naturel. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés, favorisant les producteurs locaux : œufs bio de la ferme de Pedepouy à Tartas, farine du Moulin d'Ustaritz, lait bio et sel de Salies-de-Béarn. La véritable recette du pastis landais.



PASTIS DES FRÈRES PASTIS 600GR 12.50€*

BÉBÉS PASTIS 50GR

1.70€*



FERME DE BERDIN

La Ferme de Berdin, située à Banos en Chalosse, est une exploitation familiale qui pratique une agriculture raisonnée et produit des légumes de saison ainsi que des œufs frais.

Depuis 2015, elle propose aussi des pâtisseries artisanales, dont les tuiles aux amandes, fines et croustillantes, et les langues de chat, des biscuits fondants. Ces gourmandises sont fabriquées avec des ingrédients de qualité, reflétant le savoir-faire et la passion de la ferme pour les produits authentiques.



LANGUES DE CHAT 175GR 5.50€*

TUILES AUX AMANDES 175GR 5.50€*

CAVE SAINT JEAN D'AOUT
23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

MIELS DE PIERRE CABÉ

Pierre Cabé, ancien professeur de mathématiques à la retraite débute l'apiculture par passion sous les conseils de ses mentors, Maurice et Guy Uribiéta. Aujourd'hui, il s'occupe de quelques ruches avec sa femme Liliane à Saint-Cricq-Villeneuve.



MIELS DE PIERRE CABÉ

Découvrez nos différents miels: acacia, fleurs, forêt et bourdaine. La bourdaine est un arbuste qui pousse dans les zones humides des Landes. Elle possède des vertus pour soulager les maux de ventre.

250GR / 500GR
6.90€ / 9.90€*

MADELEINE MAISON FORT

La maison Fort, était un magasin dans la rue Dominique-de-Gourgues après le théâtre et l'office de tourisme. Créé en 1957 elle fût liquidée dans les années 2000. La maison Fort avait aussi une laiterie après le pont de Bats, à Saint-Pierre-du-Mont, d'où le nom "Saint Pierre".

Madeleine
"Saint-Pierre"



MON FORT
Rue Dominique-de-Gourgues
MONT-DE-MARSAN
12 Madeleines



MADELEINE PUR BEURRE

Une vraie "madeleine de Proust" elle replonge les montois dans leur enfance. À l'époque, les gens faisaient la queue dans la rue avec l'odeur des madeleines qui sortaient du fournil.

Aujourd'hui, elles ne sont plus fabriquées à Mont-de-Marsan, mais "la recette est la même".

12 MADELEINES 8.50€*

CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

CADETS DE GASCOGNE

Jean-François Bats, Maître Artisan, confectionne des fruits à l'armagnac dans la pure tradition locale.

Il produit également des confitures artisanales. Les fruits sont rigoureusement sélectionnés pour des recettes, cuisinés de manière ancestrale et traditionnelle dans un chaudron en cuivre.



FRUITS À L'ARMAGNAC

PRUNES, PRUNEAUX, COCKTAIL DE FRUITS, GRIOTTES, FRAMBOISES, CLÉMENTINES.

À déguster en fin de repas comme digestif, à utiliser dans des préparations culinaires sucrées comme dans un clafoutis ou un gâteau, ou salées avec un filet mignon de porc ou farce pour volaille.

VERRES INDIVIDUELS 2.80€*

20CL / 50CL / 100CL / 200CL

À PARTIR DE 11.50€* / 26.00€* / 36.00€* / 65.00€*

CONFITURES DE SAINT-MARTIN-D'ONEY

Découvrez une vingtaine de fruits tel que cerise noire, figue, fruits des bois, fruits de la forêt, fraise, framboise...

270GR / 110GR

5.85€* / 2.90€*

CONFITURE PRUNE & ARMAGNAC

Une recette gourmande et originale mêlent douceur et caractère reflètent l'esprit landais.

Il existe également la déclinaison Pruneaux & armagnac.

270GR / 110GR

5.85€* / 2.90€*



MAISON FRANCIS MIOT

Fondée en 1985 à Pau par l'artisan confiturier Francis Miot, triple Champion du Monde de confitures et Meilleur Confiturier de France en 1987. Il a su transmettre son savoir-faire et sa passion à ses équipes constituées aujourd'hui de 35 passionnés, la Maison Francis Miot continue d'innover et de partager son amour des saveurs authentiques en sélectionnant rigoureusement leurs fruits. Ils produisent également une gamme de confiserie de grande qualité.

