

# CAVES PIERRE NOBLE

PRIVATISATION DES CAVES PIERRE NOBLE

**ORGANISER VOS ÉVÈNEMENTS** DANS UN LIEU INSOLITE ET ATYPIQUE

PASSION, PLAISIR  
& PARTAGE



Caves  
PIERRE NOBLE

# PRIVATISER

## LES CAVES PIERRE NOBLE

Réunissez vos collaborateurs ou vos amis dans un cadre sympathique pour un moment de convivialité et d'échange autour du vin !

C'est ce que vous proposez les Caves Pierre Noble dans ses 3 magasins de la métropole rouennaise.

Contactez directement la cave de votre choix pour un devis personnalisé (p 04).

Notre formule cocktail est modulable, plusieurs options s'offrent à vous pour créer un événement à votre image (p 06).





Magasin d'Isneuveville

# 3 LIEUX POUR 3 AMBIANCES

Les Caves Pierre Noble vous proposent **3 lieux** différents pour organiser votre évènement professionnel ou privé.

A chaque cave son ambiance mais la certitude d'y retrouver

une équipe de pros qui mettra tout en place pour que votre moment soit une réussite.

Contactez directement la cave de votre choix pour moduler vos envies.



*Bar d'Isneauville*

## **Rouen**

21 BOULEVARD DE VERDUN  
76000 ROUEN  
02 32 18 44 95  
rouen@cavespierrenoble.fr

## **Isneauville**

1220 ROUTE DE NEUFCHÂTEL  
76230 ISNEAUVILLE  
02 35 66 91 00  
isneauville@cavespierrenoble.fr

## **Franqueville-Saint-Pierre**

405 RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
76520 FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE  
02 32 91 37 80  
franqueville@cavespierrenoble.fr



## Cave de Franqueville Saint-Pierre

Née en 2020, la petite dernière se situe idéalement sur la place des Forrières, au pied de la mairie de Franqueville.

Les atouts de la cave :  
Un stationnement des plus faciles, un joli magasin avec une ambiance chaleureuse et surtout une équipe jeune et empathique !

## Cave d'Isneauville

Implantée depuis 2015 dans les Halles d'Isneauville, véritable place gourmande de la ville.

Les atouts de la cave : + de 2000 références, un stationnement au pied des Halles, une mezzanine chaleureuse pour passer de bons moments, le tout orchestré par une équipe passionnée.



## Cave de Rouen

La cave historique, sur le boulevard de Verdun depuis 2002. C'est le cœur de Pierre Noble avec + de 4000 références recensées sur + de 700 m2 de caves, salles de dégustations et magasin.

Les atouts de la cave :  
Accès facile, stationnement très simple et de multiples possibilités avec ses salles et son grand magasin de 300 m2. Sans oublier évidemment l'accueil d'une équipe passionnante et à l'écoute !

# DÉCOUVREZ LA FORMULE COCKTAIL

Notre formule cocktail est modulable, plusieurs options s'offrent à vous pour créer un évènement à votre image : vous composez votre cocktail avec un large choix de mets

proposés pour la partie buffet; nous vous aidons à sélectionner les vins et l'un de nos cavistes se charge de l'animation (2 cavistes à partir de 25 personnes).

Minimum de facturation : 750,00 € HT.





Caves  
PIERRE NOBLE

## EXEMPLE DE **FORMULE**

### **BUFFET**

Salaisons artisanales

Plat chaud cuisiné \*

Fromages affinés

Pâtisserie artisanale

+

### **VINS**

Atelier

Dégustation

4 vins.

+

### **ANIMATION**

Animation et  
présentation des vins  
par l'un de nos cavistes.

---

**pour 16 personnes :**  
**49,90 € HT / personne**

*(soit 798,40 € HT)*



\* Liste des plats chauds cuisinés page 11



# MODULEZ VOTRE ÉVÈNEMENT

## Composez le contenu de votre cocktail

(minimum de facturation 750,00 € HT)

*Attention : Le nombre de personnes réservées sera obligatoirement le nombre de personnes facturées.*

*Si pour une raison ou une autre, des invités venaient à se désister, les Caves PIERRE NOBLE ne peuvent être tenues responsables.*

