

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 : Volnay, Nuits-Saint-Georges 1er Cru, Pommard 1er Cru,
Hospices de Beaune - Beaune 1er Cru, et un **Grand Cru**

MENU (UNIQUE POUR LE GROUPE)

Mise en bouche

Carpaccio de saumon gravelax, perles de yuzu
Ou Saint-Jacques snackée au curry et lait de coco
Ou Escalopine de foie gras poêlée, jus quatre épices
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, brioche grillée, chutney aux oignons caramélisés,
bouquet de jeunes pousses
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 Cabillaud, 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 régionaux, chutney de fruits
Hospices de Beaune - Beaune 1er Cru (1 bouteille pour 5)

Sabayon de fruits rouges au Crémant de Bourgogne
Ou Soufflé glacé au Grand Marnier, coulis d'oranges
Ou Macaron au chocolat, ganache chocolat noir et cœur coulant caramel
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

VISITE GUIDÉE

EN BREF : DÉGUSTATION

REPAS

TARIF :

Déjeuner ou dîner

200 €

TTC/ PERS



PATRIARCHE

BEAUNE-FRANCE
1780

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

Horaire d'arrivée : à partir de 11h30 ou 18h30. Fin des prestations : 15h30 ou 0h00. L'heure d'arrivée fixée par nos services est impérative et il sera perçu un supplément de 45 € 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. Les prix indiqués sont valables uniquement pour l'année 2025.

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 communiquerons 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.