

*Cocktail apéritif
Oenologique*

*Cocktail dînatoire
Oenologique*

*Repas Oenologique
à thème*

*Animation
Team Building
&
Journée Séminaire*



Caves
PIERRE NOBLE

**Une équipe de passionnés,
partenaire des entreprises.**

Partage, Plaisir & Découverte

Une équipe de passionnés,
**Une équipe de passionnés,
partenaire des entreprises.**



NOS PARTENAIRES ARTISANS

Salaison et charcuterie Pierre Oteiza
(Pays Basque)

Plats chauds Coudray Traiteur
(Rouen)

Poissonnerie Villard Le Littoral
(Rouen)

Fromagerie Olivier
(Rouen)

Fromagerie Macaye
(Pays Basque)

Pâtisserie Vatelier
(Quincampoix)

Boulangerie Lemire
(Rouen)

Boulangerie Christophe Cressent
(Rouen)

Jus de fruits Domaine des Hauts Vents
(Saint Ouen de Thouberville)

Café Caron
(Oissel)

Cocktail Apéritif Oenologique

Un moment de convivialité et d'échange avec vos clients, collaborateurs ou partenaires, autour du vin !



Formule Cocktail Apéritif

29€ HT
/ PERSONNE

Au Menu :

- **Salaisons basques** de la « Maison Pierre Oteiza »,
- Plateau de **fromages affinés**
- Accompagné **de pains** d'un artisan boulanger

Côté Vins :

Découverte et dégustation libre d'une **sélection de 4 vins**

En Option :

- Les huîtres de Saint-Vaast **+ 6 € H.T par personne**
- Les desserts pâtisseries **+ 6 € H.T par personne**
(Tartes aux fruits ou tartelettes individuelles)
- L'animation ludique & œnologique **+ 10 € H.T par personne**
(Dégustation personnalisée, ludique et dynamique)
- Le « cadeau convive » **Budget à déterminer ensemble**
(Chaque invité repart avec son coffret d'une bouteille de vin)

Une formule debout, libre et gourmande !

Minimum de 600 € HT de facturation

Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire Oenologique



Formule Cocktail Déjeunatoire ou Dînatoire

49€90 HT
/ PERSONNE

Au Menu :

- **Salaisons basques** de la « Maison Pierre Oteiza »
- Dégustation d'un **mets chaud** (12 au choix à déterminer ensemble)
(Parmentier de Canard, Tajine d'Agneau, Bœuf Bourguignon ...)
- Plateau de **fromages affinés**
- Accompagné **de pains** d'un artisan boulanger
- **Desserts pâtisseries**
(Tartes aux fruits, Tartelettes au chocolat ...)
- Clôturez votre cocktail par un **café** et la **cave à digestifs** !

Côté Vins :

Découverte et dégustation de 5 vins

En accord avec chaque instant

Une animation ludique oenologique

Pour vous amuser, par équipe de 3/4 personnes,
à découvrir les plaisirs de la dégustation.

(1 Cadeau pour l'équipe vainqueur)

En Option :

- Les huîtres de Saint-Vaast **+ 6 € H.T par personne**
- La formule « Grands Vins » **+ 15 € H.T par personne**

Minimum de 600 € HT de facturation

Une formule debout, libre et très gourmande !

Repas Oenologique à thème

Présentation détaillée d'un vignoble avec accord mets & vins.



Les vigneronns les plus talentueux de chaque région seront toujours mis à l'honneur lors de ces soirées !

Formule Repas Oenologique

(maximum 20 personnes)

49€90 HT
/ PERSONNE

Au Menu :

- Découverte d'un **vin en apéritif** accompagné d'irrésistibles **salaisons basques** (Pour patienter, en parallèle de la présentation technique)
- Dégustation d'un **mets chaud** (12 au choix, à déterminer ensemble)
- Plateau **de fromages affinés**
- Accompagné **de pains** d'un artisan boulanger
- **Desserts pâtisseries** (Tartes aux fruits, Tartelettes au chocolat, ...)
- Clôturez votre repas par un **café** et la **cave à digestifs** !

Côté Vins :

Présentation technique d'un vignoble

Géographie, géologie, climats, cépages, spécificités, typicités ...
Nous aborderons l'ensemble de ces sujets sur le thème choisi
(Une région, une appellation, voir un seul domaine)

Découverte de 4 vins en accord avec les mets dégustés

Une formule assise, animée et commentée !

Minimum de 600 € HT de facturation

Repas
Oenologique
à thème

Animation Team Building

La découverte des techniques de dégustation,
de l'élaboration du vin et de son vocabulaire spécifique !



Formule Team Building

(uniquement en journée)

35€ HT
/ PERSONNE

Deux sessions au choix :

La session assise, (maximum 20 personnes) à partir d'une présentation diffusée sur un écran, nous animerons un cours d'œnologie reprenant :

- Les **bases** de l'élaboration d'un vin,
- Une **initiation** à la dégustation par l'analyse sensorielle,
- Les **questions** restées sans « bonnes » réponses jusqu'à présent...
(Service du vin, conditions de garde, accord mets et vins ...)
- Dégustation de **6 vins** accompagnés de **salaisons basques**.

OU

La session sous la forme de pôles « initiatiques »,

(maximum 40 personnes) à la fois ludique et participative :

- Seul ou en groupes de 2 à 3 personnes,
- 3 pôles « **Dégustation sensorielle** », pour une approche visuelle, olfactive et gustative de la dégustation du vin,
- 1 pôle « **Dégustation à l'aveugle** »,
- En parallèle, un « **buffet dégustation libre** »,
(composé de 3 vins, accompagnés de salaisons basques et fromages affinés.)
- **En cadeau** : Un fascicule récapitulatif de la dégustation pour chaque participant.

Minimum de 420 € HT de facturation

Animation Journée Séminaire

Une journée de travail
autour d'un thème fédérateur : le vin.



Réunissez vos collaborateurs dans un cadre sympathique

(uniquement en journée)

35€ HT
/ PERSONNE

Bénéficiez d'une salle indépendante totalement équipée
(écran, paperboard, wi-fi ...), pour vos journées de travail.

Notre capacité d'accueil :



Théâtre : **30** personnes



En «U» : **24** personnes



Classe : **20** personnes



Rectangle : **18** personnes

Votre formule *(en journée ou en demi-journée)* :

- **Café d'accueil**
(Café, thé, eau, jus de fruits artisanaux et viennoiseries)
- **Déjeuner** sous forme de **Brunch** composé de :
 - ✓ **3 vins** en dégustation libre
(Pour mieux travailler l'après-midi...)
 - ✓ Accompagnés de jambon basque, terrines, fromages affinés,
d'une corbeille de fruits frais et de tartes pour le dessert.
- Pause **café**

Minimum de 420 € HT de facturation

Contactez-nous
Contactez-nous
pour un conseil personnalisé



CAVES PIERRE NOBLE

21 Boulevard de Verdun à ROUEN
&
1220 Route de Neufchâtel à ISNEAUVILLE

Tel : 02 35 88 56 40

E-mail : caves.pierre.noble@free.fr

www.cavespierrenoble.fr



Caves
PIERRE NOBLE