LES COUCOUGNETTES

Confiseries composées d'une amande grillée enrobée de chocolat noir, pâte d'amande aromatisée à la framboise, gingembre et armagnac, créées en hommage à Henri IV.

135GR
10.20€*

LES GALIPETTES

Petites douceurs pralinées enrobées de chocolat au lait et d'éclats de crêpe dentelle, offrant une texture croustillante et fondante.

130GR
10.20€*

LES TÉTONS DE LA REINE MARGOT

Délicieuses bouchées à base de chocolat blanc et de pâte d'amande avec un zeste d'orange, inspirées de la célèbre épouse d'Henri IV.

135GR
10.20€*

LES CONFITURES AU SUCRE DE CANNE

La confiture du Chef, la Parisienne, Cul d'ange, Cœur d'amour et bien d'autres. Découvrez une large gamme de confitures artisanales aux recettes originales.

340GR
À PARTIR DE 7.60€*

LES CONFITURES SANS SUCRE

Découvrez une gamme de confitures sans sucre ajouté au fructose. Le fructose étant un sucre entièrement naturel que l'on trouve dans les fruits et le miel.

320GR
À PARTIR DE 7.60€*



GUINGUET

La Maison Guinguet est une chocolaterie artisanale située à Duras, dans le Lot-et-Garonne. Spécialisée dans la confection de chocolats fins, elle propose également des spécialités à base de pruneaux et d'amande.



FLOCCQUINS

"Calisson gascon" aux pruneaux et à la poudre d'amande parfumés à l'armagnac. Ils existent également à l'armagnac et à l'orange ou sans alcool aux noix.

BOÎTES DE 9 OU DE 18 PIÈCES

8.00€* / 16.00€*



MUSCATINES

De délicieuses bouchées de praliné croustillant aux amandes et noisettes, agrémentées de brisures de crêpe dentelle et enrobées de chocolat au lait.

200GR

10.20€*

BOÎTES À SAC

Un assortiment gourmand de chocolats noirs et lait, parsemés de noisettes, amandes, cubes d'orange, cranberries, poudre de framboise, graines de sésame, biscuits et céréales.

250GR

19.20€*

CORNET CHOCOLAT NOIR ET POIVRE DE SICHUAN

Des chocolats noirs à 70% de cacao, subtilement relevés par une touche de poivre de Sichuan, offrant une expérience gustative unique aux amateurs de nouvelles saveurs.

100GR

7.00€*

CORNET CHOCOLAT NOIR À LA FLEUR DE SEL

Des chocolats noirs délicatement saupoudrés de fleur de sel, créant un équilibre parfait entre l'intensité du cacao et la finesse saline.

100GR

7.00€*

NOUN LA NOISETTE

Noun La Noisette est une entreprise située à Coudures, fondée par Jacques et sa fille Manon. Ensemble, ils cultivent plusieurs hectares de noisetiers et proposent une gamme de produits sains à base de noisettes, élaborés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, principalement issus du Sud-Ouest, de France ou du commerce équitable pour le chocolat.



MIELOUNETTE

Mélange de miel et de purée de noisettes, parfait pour sucrer naturellement vos préparations.

200GR
8.70€*

CHOCONOUN CRUNCHY

Une pâte à tartiner gourmande aux noisettes et au chocolat, sans produits laitiers ni conservateurs.

180GR / 35GR
8.70€ / 3.50€*

PRALINOUNETTE

Délicieuse pâte à tartiner alliant le croquant du praliné à la douceur des noisettes.

180GR
8.70€*

HUILE DE NOISETTE

Une huile végétale pure, idéale pour sublimer vos plats ou vos salades.

25CL
16.00€*

PURÉE DE NOUNETTE

Purée 100% noisettes torréfiées, idéale à tartiner ou pour remplacer le beurre en pâtisserie.

170gr
8.70€*

NOISETTES SALÉES AU PIMENT D'ESPELETTE

Noisettes torréfiées légèrement relevées. Idéales pour un apéritif gourmand.

