

DA 1507

proced.



Briass & Cie

MARCHÉ-AU-BOIS, 18
BRUXELLES

ANNÉE 1904

Prix Courant Général

DE LA MAISON

BRIAS & C^{IE}

CE PRIX COURANT ANNULE LE PRÉCÉDENT

MÉDAILLES D'OR

à l'Exposition de Bruxelles 1897

Paris 1900

Représentée par

EXPORTATION

Nous faisons remarquer à nos clients de Hollande, de France, d'Allemagne, d'Angleterre, de Suisse, etc., etc., que nos envois d'au moins CENT litres (vins divers en cercles ou en bouteilles) se font en Transit de nos Entrepôts et que nous déduirons 20 francs par hecto du chef du DRAWBACK des DROITS BELGES (PRIMES D'EXPORTATION); les Spiritueux jouissent de même d'une prime de 150 francs par cent litres à 50 degrés et les vins de Champagne de fr. 0.50 la bouteille.

MAISON DE GROS ET BUREAUX :
18, rue du Marché-au-Bois
Téléphone 138

SUCCURSALE :
51, chaussée d'Ixelles
Téléphone 317

୩୩

Nous avons l'honneur de vous remettre ci-joint, sans engagement, nos prix les plus réduits pour l'année 1904.

Faisant nos achats directement chez les propriétaires, nous pouvons vous offrir les mêmes avantages que les maisons de 1^{er} ordre des lieux de production.

Vous avez, en outre, en nous confiant l'exécution de vos ordres, l'avantage :

1^o De réaliser une économie sur les frais de transport, toujours plus considérables pour de petites expéditions que pour des chargements complets ;

2^o De recevoir vos fûts bien pleins, remplissant nous-mêmes en bonde, à Bruxelles ;

3^o De n'avoir à supporter aucuns frais de commissionnaire ;

4^o De ne devoir acheter qu'au fur et à mesure de vos besoins, de pouvoir choisir la marchandise vous-mêmes après dégustation préalable, et d'en recevoir livraison immédiate ;

5^o De ne pas avoir à confier vos ordres à des maisons lointaines qui, souvent, vous sont complètement inconnues, alors que vous êtes à même de vous renseigner immédiatement sur l'honorabilité et la manière de traiter de la nôtre. »

De plus, nous vous garantissons sur facture la faculté de nous retourner toute marchandise qui ne serait pas à votre entière satisfaction.

Nous serions heureux de vous faire déguster nos vins, soit en visitant nos caves, 60, RUE DES TANNEURS, ou en vous faisant parvenir des échantillons selon votre désir.

Tout dévoués à vos ordres, auxquels nous promettons nos meilleurs soins, nous vous prions d'agréer, MM , nos salutations bien sincères.

BRIAS & C^{ie}.

VINS ROUGES DE BORDEAUX

La barrique rendue **FRANCO**

Pour exportation, voir page 2

Cinq francs en plus par demi-barrique

* 1901 *

Côtes	190 "
Blaye, Ségonzac	200 "
Macau	200 "
Médoc	210 "
Fronsac	225 "
Château La Roque, Saint-Emilion	250 "

* 1900 *

Bas-Médoc	210 "
Artisans du Blayais	210 "
Médoc	240 "
Fronsac	240 "
Saint-Christoly	250 "
Haut-Médoc	265 "
Château Lacroix	275 "
Château Mille Secousses	275 "
Château La Mariotte	275 "
Cru Saint-Marcel	290 "
Château La Roque	290 "
Château Germignan, Listrac	300 "

VINS ROUGES DE BORDEAUX

La barrique rendue **FRANCO**

Pour exportation, voir page 2

Cinq francs en plus par demi-barrique

* 1900 *

(Suite)

Cru du Tris, Listrac	300 "
Grand Poujeaux, Moulis	300 "
Château Foncla, Castres	325 "
Château Matras, Saint-Émilion	325 "
Château La Dauphine	325 "
Château La Houringue	325 "
Saint-Estèphe, 1 ^{er} Bourgeois	350 "
Château Grand Puy, Lacoste	350 "
Château Priban, Macau	350 "
Château d'Arsac	350 "
Château Doumens	375 "
Margaux	400 "
Château Latour-Figeac	425 "
Saint-Julien, 1 ^{er} Bourgeois	425 "
Château Chasse-Spleen	425 "
Château Pourret-Piola, Saint-Émilion	450 "
Château Kirwan	450 "
Château Brown-Cantenac	500 "
Château Rauzan-Sègla	550 "
Château Malescot, Margaux	600 "
Château Durfort, Margaux	650 "

VINS ROUGES DE BORDEAUX

La barrique rendue **FRANCO**

Pour exportation, voir page 2

Cinq francs en plus par demi-barrique

*** 1899 ***

Sables Saint-Emilion	300 "
Haut-Médoc.	300 "
Cru Lauret, Saint-Christoly	325 "
Les Collines, Bouliac	325 "
Château Montbousquet.	325 "
Château de Barbe, Terrefort	350 "
Château La Roque, Saint-Emilion	350 "
Château Tourenne	350 "
Saint-Estèphe, 1 ^{er} Bourgeois.	375 "
Château Charron, Saint-Emilion	375 "
Château Montheil	400 "
Saint-Julien.	450 "
Château Larrivaux	450 "
Château Montbrun, Margaux	475 "
Château Pomys	500 "
Château d'Angludet	550 "
Château Pontet-Canet	650 "
Château Saint-Pierre, Bontemps	750 "
Château Langoa Barton	850 "
Château Léoville Barton 2 ^e cru classé	950 "
Château Latour, grand vin, 1 ^{er} cru classé	1200 "
Château Lafite grand vin, 1 ^{er} cru classé.	1200 "

VINS ROUGES DE BORDEAUX

La bouteille FRANCO Bruxelles

	1900	1899	1898	1896	1895	1893	1890
Côtes et Palus	1	" 1 10	—	—	—	—	—
Médoc et Fronsac	1 10	1 25	—	—	—	—	—
Haut-Médoc	1 25	1 50	1 75	—	—	—	—
Saint-Christoly	1 25	1 50	—	—	—	—	—
Saint-Germain	1 25	1 50	1 75	—	—	—	—
Cissac	1 25	1 50	—	—	—	—	—
Puisseguin	—	1 50	1 75	—	—	—	—
Çussac	—	—	1 75	2	"	—	—
Saint-Seurin	—	1 50	1 75	2	"	—	—
Saint-Laurent	—	1 50	1 75	2	"	—	—
Poujeaux et Moulis	—	1 75	2	" 2 50	2 75	—	—
Listrac	—	1 75	2	" 2 25	—	—	—
Saint-Estèphe	—	2	" 2 25	2 50	3	"	—
Saint-Julien	—	2	" 2 25	2 50	3	" 3 25	3 50
Ludon Bourgeois	—	2	" 2 25	2 50	—	—	—
Pomerol	—	—	2 50	2 75	3 25	3 50	—
Saint-Emilion	—	2 25	2 50	2 75	3 25	3 50	4 "
Margaux	—	2 50	3	" 3 25	3 50	4	" 4 50
Pauillac	—	2 50	3	" 3 25	3 50	4	"
Cantenac	—	2 50	3	" 3 25	3 50	4	" 4 50
Haut-Saint-Emilion	—	—	3	" 3 25	3 50	4	"
Grand Poujeaux	—	—	3 25	3 50	4	" 4 50	5 "
Château Citran	—	—	3 25	—	3 75	—	5 "
Château Beau-Séjour	—	—	—	4	" 4 25	4 50	—
Chât. Chasse-Spleen	—	—	—	—	4 50	—	5 50
Château Léognan	—	—	—	—	5 50	—	6 "
Château Lafite (non étampé)	1881	—	—	—	—	—	—
	5						

GRANDS VINS DE BORDEAUX

La bouteille FRANCO Bruxelles

	1895	1893	1890	1887	1885	1881	1878
Pontet-Canet . . .	3 75	4 25	4 75	—	5 50	6 *	—
Mouton-d'Armailhac	4 50	5 *	5 25	5 50	—	—	—
Cantemerle . . .	4 25	5 *	5 25	5 50	6 *	6 50	7 50
Latour-Carnet . . .	4 50	—	5 75	6 25	6 75	7 50	8 50
Brancaire-Duluc . . .	—	—	5 75	—	—	—	—
Saint-Pierre . . .	—	5 *	5 75	6 50	6 75	—	8 50
Beychevelle . . .	—	—	—	6 50	6 75	7 50	8 50
Lagrange . . .	—	—	6 50	—	8 50	*10 50	—
Kirwan . . .	—	6 *	6 50	7 *	8 50	—	—
Lalagune . . .	—	—	—	7 *	8 *	—	9 *
Léoville Poyferré . . .	—	—	7 *	7 50	8 50	9 *	9 50
Pichon-Longueville . . .	—	—	7 *	7 50	8 50	9 *	—
Cos d'Estournel . . .	—	—	7 50	8 *	9 *	10 *	*14 *
Margaux . . .	8 *	*8 50	*9 *	—	—	*12 50	*18 *
Latour . . .	—	*8 *	*9 *	—	*10 *	—	*20 *
Haut-Brion . . .	—	*8 *	*10 *	—	—	—	—
Malescot 1886 . . .	5 50	—	—	—	—	—	—

	1893	1890	1887	1885	1884	1880	1879
Brown-Cantenac . . .	—	6 50	7 *	8 *	*8 50	—	—
Mouton-Rothschild . . .	—	7 50	8 *	9 *	—	*16 50	*15 *
Lafite . . .	*8 *	—	*10 *	—	—	*15 *	—

* Les vins marqués d'une * sont étampés et mis en bouteilles au château, expédiables par caisse de 12 bouteilles.

VINS BLANCS DE BORDEAUX

La barrique rendue FRANCO

Pour exportation, voir page 2

Cinq francs en plus par demi-barrique

	1900	1899	1898	1896
Petites Graves	200	—	—	—
Graves	215	225	—	—
" Entre-deux-Mers	225	250	—	—
" Saint-Selve	250	275	—	—
" Château Le Prieuré	—	275	—	—
" St-Morillon et La Brède	275	300	325	—
Beaurech.	—	300	325	—
Château de Vaure.	300	300	—	—
Loupiac	—	325	350	—
Graves Sainte-Croix	—	325	375	—
Podensac.	—	375	425	—
Preignac.	—	400	450	—
Barsac	—	450	500	—
Bommes	—	475	500	525
Sauternes	—	500	525	550
Château Coutet	—	—	600	—
" Climens	—	—	650	—
" Filhot	—	600	—	—
" Guiraud	—	—	—	1000
" Yquem	650	—	—	1100

VINS BLANCS DE BORDEAUX EN BOUTEILLES

(FRANCO Bruxelles)

	1900	1899	1898	1896
Petites Graves.	1 "	1 10	—	—
Graves	1 10	1 25	1 50	1 75
" supérieur.	—	1 50	1 75	2 "
	1896	1895	1893	1890
La Brède, Saint-Morillon.	1 50	2 "	2 25	—
Langoiran	1 75	2 25	2 50	—
Cérons et Podensac. . .	2 "	2 50	2 75	—
Preignac	2 25	—	—	3 "
Sauternes	2 50	3 "	3 50	4 "
Haut-Sauternes	3 50	4 50	5 "	5 50
Barsac	2 50	3 "	3 50	4 "
Haut-Barsac	3 50	3 75	4 "	5 "
	1887	1884	1878	1874
Château Latour Blanche .	6 "	7 50	9 "	—
" Guiraud.	—	7 50	10 "	—
" Climens.	6 50	—	10 "	—
" Coutet	—	8 "	—	13 "
" d'Arche.	—	—	12 "	15 "
Château Yquem		1889		6 "
" "		1885		9 "
" "		1879		9 50
" "		1874		35 "

VINS DE BOURGOGNE

La pièce rendue FRANCO

Pour exportation, voir page 2

Cinq francs en plus par feuillette

	1900	1899	1898
Bon ordinaire.	250	300	—
Aloxe et Savigny.	300	350	—
Mercrey et Givry	350	400	425
Chassagne et Santenay.	400	450	—
Monthélie et Savigny	450	475	500
Beaune	475	—	600
Beaune, tête de cuvée	500	600	—
Pommard	525	650	—
Pommard, tête de cuvée	—	700	750
Volnay	575	700	750
Volnay-Santenot	—	750	—
Nuits et Vosnes	650	800	850
Corton	—	—	900
Richebourg.	—	950	1000
Chambertin.	—	1200	—

VINS BLANCS

	1900	1899	1898
Chablis	300	350	400
Chablis supérieur	325	375	450
" 1 ^{er} cru	450	500	550
Meursault 2 ^e tête	450	—	—
" 1 ^{re} "	—	600	650
Montrachet.	—	600	675

VINS DE BOURGOGNE en bouteilles

Franco Bruxelles

	1899	1898	1896	1895	1893	1890
Aloxe et Savigny	2 "	2 25	2 50	—	—	—
Mercurey et Givry	2 25	2 50	2 75	3 "	—	—
Chassagne	2 50	2 75	3 "	3 25	—	—
Santenay	2 50	2 75	3 "	3 25	—	—
Monthélie	2 75	3 "	—	3 50	—	—
Beaune	3 "	3 25	3 50	3 75	4 "	—
Pommard	3 25	3 50	3 75	4 "	4 25	4 50
Volnay	3 25	—	—	4 "	4 50	—
Volnay-Santenot	3 50	3 75	—	4 25	4 50	4 75
Nuits et Vosnes	—	4 "	4 25	4 50	4 75	5 "
Corton et Chambolle	—	—	4 50	4 75	5 "	5 25
Richebourg	—	—	—	5 "	5 50	6 25
Clos du Roi	—	—	—	5 "	5 50	6 25

	1889	1887	1884	1878	1875	1870
Nuits et Vosnes	5 50	6 "	6 25	—	7 "	—
Corton et Chambolle	6 "	6 50	—	7 "	7 50	—
Richebourg	6 50	—	7 "	7 50	—	—
Clos du Roi	6 50	7 "	7 50	8 "	8 50	9 "
Romanée-Conti	—	7 25	7 75	8 50	9 50	—
Musigny-Vougeot	7 "	7 50	8 25	—	10 "	10 50
Chambertin	7 50	8 "	8 50	11 "	12 "	13 "

VINS BLANCS

	1899	1898	1895	1893	1890	1887
Chablis	1 50	1 75	2 25	—	—	—
Chablis sup.	2 "	2 25	2 75	3 25	3 75	4 50
Chablis 1 ^{er} cru	—	3 "	3 50	4 "	4 50	5 50
Meursault 1 ^{re} tête	—	3 50	4 "	4 50	5 "	6 "
Montrachet "	—	4 "	5 25	6 50	7 50	9 "

La bouteille
rouge et blanc

La bouteille
rouge et blanc

Volnay mousseux	4 50	Romanée mousseux	6 50
Nuits "	5 50	Chambertin "	7 50

VINS DE MACON

La pièce rendue FRANCO

Pour exportation, voir page 2

Cinq francs en plus par feuillette

	1900	1899	1898
Mâcon	200	—	—
Charentay	210	—	—
Quincié et St-Amour	225	275	—
St-Etienne et Romanèche	250	300	325
Brouilly et Morgon	—	350	375
Fleurys et Thorins	—	400	—
Moulin-à-Vent	—	425	500

VINS BLANCS

Chasselas	200	—	—
Montagny	225	275	—
Fuysé	250	325	350
Pouilly	300	375	400

VINS DE MACON en bouteilles

FRANCO Bruxelles

	1899	1898	1895	1893
Mâcon	1 25	1 50	2 "	—
Charentay	1 50	1 75	2 25	2 50
St-Amour	1 75	2 "	2 50	—
Romanèche	2 "	2 25	2 75	3 "
Brouilly et Morgon	—	2 50	3 "	3 25
Thorins et Fleurys	—	2 75	3 25	3 50
Moulin-à-Vent	—	3 "	3 50	4 "

VINS BLANCS

Chasselas	1 50	1 75	2 "	—
Montagny	1 75	2 "	2 50	3 "
Fuysé	2 "	2 25	2 75	3 25
Pouilly	—	2 75	3 "	3 50

VINS DU RHIN

SUIVANT ANNÉES ET MÉRITE

	Franco EN AIMES DE 150 A 160 LITRES L'hectolitre	La bouteille franco à BRUXELLES
Rheinwein	150 à 175	1 50 à 1 75
Nackenheimer, Manneberger . . .	175 200	1 75 2 "
Laubenheimer, Deidesheimer . . .	200 250	2 " 2 50
Oppenheimer, Niersteiner	250 300	2 50 3 "
Geisenheimer	300 350	3 " 3 50
Marcobrunner, Rauenthaler	400 500	4 " 5 "
Hochheimer, Rudesheimer	500 800	5 " 8 "
Liebfraumilch	—	5 " 8 "
Steinberger	—	6 " 10 "
Steinberger Cabinet	—	8 " 12 "

VINS DE MOSELLE

SUIVANT ANNÉES ET MÉRITE

Moselwein	150 à 175	1 50 à 1 75
Zeltinger	200 250	2 " 2 50
Ohligsberger, Pisporter	250 300	2 50 3 "
Brauneberger, Grünhäuser	300 400	3 " 4 "
Scharzberger, Josephshöfer	400 600	4 " 6 "
Scharzhofberger		6 "

VINS ROUGES

Ober Ingelheimer	300 à 400	3 " à 5 "
Assmanshäuser	450 600	4 " 6 "


VINS MOUSSEUX

	Franco en caisse de 12 bouteilles
Rhin mousseux	4 50
Niersteiner mousseux	5 50
Hochheimer "	6 50
Johannisberger "	7 50
Moselle "	4 50
Brauneberger "	5 50
Scharzhofberger "	6 50
Josephshöfer "	7 50
Assmanshäuser " rouge	5 " et 6 50

RHIN-MOUSSEUX


GEBRÜDER HOEHL

Geisenheim-s/Rhin




La bouteille FRANCO Bruxelles

Cosmopol, carte noire.	4 50
Cosmopol, carte blanche.	4 75
Hoehl, « sec ».	5 25
Kaiser-Blume	5 75
Sparkling Hock	5 25
Sparkling Moselle	5 25
Assmannshäuser rouge	5 25



Les 2/2 bouteilles, 0.50 cent. en plus



MONOPOLE GÉNÉRAL

POUR LA BELGIQUE

BRIAS ET C^{ie}

Vins de la Côte du Rhône

La pièce rendue **FRANCO**

Pour exportation, voir page 2

Vins rouges

	1899	1898	1896	1895
Gervans.	275	300	350	—
Crozès	300	350	400	450
Côte-Rôtie et Hermitage 2 ^e cl.	—	450	525	—
" " 1 ^{re} cl.	—	500	600	700

Vins blancs

Crozès	300	350	400	450
Château Grillet	—	450	500	—
Hermitage 2 ^e classe	400	—	—	—
" 1 ^{re} classe	—	600	700	750

EN BOUTEILLES

Vins rouges

	1898	1895	1893	1890
Gervans.	2 " "	2 25	2 50	—
Crozès	2 25	2 50	—	—
Côte-Rôtie et Hermitage 2 ^e cl.	3 " "	3 25	3 50	4 " "
" " 1 ^{re} cl.	—	3 50	4 " "	5 " "

Vins blancs

Crozès	2 25	2 50	3 " "	3 75
Château Grillet	—	3 " "	3 50	4 " "
Hermitage.	—	3 50	4 " "	5 " "

CHAMPAGNES ROUGES

Verzenay 1884. 4 " "	Bouzy 1884 4 " "
Sillery " 4 " "	Saint-Basle 1878 7 " "

Vins blancs de la Touraine

La pièce de 250 litres rendue franco

	1900	1899	1898
Tours (Vouvray) 2 ^e choix ordinaire	225	250	—
" 1 ^{er} " "	250	275	—
" cru bourgeois	300	350	400
" Bons Vignerons	350	400	450
" cuvée supérieure	400	450	500
" 1 ^{er} cru toute 1 ^{re} tête	—	500	600

COTEAUX (Saumur)

