

Soirées Entreprises

SOIREEES ŒNOLOGIQUES CHEZ LE VIGNERON

En français et en anglais

Tarifs (ndt, exonération de tva art 261-4-4b du CGI)

**Initiation à l'œnologie et à la dégustation - Dégustations chez le viticulteur de grands et rares vins de Savoie récompensés par les plus hautes distinctions
(Possibilité de repas chez le vigneron ou dans un restaurant de votre choix)**

Pourquoi ne pas partager *un moment original, convivial et enrichissant* en découvrant la vigne et le vin *au contact du viticulteur et sous l'encadrement d'un œnologue natif de la région*. Cette soirée vous permettra sans aucun doute d'avoir une autre idée des vins de Savoie dont les cépages ancestraux produisent des vins rares qui jouissent dorénavant d'une grande réputation dans les milieux œnophiles. De l'initiation aux techniques de dégustation à la dégustation proprement dites, de la cave à la table *un moment inoubliable de plaisir et de bonne humeur*.

*** Possibilité en hiver de randonnée en raquettes de nuit avec repas du terroir à la ferme du paysan ou a votre choix
(avec ou sans prestation œnologique)**



Ces soirées peuvent se compléter par un repas du terroir dans la cave du vigneron (avec la spécialité locale du vignoble) ou dans un restaurant de votre choix de l'Auberge de campagne au restaurant gastronomique en Château 4*

Les viticulteurs étant généreux dans la quantité servie des vins dégustés et pour vous éviter toute obligation d'achat, nous rémunérons ceux-ci lors des dégustations à la propriété

TARIFS NDT2008 DE LA SOIREE

(exonération de tva art 261-4-4b du CGI)

Tarifs moyen correspondant à une Entreprise budget Hôtel 3*

A/Sans le repas chez le vigneron En français et en anglais Ajouter les 3 rubriques pour calculer le prix

1/ Honoraires pour la préparation et l'animation de la soirée

Forfait pour le groupe

⇒ Forfait : 205 € jusqu'à 10 personnes, 225 € de 11 à 15 personnes, 255 € de 16 à 20 personnes, 305 € de 21 à 25 personnes, 340 € de 26 à 30 personnes, 365 € de 31 à 35 personnes, 400 € de 36 à 40 personnes, 420 € de 41 à 45 personnes, 435 € de 46 à 50 personnes, au delà sur devis

Les crus dont certains très rares servis copieusement avec amuse-bouche du terroir et la documentation complète à chaque participant

Prix par personne

⇒ 9 crus : 12 € par personne

⇒ 9 crus **dont une vendange tardive** : 13 € par personne

⇒ 10 crus **dont une vendange tardive** : 14.5 € par personne

Frais de déplacement pour la préparation et l'intervention à partir du bureau "ALPES FLAVEURS"

Forfait pour le groupe

⇒ forfait de 50 €

Timing idéal : 17 h à 20 h 30

B/Avec le repas dans la cave du vigneron En français et en anglais

(Pour les repas nous nous fournissons chez des artisans du terroir réputés)

1/Repas vigneron complet et copieux dans la cave (jusqu'à 30 personnes en hiver, 50 en été)
dont les diots de Savoie aux sarments de vigne et au vin, cuits dans le chaudron, (vin et café)

(Tarif à rajouter au tarif de l'œnologue et des vins de la dégustation)

22 €/ pers

2/Casse croûte froid charcuterie et fromage du terroir, dessert (vin et café)

(Tarif à rajouter au tarif de l'œnologue et des vins de la dégustation)

17 €/ pers

Acompte 30 % à la réservation, solde le jour de la prestation

Tout désistement ou toute annulation dans les 72 heures précédant l'intervention sont payables intégralement