



*Merci d'indiquer votre
Adresse de facturation*

Contact : _____

Merci de vérifier l'intitulé de la facture qui sera identique à celle indiquée sur ce devis une fois celui-ci signé.

DEVIS Etablissement non privatisé

Atelier Dégustation - sur la base de 09 à 12 personnes

Formule dans le caveau du fond : **debout** ou **assise** (*jusqu'à 12 personnes*)

Date à définir : **Mardi** __ / 01 / 2020 **Mercredi** __ / 01 / 2020

Créneau horaire : 18h00 - 19h30 pour 40€ ttc/personne.

Créneau horaire : 18h30 - 20h00 pour 45€ ttc/personne.

4 Vins ou Spirits - intervention en français - 1 thème à cocher ci-dessous :

Match France/Monde

ou

Petit Tour de France

Languedoc

ou

Vins Rouges de France

Whisky

ou

Rhum

Cognac

ou

Bas-Armagnac

Avec une formule "grignotage" incluse : plateau de charcuterie fine, fromages et pains spéciaux ou pièces cocktails (voir page 2).

Forfait minimum facturé

360€ ttc

Versement d'un acompte de 150€ pour valider votre commande avec l'indication du thème retenu.

La commande une fois signée est lancée pour 09 personnes.

Le nombre de formule facturé, correspondra à celui indiqué au minimum 72h avant le jour de votre évènement. Nous ne gérons pas les absences de dernières minutes.

Tout retard d'arrivée, diminue la prestation dans sa globalité. Pas de décalage horaire de dernière minute.

Signature et mention « bon pour accord » :

En vous remerciant de votre confiance,

Sabine BROCHARD

Quelques conseils de préparation pour profiter pleinement de la dégustation :

- éviter de se parfumer après 15h
- ne pas se brosser les dents après 15h
- être habillé dans des tons clairs
- Il est difficile de sortir fumer pendant notre intervention.

Déroulement :

La dégustation de 3 à 5 vins en fonction du thème retenu : région, pays, couleur, type de vins : vin blanc, moelleux, rouge, "venez buller", etc. ... ou pains - vins & fromages, ainsi que Chocolat & Vins... Dégustation à l'aveugle. Mais aussi : Whisky, Saké, Rhum...

Chaque vin sera servi entre 4 et 6cl/pers. Chaque spirits sera servi entre 2 et 4cl/pers.

Intervention d'une Sommelière en Français, partage des découvertes, apprentissage à la dégustation & initiation au vocabulaire du vin, anecdotes, Histoire, etc. ...

Une formule "grignotage" = formule apéritive incluse

2 feuilletés chauds/personne & 3 bouchées salées, comme par exemple : choux crevettes, tartare de saumon sur un lit de lentilles vertes du Berry, mitaine d'asperges vertes, gaspacho façon Andalou avec une Langoustine, 1/2 filet de caille aux épices italiennes, cannelloni de céleri rave et crabe aux doux poivrons, champignon farci au confit de canard, etc. ...

Eau minérale. Boissons chaudes non incluses



Sabine & Laurent BROCHARD
Sommelière & Maîtres Restaurateurs
Sacrés Meilleure carte des Vins en France 2017 et 2018

Merci d'indiquer lors du virement « nom de société + DATE »

Crédit Mutuel							
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE							
Identifiant national de compte bancaire - RIB							
Banque	Guichet	N° compte	Clé	Devise	Domiciliation		
10278	37455	00012496801	64	EUR	CM ORLEANS BANNIER		
Identifiant international de compte bancaire							
IBAN (International Bank Account Number)				BIC (Bank Identifier Code)			
FR76	1027	8374	5500	0124	9680	164	CMCIFR2A
Domiciliation				Titulaire du compte (Account Owner)			
CM ORLEANS BANNIER				VER DI VIN SARL			
100 RUE BANNIER				LABROSSE-BROCHARD SABINE			
45056 ORLEANS CEDEX 1				2 RUE DES 3 MARIES			
☎ 0820 83 40 73 (Service 0,12 €/min + prix appel)				45000 ORLEANS			
Remettez ce relevé à tout organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.				PARTIE RESERVEE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ			