

PRESTATION VISITANDINES SUR RÉSERVATION - A PARTIR DE 10 PERSONNES

“ 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 - 7 VINS

2 blancs : Meursault 1er Cru, Chassagne-Montrachet 1er Cru

5 rouges : Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges 1er Cru, Pommard 1er Cru,
Corton Grand Cru, Grand Cru de la Côte de Nuits

MENU (UNIQUE POUR LE GROUPE)

Mise en bouche

Tartare de saumon, crème aigrette et tomate confite aux herbes

Ou Saint-Jacques à la citronnelle, gingembre et noix de coco

Ou Escalopine de foie gras poêlée à l'ail noir

Meursault (1 bouteille pour 4)

Saint-Jacques rôties sur son lit d'épinards, et Crémant

Ou Etagé de homard, sauce cocktail au Cognac, dés d'avocat et mangue

Ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits exotiques, toast de pain d'épices

Puligny-Montrachet 1er Cru (1 bouteille pour 4)

'Entre deux plats' glacé au Marc de Bourgogne

Filet de bœuf Rossini basse température, jus réduit, poêlée de champignons frais et carottes glacées

Ou Dos de lieu jaune, beurre parfumé à la truffe, virgule de purée de carottes et légumes frais de saison poêlés

Ou Magret de canard aux châtaignes, jus corsé et sucrine caramélisée

Morey-Saint-Denis 1er Cru (1 bouteille pour 4)

Sélection de quatre fromages affinés, chutney de fruits

Hospices de Beaune - Beaune 1er Cru (1 bouteille pour 5)

Poire pochée, crème à la poire belle maman et fruits rouges

Ou Nage de cassis, liqueur framboise, crème pâtissière et génoise pistache

Ou Palet miroir chocolat et framboises, coulis de framboises au vin rouge

Crémant de Bourgogne rosé (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

VISITE GUIDÉE
DÉGUSTATION
REPAS

190 €
TTC
/ PERS



PATRIARCHE

BEAUNE-FRANCE
1780

CONDITIONS : Capacité : 10 à 25 personnes. Minimum de facturation : 10 personnes.

Horaires 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 € TTC : par personne traiteur présente / par heure de dépassement de l'horaire prévu. 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 directe avec le 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 communiquons les coordonnées. Nous ne pourrions 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 devons 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 soirée.

Prestation proposée sous réserve des décisions et protocole gouvernementaux.

Les prix indiqués sont valables uniquement pour l'année 2024.