180GR
8.50€*

UN BAIN AU CHOCOLAT

Hugues Gaudet est un maître artisan pâtissier et chocolatier basé à Dax. Formé à l'école Ferrandi à Paris, il a acquis une solide expérience dans de prestigieuses maisons parisiennes avant de revenir dans sa région natale en 2008 pour y fonder sa boutique "Un Bain au Chocolat".



Parmi ses créations emblématiques figure "Le P'tit Landais", un biscuit sablé à la vanille avec un cœur praliné à la cacahuète, enrobé de chocolat. Ce biscuit, en forme de bûche ou de billes, est présenté dans une boîte ludique où, à mesure de son ouverture, les échasses du "P'tit Landais" se déploient, rendant hommage aux traditions landaises.

BOITES DE 150GR NOIR ET LAIT 7.90€*
CORNET 200GR 10.00€*



CONFITURES BAILLARD

Ei Baillard est une entreprise située à Sort-en-Chalosse, dans les Landes, spécialisée dans la production de confitures et gelées à base de piments doux locaux. Fondée le 1er août 2014 par Christelle Baillard, l'entreprise cultive ses propres piments sans pesticides, privilégiant une agriculture raisonnée. Leurs confitures et gelées sont préparées de manière traditionnelle, cuites dans des chaudrons en cuivre.



GELÉES BAILLARD

PIMENT DOUX / VIN MOELLEUX ET NOIX

Une gelée délicatement parfumée qui allie douceur et chaleur du piment, idéale pour sublimer viandes, poissons et toasts apéritifs.

100GR
5.30€*

LES CONFITURES DE PIMENT DOUX

PIMENT VERT ET KIWI / PIQUANTE / PIMENT VERT ET FIGUE / PIMENT ET FRAMBOISE / PIMENT ET FRAISE

Ces confitures artisanales aux piments offrant une saveur sucrée et légèrement épicée, parfaite pour accompagner le foie gras et les fromages.

100GR
5.30€*

TCHANQUÉ

Tchanqué est une entreprise artisanale implantée à Marcheprime depuis 2020 spécialisée dans la production de chips et de cacahuètes locales, née de l'association de deux familles d'agriculteurs landais. La marque rend hommage aux "tchanqués", ces bergers landais perchés sur des échasses pour parcourir les terres humides.

LA CACAHUÈTE D'ICI

Les cacahuètes sont cultivées sur des terres sableuses des Landes et elles sont finement salées au sel de Salies-de-Béarn.

125GR
3.95€*

LES CHIPS D'ICI

NATURE/PIMENT D'ESPELETTE/TRUFFE D'ÉTÉ

Les pommes de terre sont cultivées dans les Landes, elles sont cuites au chaudron et finement assaisonnées au sel de Salies-de-Béarn.

125GR
3.85€ / 3.85€ / 4.80€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

NOSTABIO

Natalia et Emmanuel ont décidé de créer un projet ambitieux : la première et seule biscuiterie bio des Landes. Elle se positionne dans le cadre d'une alimentation plus saine et nutritive au quotidien, par le choix sélectif des ingrédients qui composent ses biscuits comme les farines complètes, les sucres non raffinés, les fruits secs et séchés et les fromages fermiers régionaux.

SABLÉS CARAMEL

Confectionnés à partir de farine complète du Gers, de sucre de canne complet Rapadura et enrichis d'éclats de caramel au beurre salé.

130GR
5.50€*

SABLÉS MENTHE & CHOCOLAT

Des biscuits associant les pépites de chocolat noir et la menthe poivrée.

130GR
5.50€*

SABLÉS NOISETTES & CHOCOLAT

Une recette gourmande aux noisettes concassées et torréfiées parsemées de pépites de chocolat au lait.

130GR
5.50€*



CRACKERS TOMME & PAPRIKA FUMÉ

Confectionnés avec de la tomme de vache du Pays Basque, du paprika fumé et des oignons pour un accord gourmand.

90GR
5.00€*

CRACKERS FROMAGE & AIL DES OURS

Cette recette est élaborée avec du fromage IdOki une tomme de vache du Pays Basque associé à l'ail des ours.

90GR
5.00€*

CRACKERS FROMAGE & CÈPES SÉCHÉS

Réalisés à base de farine complète du Gers, de fromage de vache fermier et de cèpes séchés pour un grignotage aux notes de sous bois.