La pièce de 250 litres

Bas-Anjou	225	250	—
Haut-Anjou, 2 ^e choix	250	275	—
" 1 ^{er} " "	300	350	400
1 ^{er} cru 1 ^{re} tête.	350	400	450

JURANÇON (Bayonne)

La pièce de 300 litres

Chalosse	300	—	—
Béarn	300	325	—
Jurançon, 2 ^e cru	325	350	450
" 1 ^{er} " "	350	400	500

EN BOUTEILLES

FRANCO Bruxelles

	1899	1898	1896	1893	1890	1884
Tours (Vouvray)	1 10	—	—	—	—	—
" 2 ^e cru bourgeois	1 25	1 50	—	—	—	—
" 1 ^{er} " "	1 50	1 75	2 " 2 50	3 " 2 50	—	—
" Bons Vignerons	1 75	2 " 2 25	2 75	3 25	—	—
" cuvée supérieure	—	2 50	3 " 3 50	4 " 3 50	5 " 5 "	—
" 1 ^{er} cru 1 ^{re} tête	—	3 " 3 50	4 50	5 50	6 50	—
Coteaux	1 25	1 50	1 75	2 25	3 " 4 "	—
" supérieur	1 50	1 75	2 " 2 50	3 50	—	—
" 1 ^{er} cru 1 ^{re} tête	—	3 " 3 50	4 50	5 50	6 50	—
Chalosse	1 10	1 25	1 50	2 " —	—	—
Jurançon, 2 ^e cru	1 25	1 50	1 75	2 25	—	—
" 1 ^{er} " "	—	2 25	2 50	3 " 4 "	5 50	—

Grands Vins d'Espagne et de Portugal*

	Franco à Bruxelles		
	en bouteille	en 1/2 bouteille	en arrobe non legé le litre
Oporto rouges et blancs			
Oporto	2 "	—	2 "
" dépeillé	2 50	1 50	2 50
" vieux	3 "	1 75	3 "
" très fin. 1880	4 "	2 25	4 "
" Royal 1875	5 "	2 75	5 "
COMMENDADOR	6 "	3 25	—
" vin spécial 1874	6 "	—	6 "
" vin rosé 1874	7 "	—	—
" vin exquis 1870	8 "	—	—
" 1868	9 "	—	—
" 1865	10 "	—	—
Madère			
Madère	2 "	—	2 "
" vieux	2 50	1 50	2 50
" supérieur 1890.	3 "	1 75	3 "
" de l'île 1884.	4 "	2 25	4 "
" " 1880.	5 "	2 75	5 "
" " 1875.	6 "	—	6 "
" " 1869.	7 "	—	—
" " 1864.	8 "	—	—
Sherry (Xérès)			
Sherry	2 "	—	2 "
" vieux	2 50	1 50	2 50
" supérieur.	3 "	1 75	3 "
" recommandé	4 "	2 25	4 "
" sec	5 "	—	5 "
" moelleux	6 "	—	6 "
" extra	7 "	—	7 "

* Ces vins sont expédiables en fûts de 16, 32, 64, 125, 250 et 525 litres.

Nos vins d'Oporto rouges, à partir de 3 fr. la bouteille, sont décantés.

Vins de Malaga noirs et blancs

FRANCO
1/2 en arrobes
bouteille bouteille non logé
le litre

Malaga	2 "	—	2 "
" 2 ans	2 50	1 50	2 50
" supérieur	3 "	1 75	3 "
" recommandé	4 "	2 25	4 "
" spécial	5 "	—	5 "
" fin, dépouillé	6 "	—	—
" choisi, très fin	7 "	—	—
" exquis	8 "	—	—

	La bouteille	L'hectol.
Samos.	1 50 à 2 50	150 à 250
Vidonia	2 " 3 "	200 300
Amontillado	3 " 6 "	300 500
Moscatel, Paxareta	3 " 5 "	300 500
Tinto de rota, Pedro Ximenes	3 " 4 "	300 500
Vin de Chypre et d'Alicante	3 " 5 "	300 500

Grands Vins d'Italie

Capri blanc et rouge	2 75	275
Falerne blanc et rouge	2 75	275
Lacrima-Christi blanc et rouge	2 75	275
Marsala Italia (moelleux)	3 "	300
" Inglese (sec)	3 "	300
" sec ou moelleux	2 et 2 50	200 et 250
Malvoisie	3 "	300
Zucco blanc	4 "	—

VINS DE MUSCAT

SPÉCIALEMENT RECOMMANDÉS POUR LA MESSE

La pièce FRANCO. Par 1/2 pièce 5 francs en plus

	1900	1899
Muscats fin	250	275
" de Maraussen	325	350
" de Béziers	350	400

	Par bouteille	Par 1/2 bouteille	Par arrobe Le litre
Muscats de Lunel	2 50 à 3 "	1 50 à 1 75	2 50 à 3 "
" Frontignan	3 " à 4 "	1 75 à 2 25	3 " à 4 "
" Rivesaltes	4 " à 5 "	2 25 à 2 75	4 " à 5 "

	La bouteille	L'hectolitre
Vins de Banyuls	1 50 2 " et 2 50	150 à 250
" Roussillon rouge	1 50 2 25 et 2 50	150 à 250

Vins Quina apéritif le litre v. c. 2 75

VERMOUTH

	Le litre verre compris	
Français sec	1 75	
" " supérieur	2 25	
Noilly Prat	Province	2 75
	Exportation	3 25
de Turin	2 50	
" vieux	3 "	



Vins de Hongrie

VINS DE TOKAY EN BOUTEILLES

	Par bouteille Franco Bruxelles
Tokayer doux	3 25
" 1/2 doux n° 58	3 50
" doux " 59	3 75
" " " 60	4 25
" Ruster	4 75
Tokayer fin, 1863	6 "
" très fin, spécial 1858	7 75
" " " 1846	14 75
" extra 1827	18 "
Vin du Roi	4 75
Tokayer, vin sec n° 56	5 "
Szamorodner "	5 "
Huszarbor "	6 25

VINS ROUGES

	Par barrique de 225 litres prise à Presbourg.	Par bouteille Franco Bruxelles
Pressburger	175 à 380	2 25 à 2 75
Villanyer	250 600	2 75 4 "
Ménéscher vin Royal	575 725	4 50 7 50
Château Palugyay	250 375	3 25
Voslauer	250 375	3 25

VINS BLANCS

Neszmélyer	200 à 500	2 50 à 4 50
Villanyer (Riesling)	320 400	2 25 4 "
Pressburger (Riesling)	325 500	2 50 3 75
Somlauer	375 625	3 25 3 75
Château Palugyay	250 375	3 25
Voslauer	250 375	3 25 à 3 75



Grands Vins de Champagne

DE

P. FORESTIER & C^{ie}

AVIZE près ÉPERNAY

Médaille d'or à l'Exposition
de Bruxelles 1897

La bouteille franco à Bruxelles

Carte Blanche (1)	sec et demi-sec	fr.	3 50
Grand vin d'Ay	" "		4 25
Fleur de Sillery	" "		5 25
Œil de Perdrix (vin rosé)	" "		5 50
Grand Crémant	" "		5 75

(1) Nous avons aussi ce vin en 1/4 de bouteille
à raison de fr. 1 10 le quart

Les 2/2 bouteilles, 50 cent. en plus

SEULS PROPRIÉTAIRES

DE LA

MARQUE

Pour conserver la mousse et la qualité du vin, il est nécessaire
de coucher les bouteilles dans un endroit frais et sec.

BRIAS ET C^{ie}



CHAMPAGNE
POUR CHASSES ET FÊTES
DE
de BEAULIEU Père et Fils
REIMS

Médaille d'or à l'Exposition
de Bruxelles 1897

La bouteille FRANCO à Bruxelles

Grand Mousseux	fr. 2 75
Carte blanche	3 "
Carte d'or	sec et demi-sec. 3 50
" le 1/4 de bouteille	1 10

50 centimes en plus par 2/2 bouteilles

SEULS PROPRIÉTAIRES

DE LA
MARQUE

Pour conserver la mousse et la qualité du vin, il est nécessaire
de coucher les bouteilles dans un endroit frais et sec.

BRIAS ET C^{ie}

Marques diverses de Champagne

Forestier Grand Crémant	fr. 5 75
MONTEBELLO Sillery	5 75
" Crémant	7 75
" (sec)	8 "
" (maximum sec)	8 "
Moët et Chandon Ay	5 75
" Sillery	6 "
" Grand Crémant impérial	8 50
Deutz et Gelderman 1/2 sec	7 75
" sec	8 75
Delbeck	4 "
Saint-Marceaux Sillery, carte noire	5 50
" carte blanche, vin sec	6 50
" Royal	7 50
Ruinart père et fils, Sillery supérieur	5 75
" carte blanche	7 "
G.-H. Mumm et C^{ie}, Bouzy	7 "
" carte blanche	7 75
Louis Rœderer	7 75
Veuve Clicquot-Ponsardin	9 75
" carte jaune sec	9 75
Pommery et Greno, carte blanche demi-sec	8 50
" " sec (goût américain)	9 50
" " extra sec (goût anglais)	9 50
Heidsieck monopole	8 50
" " sec	8 75
" " dry monopole	9 25

50 centimes en plus par 2/2 bouteilles

Pour conserver la mousse et la qualité du vin, il est nécessaire
de coucher les bouteilles dans un endroit frais et sec

N. B. — Il est à remarquer que tous les **Champagnes** que nous fournissons ont un repos de plus d'une année, et sont, par conséquent, **supérieurs en qualité** aux vins jeunes offerts par certains négociants à titre de réclame.

ELIXIR du JAPON

LIQUEUR HYGIÉNIQUE
A BASE DE MANDARINE



Médaille d'or
à l'Exposition de
Bruxelles 1897



Médaille d'or
à l'Exposition de
Paris 1900

Le flacon	fr.	6	»
Le 1/2 flacon		3	25
Le 1/4 de flacon		2	»

Le curaçao parvenu aux Japonais, ceux-ci firent, sur les mêmes données, cet **élixir** en prenant pour base la délicieuse Orange Mandarine et en la dosant de Sucre de Canne. Par suite de ces principes de 1^{er} choix, cette **Liqueur Hygiénique** offre un avantage réel : celui de réunir un goût fin, sec et suave, tant estimé dans les liqueurs.

