

Dans l'ancien couvent du 17e siècle, voyagez au cœur des vins dans les plus grandes caves de Bourgogne. Un sommelier-conseil vous guidera à travers ce labyrinthe de galeries où reposent des millions de bouteilles. Une dégustation au verre vous sera proposée. Ensuite, rendez-vous dans un de nos caveaux qui vous sera entièrement dédié pour un repas choisi par vos soins. 🤊 🦠

DÉGUSTATION - 6 VINS

2 blancs: Rully 1er Cru, Chassagne-Montrachet 1er Cru 4 rouges: Nuits-Saint-Georges, Beaune 1er Cru, Pommard 1er Cru, Corton Grand Cru

MENU (UNIQUE POUR LE GROUPE)

Cassolette d'Œufs pochés aux morilles Ou Foie gras de canard mi-cuit, toasts de pain d'épices, chutney d'échalotes et raisins frais (+ 2,00 €) Ou Saumon en gravelax au sel fumé, crème de citron vert et perles de yuzu Savigny-Les-Beaune (1 bouteille pour 4)

> Dos de cabillaud poêlé, chips de lard, flan de légumes verts et pomme fondante

Ou Pavé de bœuf sauce au vin, risotto de champignons frais de saison et ses légumes gourmands

Ou Médaillon de veau, jus corsé et gratin de pommes de terre à la truffe (+ 3,00 €)

Santenay 1er Cru (1 bouteille pour 4)

Assiette de trois fromages régionaux, chutney de fruits

Nuits-Saint-Georges 1er Cru (1 bouteille pour 5)

Tartelette framboises et copeaux de chocolat blanc, coulis de fruits rouges Ou Omelette norvégienne pistache, fraise et coulis de fruits rouges Ou Délicieux chocolat et son crémeux passion, chemisé au chocolat blanc

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 6)

Café et eaux minérales



VOTRE CONTACT

M. Pierre BORSATO

5 à 7 rue du Collège **21200 BEAUNE**

Tél.: + 33 (0)3 80 24 53 87

OU

pierre.borsato@patriarche.com

EN BREF

/ISITE GUIDÉI DÉGUSTATIOI REPAS

126€

CONDITIONS: Capacité: 20 à 250 personnes. Minimum de facturation: 20 personnes.

Horaire d'arrivée: à partir de 11h30 ou 19h. Fin des prestations: 15h30 ou 0h00. L'heure d'arrivée fixée par nos services est impérative et il sera perçu un supplément de 40.00 € TTC / par personne traiteur présentes / par heure pour tout dépassement horaire. Toute heure entamée est due.

Les vins indiqués dans nos propositions sont sous réserve des stocks disponibles. Sur réservation avec un versement d'arrhes de 50 %.

Facturation par notre agence réceptive interne Beaune Visites en Caves en TTC.

Animation (facultative): Le client a la charge de la prise de contact direct excle prestataire et la responsabilité de la déclaration à la SACEM- BP 30936 - 21009 DIJON CEDEX − Tél. 03.80.41.94.00.

Attention l'animation est à réserver par vos soins et à payer directement au prestataire dont nous vous communiquerons les coordonnées. Nous ne pourrons en aucun cas être tenus responsables de l'absence du prestataire ou d'un quelconque litige avec celui-ci. Les animations sont soumises à notre accord préalable et nous devrons être informés de toute modification pour acceptation. Prévoir le supplément de 27.00 € TTC/animateur payable à Beaune Visites en Caves et correspondant au repas prévu pour les animateurs lors de la soiree. Prestation proposée sous réserve des décisions et protocole gouvernementaux. Les prix indiqués sont valables uniquement pour l'année 2024.