



**C2 la Cuisine**



## **LE VIN, UNIQUEMENT LE VIN, SES PLAISIRS ET SES DÉCOUVERTES...**

Durées : Dégustation 3 vins : 1h15 comprenant une mise en place de 15mn.  
Dégustation 5 vins : 2h00 comprenant une mise en place de 30mn.

### **OENO 1 : « Apéritif autour du vin, des vignobles et terroirs »**

Une alternative à l'apéritif traditionnel.

De 1h à 1h30 selon le forfait, vous serez sensibilisé aux terroirs viticoles par le biais d'une dégustation de vins « coups de cœur », trésors insoupçonnés de saveurs et de bouquet, en préambule du service de votre déjeuner ou diner.

Un réel moment de poésie en présence de François, notre sommelier : Conseils, échanges, convivialité avec ce personnage ayant consacré toute sa vie professionnelle à l'œnologie, les vignobles, les terroirs.

### **OENO 2 : « Quel dégustateur êtes vous ?... »**

Une initiation à l'art de la dégustation.

Pinot ? Syrah ? Merlot ? Chardonnay ? Sauvignon ?... La présentation comporte les 3 phases de la dégustation sensorielle (la vue, l'odorat et le goût), la technique de dégustation (la robe, le nez et la rétro-olfaction), un survol de la technique d'élaboration (cépages, macération, fermentation), le service du vin (la cave, la température, la décantation). Notre animateur se déplace, veille à la préparation et à la mise en place nécessaire et vous assure les dégustations et explications techniques afin que les participants apprennent à « se connaître » au travers du vin...

### **OENO 3 : « Comment se constituer une cave de qualité autour de cépages méconnus ? »**

Vins de garde, vins jeunes ou sucrés, vins de « soif » pour un apéritif, un moment entre amis.

Votre consommation modérée mérite la découverte d'anciens cépages ou anciennes méthodes de vinification pour des appellations méconnues et surprenantes...

François vous fait découvrir ses surprises olfactives et gustatives pour devenir plus visionnaire dans vos achats, votre constitution de cave et ce, toujours avec la même passion...



C2 la Cuisine : 5, Résidence l'Orée d'Hastings - 14000 CAEN

Tél: 09 52 75 80 93 - Mobile : 06 85 54 61 01

contact@c2lacuisine.com - [www.c2lacuisine.com](http://www.c2lacuisine.com)

SARL PCE au capital de 10000€ - Siret: 53933932500018 APE: 5621.Z



**C2 la Cuisine**

**FORFAIT « SELECTION » :**

Dégustations de 3 ou 5 vins de producteurs issus d'une sélection des régions d'Alsace, du Val de Loire, du Languedoc Roussillon, de Provence, du Rhône, du Sud ouest et de Gascogne ainsi que certaines productions de Bordeaux, Bourgogne et Beaujolais.

**FORFAIT « PRESTIGE » :**

Dégustations de 3 ou 5 Grands crus de vins issus d'une sélection des plus belles régions viticoles françaises : Le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne et le Beaujolais.

Il vous suffit de choisir le module, le forfait de votre choix, nous définir le lieu et nous nous efforcerons de rendre ce moment magique...

Exemple : Oeno 2, forfait prestige 3 vins pour 20 personnes.

	Forfait sélection 3 vins	Forfait sélection 5 vins	Forfait prestige 3 vins	Forfait prestige 5 vins
Base 20 pers.	43€	53€	51€	69€
Base 30 pers.	34€	44€	44€	61€
Base 40 pers.	30€	40€	39€	56€
Base 50 pers.	27€	37€	36€	51€

**TARIFS TTC HORS FRAIS DE DÉPLACEMENT**

MINIMUM FACTURÉ : 20 PERSONNES X FORFAIT TERROIR 3 VINS = 860 € TTC

MINIMUM FACTURÉ POUR INTERVENTION SANS LES VINS (FOURNITURE 3 VERRES À DÉGUSTATION PAR PERSONNE) : 500 € TTC

Rouges mythiques - grands vins de Garde - garrigues - soleil - cincault - carrignan - mourvèdre - caractère - puissance - épices - structure - charpenté - nez - rouille - Aligoté Chardonnay - carré de veau - étoiles - assemblage - beaux légumes - prune - badiane - terroir - turbot - floral - Montrachet - pure - sarment - climat - millésime - femme...