90GR
5.00€*

CRACKERS BLEU D'Auvergne & ROMARIN

Le "petit piquant" du bleu se marie très bien au romarin dans un soupçon de gaieté.

90GR
5.00€*

CRACKERS TOMME DE BREBIS & PIMENT

Mariant la tomme de brebis fermière et une pointe de piment d'Espelette, ces crackers offrent des notes relevées.

90GR
5.00€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

DOMAINE TERRA

Le domaine Terra est une conserverie gastronomique artisanale située à Bazas, en Gironde. Fondée en 2018 par Eugénie et Julien Vanlerberghe, tous deux ingénieurs agricoles. L'entreprise s'inspire de la cuisine et des traditions du monde pour valoriser le terroir de Nouvelle-Aquitaine en proposant des tartinades artisanales en privilégiant des ingrédients locaux, avec 92 % de ses approvisionnements issus de la région.

ASPERGES DES LANDES AUX ZESTES DE CITRON ET AU PIMENT D'ESPELETTE

Seul les pointes d'asperges sont utilisées pour cette recette pour un résultat très onctueux.

À tartiner ou à utiliser pour remplacer une mayonnaise.

130GR

8.95€*

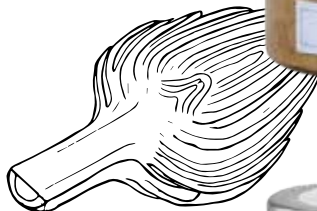


PÂTE DE CACAHUÈTES AU CITRON VERT ET POIVRE SAUVAGE

Recette d'inspiration asiatique à tartiner ou à cuisiner pour des assaisonnements, dans des Bôbun ou Poke Bowl, des Samoussas, dans une sauce pour nems ou pour napper un filet mignon avant cuisson.

130GR

8.95€*



POIVRONS GRILLÉS AU FROMAGE FRAIS DU LIMOUSIN ET À L'ORIGAN

C'est une recette grecque à la mode "Nouvelle-Aquitaine". Un "dip" pour y plonger différents bâtonnets de légumes.

130GR

8.95€*



PESTO DE CHAMPIGNONS À L'HUILE INFUSÉE AU PIMENT D'ESPELETTE

Une recette est inspirée des champignons à l'huile d'Italie. Vous pouvez le tartiner ou l'utiliser dans des farces, dans des pâtes ou comme condiment pour une viande blanche.

130GR

8.95€*

HOUMOUS À L'AIL NOIR ET AU PIMENT FUMÉ DU BÉARN

Une recette aux notes fumées et aux évocations orientales. À servir à l'apéritif ou en condiment pour accompagner une viande grillée.

130GR

8.95€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

LES CONSERVISTES

Les conservistes sont une entreprise fondée en 2017 par deux amis d'école, Jean-Baptiste Gougy et Romain Pajaro, rejoints en 2019 par Yohan Labarrère. Basée à Saint-Sever, l'entreprise vise à moderniser le pâté « fait maison » en alliant savoir-faire traditionnel et touches contemporaines. Ils collaborent étroitement avec des producteurs régionaux et proposent des créations gourmandes aux noms évocateurs.



MAJESTÉ

Pâté de porc Prince noir de Biscay.

130GR
5.70€*

MIRACLE

Pâté de porc à la bière Lugazaut.

130GR
5.70€*

ÉTERNEL

Pâté de porc à l'armagnac Laballe.

130GR
5.70€*

IVRESSE

Rillettes de poulet à la bière Lugazaut.

130GR
6.70€*

CHARNELLE

Rillettes de porc, bourgeons de pin & armagnac Laballe.

130GR
6.70€*

GABAÏTI

Gabaiti propose une gamme de produits artisanaux à base de gibier sauvage issu des forêts landaises. L'entreprise transforme avec soin cerfs, chevreuils et sangliers pour offrir des viandes de qualité aux amateurs de saveurs authentiques.



PLATS CUISINÉS

Axoa de sanglier sauvage du sud-ouest.

750GR / 390GR
24.50€ / 12.50€*

CHARCUTERIES GABAÏTI

Saucisson de sanglier et de cerf, chorizo de sanglier ou plateaux de charcuteries.

PÂTÉS GABAÏTI

Pâté de sanglier, de chevreuil à l'armagnac et de cerf aux châtaignes.

190GR
6.90€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

LES CADETS DE GASCogne

Les Cadets de Gascogne sont une entreprise créée par Jean-François Bats à Saint-Martin-D'Oney. Ils proposent une sélection de produits locaux de très grande qualité. Découvrez leur gamme de conserves et de plats cuisinés.

CASSOULET AUX MANCHONS CONFITS

Haricots cuisinés, carottes, oignons et manchons de canard confits.

780GR / 390GR
19.90€ / 12.00€*

AXOA DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Cette recette traditionnelle basque est ici revisitée avec du canard landais.

700GR / 350GR
20.50€ / 11.90€*

CONFIT DE CANARD 2 CUISSES

Deux cuisses de canard des Landes confites dans la graisse.

780GR
27.50€*

SALMIS DE PALOMBES AUX CÈPES

Recette de palombe cuisinée en sauce au vin rouge avec des cèpes.

780GR
26.90€*

GRAISSE DE CANARD

Idéale pour réaliser vos recettes comme par exemple des pommes de terres sautées à la graisse de canard.

300GR
5.90€*

GÉSRIERS DE CANARD CONFITS

À utiliser en cuisine pour vos salades ou avec des pommes de terres sautées.

390GR
11.90€*

COU DE CANARD FARCIS AU FOIE GRAS

À servir en entrée accompagné d'une salade. Composé de 25% de Foie gras.

400GR
20.90€*

GRATTONS DE CANARD À L'ÉCHALOTE

À déguster sur une tranche de pain de campagne grillée accompagnés d'un bon verre de vin et de copains.

320GR
9.10€*

CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

LES CADETS DE GASCogne

RILLETTES DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE

Une recette équilibrée et finement épicée.

130GR / 60GR
4.10€ / 2.80€*

TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC

Dans cette recette, l'armagnac apporte une texture très moelleuse à la terrine.

130GR / 60GR
4.10€ / 2.80€*

TERRINE DE CANARD

Une recette traditionnelle aux saveurs authentiques.

130GR / 60GR
4.10€ / 2.80€*

RILLETTES PUR CANARD

Cuisinée exclusivement à partir de canards des Landes. Une texture est fondante et onctueuse.

130GR / 60GR
4.10€ / 2.80€*

RILLONS DE CANARD

Les rillons sont confectionnés à base de viande maigre et de gras de canard avec de l'ail.

130GR / 60GR
4.10€ / 2.80€*

RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS 25%

Ces rillettes offrent une texture onctueuse et un goût riche.

130GR / 60GR
6.90€ / 4.30€*

LES FOIES GRAS

Des foies gras de canard élevé dans les Landes. Les 180gr existent en nature, à la figue ou au piment d'Espelette.

80GR / 120GR / 180GR / 320GR / 530GR
14.70€ / 18.50€ / 25.50€ / 45.00€ / 69.00€*

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

Le goût du canard lié aux notes douces et très parfumées du poivre vert s'harmonisent à merveille dans cette recette.

190GR 6.90€*

TERRINE DE CANARD AU MAGRET SÉCHÉ

Les saveurs marquées du magret séché réhaussent cette recette de terrine de canard.

190GR 6.90€*



CAVE SAINT JEAN D'AOUT

23, BOULEVARD DE CANDAU 40003 MT-DE-MARSAN
TEL : 05.58.75.50.59 MAIL : INFO@CASAJEDA.FR

*TARIFS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES,
SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT DE MILLÉSIMES OU D'AUGMENTATIONS.

CAVE
SAINT-JEAN
— d'AOÛT —
Mont-de-Marsan

PARENTHÈSE ARMAGNAC

Au mois de septembre à Mont de Marsan,
découvrez l'armagnac, la plus vieille eau-de-vie de France.

ATELIER DÉGUSTATION LE 12 SEPTEMBRE*



*Sur réservation, 40€ par personne sur 2 heures.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAVE - ÉPICERIE FINE

SINCE
1979



SPIRITUEUX THÉS CONSERVES CHAMPAGNES CAFÉS VINS CHOCOLATS

OUVERT DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 19H
INFO@CASAJEDA.FR - 05 58 75 50 59
23, BOULEVARD FERDINAND DE CANDAU
40 000 MONT-DE-MARSAN



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.