# À LA CARTE

- \* **Salaisons et charcuteries artisanales - 10,45 € HT <sup>(1)</sup>**  
11,50 € TTC - code : 5557  
*Maison Baud & Pierre Oteiza*
- \* **Foie Gras aux 3 poivres - 6,30 € HT <sup>(1)</sup>**  
6,90 € TTC - code : 018353  
*Maison Georges Bruck*
- \* **Huîtres de Normandie - 4,55 € HT <sup>(1)</sup>**  
5,00 € TTC - code : 4086  
*Carte page 08*
- \* **Plat chaud - 12,80 € HT <sup>(1)</sup>**  
14,10 € TTC - code : 5559  
*Carte des plats cuisinés page 11*
- \* **Fromages - 5,65 € HT <sup>(1)</sup>**  
6,20 € TTC - code : 5558
- \* **Dessert - 6,00 € HT <sup>(1)</sup>**  
6,60 € TTC - code : 3092
- \* **Atelier Dégustation 4 vins - 15,00 € HT <sup>(2)</sup>**  
18,00 € TTC - code : 2718  
*2 vins blancs et 2 vins rouges*
- \* **Atelier Dégustation Grands vins - 30,00 € HT <sup>(2)</sup>**  
36,00 € TTC - code : 5681  
*2 vins blancs et 2 vins rouges*
- \* **Atelier Fondue Vigneronne - 20,00 € HT <sup>(1)</sup>**  
22,00 € TTC - code : 5660  
*3 viandes et écrasé de pommes de terre*
- \* **Petit déjeuner d'accueil - 9,10 € HT <sup>(1)</sup>**  
10,00 € TTC - code : 5662  
*Café, thé, jus de fruits artisanaux et viennoiseries*

## MAIS AUSSI ...

### ENTERREMENT DE VIE DE GARÇON ET JEUNE FILLE

*Rouen ou Isneauville.*

Prestation réalisée uniquement en journée les vendredi et samedi.

- \* **“Autour du vin” - 200,00 € TTC**  
code : 5564  
*Forfait pour 10 personnes.  
15,00 € TTC / personne sup.  
code : 5565*
- \* **“Autour du rhum ou du whisky” - 300,00 € TTC**  
code : 011793  
*Forfait pour 10 personnes.  
25,00 € TTC / personne sup.  
code : 011792*

Attention : A partir de 25 personnes, caviste supplémentaire - 150,00 € HT - code : 2753  
(1) : Prix unitaire HT / personne (TVA 10 %) - (2) : Prix unitaire HT / personne (TVA 20 %)



**LE PETIT +  
QUI FAIT PLAISIR**

Cadeau convive  
A partir de 10,00 € HT  
12,00 € TTC - code : 5679



# LISTE DES **PLATS CHAUDS CUISINÉS**

**Plat chaud - 12,80 € HT <sup>(1)</sup>**

14,10 € TTC - code 5559

*(1) : Prix unitaire HT / personne (TVA 10 %)*

# Des plats cuisinés & savoureux

## VIANDE

- \* Boeuf Bourguignon, écrasé de pommes de terre.
- \* Parmentier de canard aux pommes.
- \* Parmentier de boudin noir et noix.
- \* Osso bucco de veau et son riz pilaf.
- \* Sauté de volaille Vallée d'Auge, riz pilaf.
- \* Tajine de volaille aux fruits secs, semoule.
- \* Lasagnes de boeuf.
- \* Curry de porc au lait de coco et lentilles vertes.
- \* Riz crémeux au canard, champignons et parmesan.
- \* Emincé de dinde à la moutarde à l'ancienne, riz pilaf.
- \* Filet de pintade aux champignons, gratin dauphinois.

### Carte hiver

- \* Tartiflette savoyarde.
- \* Tartiflette normande (champignons et camembert).
- \* Blanquette de veau, riz blanc.

### Carte été

- \* Fondant de boeuf à la provençale et pommes de terre grenaille.
- \* Poulet basquaise, riz pilaf.
- \* Chili con carne.

## POISSON

- \* Brandade de cabillaud et poireaux.
- \* Risoni crémeux au saumon et aneth.
- \* Riz crémeux aux crevettes coco-curry.
- \* Dos de lieu noir en croûte d'herbes, pommes vapeur.
- \* Blanquette de la mer, pommes de terre grenaille et ses légumes.

### Carte été

- \* Pavé de saumon et sa ratatouille.

## VÉGÉTARIEN

- \* Couscous végétarien.
- \* Riz crémeux au parmesan et petits légumes.
- \* Crumble de lentilles aux petits légumes.
- \* Curry de patates douces et lentilles corail.
- \* Gratin de choux fleur à l'italienne, purée de carottes.



— Caves  
**PIERRE NOBLE**

ROUEN  
21 BOULEVARD DE VERDUN  
76000 ROUEN  
02 32 18 44 95  
rouen@cavespierrenoble.fr

ISNEAUVILLE  
1220 ROUTE DE NEUFCHÂTEL  
76230 ISNEAUVILLE  
02 35 66 91 00  
isneauville@cavespierrenoble.fr

FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE  
405 RUE DE LA RÉPUBLIQUE  
76520 FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE  
02 32 91 37 80  
franqueville@cavespierrenoble.fr

[www.cavespierrenoble.fr](http://www.cavespierrenoble.fr)