

MENU DES DÉGUSTATIONS

Formule groupe de 6 à 10 personnes

DÉGUSTATION DÉCOUVERTE

Cours géo-viticole de la France

Approche de la dégustation et dégustation de 5 vins

DÉGUSTATIONS THÉMATIQUES

Cours géo-viticole de la région et dégustation de 5 vins

VINS DU RHÔNE

650€

Côte-rôtie, Cairanne, Rasteau, châteauneuf-du-pape ou encore Vacqueyras découvrez les grandes AOC de la vallée du Rhône

VINS DE BOURGOGNE

800€

De Gevrey-Chambertin jusqu'à Mâcon en passant Chassagne-Montrachet découvrez les vins des grands villages bourguignons

VINS DE BORDEAUX

800€

De l'estuaire de la Gironde en remontant la Garonne et la Dordogne découvrez la grande diversité des vins de Bordeaux des plus petites bastides aux plus grands châteaux

VINS DE LOIRE

650€

Remontez la Loire et découvrez les spécificités des cépages et des terroirs de la région ligérienne : Vouvray, Saumur, Sancerre, un voyage minéral et gustatif

100% ROUGE OU BLANC

650€

5 vins d'une même couleur en provenance des 5 régions majeures de France pour ceux qui n'aiment que le rouge ou le blanc

NO-LOW BOISSONS SANS ALCOOL

700€

Découvrez les alternatives sans alcool et créez votre propre boisson Tonic.

OPTIONS

COLLATION

+ 20€ / pers

Plateau charcuterie / fromage

REPAS COMPLET

+ 50€ / pers

Entrée, plat, dessert. Cuisiné par notre traiteur partenaire

CHEF À DOMICILE

SUR DEVIS

Un chef se déplace chez vous pour préparer un menu sur mesure.

SUR PLACE

Dans nos locaux Paris 15e

A EMPORTER

+ 150€

A votre domicile en IDF