

Soirée œnologique animée par notre sommelier



Initiation novice ou cours sur un thème précis lors d'un repas dégustation en groupe

à partir de 12 personnes

à partir 60 € TTC / personne selon le thème et les vins ou champagnes choisis ou en fonction du budget.



Proposition n° 1 : Initiation à la dégustation

- *Comment analyser et parler d'un vin*
- *Découverte du vignoble français*
- *L'histoire et le cycle de la vigne*
- *Remise d'un livret à chaque participant : initiation à l'œnologie*

Pour accompagner cet atelier...

Planche de charcuterie et fromages

Planche de grignotage (mini croquemonsieur, mini welsh...)

Mignardises sucrées

5 verres de vin sélectionnés par notre sommelier



La Part des Anges
restaurant, bar
cave à vins, bar à huîtres

Proposition n° 2 : Dégustation sur un thème

Notre sommelier fera une sélection de vins sur une région particulière de votre choix, voici quelques exemples :

- *Bordeaux*
- *Bourgogne*
- *Vallée du Rhône*
- *Vallée de la Loire*
- *Languedoc Roussillon*

Remise d'un livret à chaque participant : sur le thème choisi

Cette dégustation se fait tout au long du repas, exemple de menu :

Menu

Mise en bouche

§

Céleri rave et choucroute, viande de grison

Ou

Feuilleté d'asperges aux morilles, crème oignon

§

Entrecôte Uruguay «Black Angus» 300g, mesclun de salade et frites maison

Ou

Saumon d'Isigny, rouleaux de légumes, riz vénéré

§

Tatin de la Part des Anges

5 verres de vin sélectionnés par notre sommelier