Elle est la plus **exquise** et la plus **digestive** de toutes les Liqueurs de table connues jusqu'à ce jour.

SPIRITUEUX

	VERRE COMPRIS		
	Litres	Bouteilles	1/2 bout.
Cognac	3 50	—	—
" vieux	4 "	—	—
" fin	4 50	3 75	2 "
" vieux supérieur	5 "	4 25	2 25
" fine champagne	6 "	5 25	2 75
" " " supérieure	7 "	6 25	3 25
" grande champagne	—	7 25	3 75
" " " supér.	—	8 25	4 25
" " " extra	—	9 25	4 75
" " " 1858.	—	13 "	6 75
" " " 1848.	—	20 "	10 "
Rhum	3 50	—	—
" vieux	3 75	—	—
" Martinique	4 "	3 50	2 "
" Jamaïque	4 50	—	—
" " supérieur	5 "	4 25	2 25
" " " extra vieux	6 > à 8 >	5 25 à 7 25	2 75 à 3 75
Kirsch de la Forêt-Noire	4 50		
" " " "	5 50		
" " " "	6 "		1/2 litre
" " " "	6 50		3 25
Scotch, Irish Whisky	5 75 à 7 75	5 > à 7 >	—
Finest old Tom Gin	5 25 à 7 25	4 50 à 6 50	—
			Verre compris
			Le litre
Eau-de-vie			2 25
" fine			2 50
" blanche pour fruits	2 50, 3	" et	3 50
" de Montpellier			3 "
" " " vieille supérieure			3 50
" d'Armagnac			3 75
" " " vieille			4 "
" de Marc		4 "	à 4 75
Schiedam vieux			3 50
" en cruchon de 1 litre 20			4 "
Hasselt			2 25 à 2 50
" très vieux en bouteilles			2 75
" en cruchon			3 "
Genièvre			2 "
" Schepens			2 10
Alcool			4 25

LIQUEURS

	QUALITÉS				
	BIBRA		Superfine		Fine
	VERRE COMPRIS				
	litre	1/2 lit.	litre	litre	litre
Curaçao brun et blanc	4 75	2 50	4 25	3 50	2 75
Anisette	"	"	"	"	"
Elixir hygiénique	"	"	"	"	"
Punch au rhum et au kirsch	"	"	"	"	"
Crème de menthe bl. et verte.	"	"	"	"	"
" cassis	"	"	"	"	"
" noyaux	"	"	"	"	"
" vanille	"	"	—	—	—
" moka	"	"	—	—	—
" cacao	"	"	—	—	—
Parfait amour	"	"	—	—	—
Cherry Brandy	5	2 75	—	—	—
Punch suédois	"	"	—	—	—
Arrac de Batavia	"	"	—	—	—
Grog américain	"	"	—	—	—
Ginger Brandy	"	"	—	—	—
Eau-de-vie de Dantzig	4 75	2 50	—	—	—
Kummel cristallisé. flacon	3	"	—	—	—
" Allash "	3	"	—	—	—
Marasquin flacon paille	4 75	—	—	—	—
" 1/2 " "	3	"	—	—	—
Le litre, verre comp.					3 50
Elixir Parfait					3 "
AMER BRIAS					2 25
" de Hollande.					3 "
" "					3 75
" "					2 75
Liqueur double.					2 25
Amer du Progrès n° 1, en litre					1 75
" " n° 2, en fût					3 75
Bitter français					5 50
Absinthe suisse					6 50
" " supérieure					

SPÉCIALITÉS

		1/2 litre	Litre		
Chartreuse	jaune	—	—		
"	verte	—	—		
Bénédictine	4 75	9 "		
Absinthe Pernod	—	6 50		
Anisette M^o Brizard	4 50	8 50		
Anisette M^o Brizard	3 50	6 50		
Kummel de Wolfschmidt, Riga	} Double Riga	—	5 "		
		} Allash	—	5 50	
			} Crème de Cumin	—	6 "
				} Ecauer O.	—
"	" OO	—	6 "		
Cognac Martell*	4 "	6 50		
"	***	4 75	8 "		
"	V.O.	—	9 "		
"	V.S.O.	—	10 "		
"	V.S.O.P.	—	12 "		
"	V.V.S.O.P.	—	18 "		
Cognac Hennessy*	—	8 "		
"	***	—	9 "		
Bisquit-Dubouché***	—	8 "		
"	" récolte 1848	—	15 "		
Punch suédois de Cederlunds	Stockholm	—	6 "		
Cointreau Triple sec.	4 "	7 75		
Royaline	—	7 75		
Elixir de Chaufontaine le 1/4 1 50	2 75	4 75		
Boonekamp le 1/4 1 25	2 25	4 "		
Deymann Bitter	—	3 "		
Quinquina National	—	2 50		
Wynand Fockink	} Cherry Brandy	1/2 cruc.	Cruc.		
		} Anisette	5 25	10 25	
			} Curaçao	—	—
				} Zoetman's Bitter	4 25
"	Schiedam	2 50	4 50		
Maraschino de Zara	} Excelsior. qual. sup.	1/2 flac.	Flacon		
		} Qualité (B)	3 25	6 25	
Elixir de Spa le 1/6 1 25	2 75	5 "		
Bitter de Spa le 1/4 1 25	2 "	3 25		
Grand Quincy	4 "	—		

Raspail-Liquor

La Liqueur Hygiénique et de dessert de F.-V. Raspail a été inventée par le grand hygiéniste F.-V. RASPAIL; de tout temps elle a joui d'une très grande réputation justifiée aussi bien par ses propriétés hygiéniques que par son délicieux arôme. Le RASPAIL-LIQUOR est en effet la plus délicieuse des liqueurs de table, il est aussi un puissant digestif et le correctif assuré de toutes les digestions paresseuses ou mauvaises.



Au moment où, avec juste raison, on a entrepris une lutte, devenue si nécessaire, contre l'alcoolisme, provoqué par l'usage et l'abus des préparations nuisibles à la santé, le RASPAIL-LIQUOR se recommande tout spécialement par sa fabrication très soignée, par la pureté et la combinaison hygiénique des substances qui entrent dans sa composition.

Le RASPAIL-LIQUOR est exclusivement préparé avec de vieilles eaux-de-vie de vin pures de toute falsification ou de tout mélange. Après sa fabrication, il reste toujours au moins une année à se reposer et à vieillir dans des cuves de bois. Aussi, lorsqu'il est livré à la consommation, sa finesse est absolument parfaite et le velouté de son bouquet incomparable.

Se méfier des nombreuses contrefaçons, vendues sous le nom de Raspail ou de liqueur selon la formule Raspail, qui n'ont rien de commun avec les produits exclusivement fabriqués par la MAISON RASPAIL, rue du Temple, 14 et 16, Paris et qui s'appellent RASPAIL-LIQUOR ou Liqueur hygiénique et de dessert de F.-V. Raspail.

La bouteille fr. 10 00
La demi-bouteille 5 25

Pour le véritable Raspail-Liquor exiger, en outre, la bouteille mate en verre marron et le cachet de cire brune aux initiales F.V.R.

SIROPS pur sucre

	Extra litre 1/2 l.	Fin litre 1/2 l.
Grenadine, Groseilles, Citron, Framboise, Orgeat, Gomme . . .	3 50 2 "	2 75 1 50
Mûres, Sureau	— 3 "	1e 1/4 1 75

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

en bocaux de 1, 2 et 4 litres

Cerises	Le litre.	2 50 et 3 "
Raisins	"	" "

Bocaux en plus

Eau de fleurs d'oranger

Le litre, verre compris	2 50
Le flacon	1 "

Huile d'olive

Fine	Le litre	3 25
Extra	"	3 75

Vinaigre

Pur vin.	1 "
" vieux	1 25

NOTICE

Il est nécessaire, lorsque les vins arrivent en fûts, de les placer dans un endroit frais, à l'abri des courants d'air, de vérifier si les fûts n'ont pas un creux de plus de trois litres, et dans ce cas, il faut les remplir avec un vin analogue et bien limpide.

Les barriques doivent être placées sur chantier, bonde de côté.

Il est bon de mettre les vins en bouteilles **après un mois de repos**; toutefois, doit-on s'assurer préalablement de leur parfaite limpidité.

Une **limpidité parfaite** est **indispensable** à la conservation des vins blancs.

Si après un mois de repos un vin rouge n'est pas **entièrement limpide**, il est bon de le coller avec quatre à six blancs d'œufs.

Ce travail doit être fait par un sommelier.

Le vin blanc doit être clarifié de préférence avec de la colle de poisson ou de la gélatine.

La mise en bouteilles se fera autant que possible par un temps calme et clair.

Les bouteilles doivent être **bien rincées et propres**, les bouchons **neufs et de bon choix**.

Nous engageons nos honorés clients, acheteurs de vins en cercles, à nous laisser le soin de la mise en bouteilles en nos caves.

Ce travail de soutirage est souvent confié à des sommeliers inexpérimentés ou qui apportent peu de soins au rinçage des bouteilles; il ne peut manquer que de donner un mauvais résultat.

Exécuté par nous, il a ce double avantage, d'abord, d'éviter la descente de lourdes pièces et l'encombrement chez soi, et ensuite d'assurer une mise en bouteilles parfaite étant donnée notre habitude de ce genre de travail.

Les bouteilles vides disponibles sont prises à domicile telles quelles, et quelques jours après nous sommes à même de fournir le vin.

* * *

Le nombre considérable d'ordres qui nous arrivent journellement et le grand choix de nos articles, nous font un devoir de prier nos estimés clients de vouloir nous aider dans l'exécution de leur commande. Soit en nous indiquant le prix des marchandises qu'ils désirent ou en nous rappelant la date de leurs factures, si l'envoi doit comprendre des qualités conformes aux précédentes.

Ce défaut d'indications occasionne parfois des recherches laborieuses, et fait souvent ajourner les ordres dans les moments de surcroît.

Les clients qui désirent nous retourner les fûts vides, sont priés de le faire aussitôt après le soutirage, et en ayant bien soin de les reboucher. Le retard de cet envoi occasionne des dégâts à la futaille.