C2 la Cuisine : 5, Résidence l'Orée d'Hastings - 14000 CAEN

Tél: 09 52 75 80 93 - Mobile : 06 85 54 61 01

contact@c2lacuisine.com - [www.c2lacuisine.com](http://www.c2lacuisine.com)

SARL PCE au capital de 10000€ - Siret: 53933932500018 APE: 5621.Z



**C2** la Cuisine

## **LES PRODUITS VINICOLES ET LES TRÉSORS DE NOS TERROIRS : ACCORDS METS ET VINS**

Durée : 2h00 environ pour l'ensemble (prévoir une mise en place de 4h supplémentaires : 2h00 pour l'installation et 1h30 à 2h00 pour le démontage).

Dégustation autour de 5 vins de producteurs et 5 mises en bouche réalisées devant vous.

Ce concept est adaptable à tout domaine vinicole souhaitant une personnalisation autour de sa production.

Nous faisons profiter de l'aisance en public de ses deux personnages que sont notre chef exécutif et de ce poète du vin pour vous assurer une animation de qualité dans des lieux classiques ou plus insolites : A la lisière des vignes, dans la cours d'un château...

Pour ce type de prestation « clé en main », c'est un minimum de 3 personnels qui seront dédiés à ces moments de dégustations, vous assurant de la qualité d'accueil et de contenu nécessaire à ces mises en valeur.

A noter :

Pour que la magie opère autour de ses instants culinaires, les suggestions vous sont fournies à titre d'exemple. Nous prenons le soin de nous appuyer sur la sélection de produits afin de réaliser en direct l'ensemble des mises en bouche, en fonction du lieu et de l'assemblée présente. Plaisir assuré...

### **FORFAIT GOURMET**

**« Les terroirs vinicoles de France et ses gourmandises culinaires revisitées »**

#### **Régions vinicoles disponibles :**

- Val de Loire,
- Rhône,
- Sud ouest,
- Languedoc Roussillon,
- Alsace
- Certains Bordeaux et bourgognes.

Exemples de Vins et produits choisis :

Madiran – Sauvignon – Baume de Venise – pinot noir – Saumur Champigny – Bouvet Ladubay – Cotes de Provence...

L'huitre d'Asnelles – La caille – Le saumon – Le filet mignon de porc – Le panier de légumes anciens – Les fromages AOP – Le foie gras de Normandie – Le dos de cabillaud – Le canard...

Exemples de mets réalisés devant vous :

Minute d'aiguillette de canard et son émulsion de porto – Roulade de copeaux de légumes frais de saison à l'huile de noisette et pépites de parmesan – Le camembert au lait cru servi chaud en croute de noisette et son mesclun au vinaigre de Balsamique blanc – le carpaccio de cabillaud aux agrumes – le milkshake d'huitres et concombre fraîcheur – le foie gras poêlé aux pépites de pistaches – Le saumon juste snacké à la plancha et son émulsion de légumes et combava – Surprise autour du chocolat...



C2 la Cuisine : 5, Résidence l'Orée d'Hastings - 14000 CAEN

Tél: 09 52 75 80 93 - Mobile : 06 85 54 61 01

contact@c2lacuisine.com - [www.c2lacuisine.com](http://www.c2lacuisine.com)

SARL PCE au capital de 10000€ - Siret: 53933932500018 APE: 5621.Z



**C2 la Cuisine**

## **FORFAIT EXCELLENCE**

### **« Excellence culinaire et Grands crus »**

L'option d'excellence de nos prestations  
Dégustation de 5 grands crus et 5 mises en bouche réalisées devant vous.

Régions viticoles disponibles :

- Champagne,
- Beaujolais,
- Bordeaux,
- Bourgogne.

Exemples de grands crus et produits choisis :

Chambertin – Pauillac – Margaux – Pessac – Saint Julien – Auxey Duresse – Corton Charlemagne – Champagne Mailly...

La truffe noire – Le foie gras du Périgord – Le caviar – Le homard bleu – Le cochon noir de Bayeux - Le bœuf charolais ou le bœuf normand cidré – Le turbot - Les fromages d'excellence - L'agneau de pré-salé...

Exemples de mets réalisés devant vous :

Minutes d'agneau de pré-salé, croustillant Tante Anna et jus simple - Le homard bleu dans tous ces états : La queue juste rôtie aux graines de sésame et flambée au Marc de champagne, le corps en bisquine et son émulsion de vanille Bourbon – Le Foie gras façon pot au feu revisité au gingembre – Morceau choisi de charolais, « minute » de légumes de saison, Beurre rouge au Vin de Bourgogne – Risotto à l'huile de truffes et ses langoustines snackées, beurre vert à notre façon...

	Accords Mets et Vins Gourmet	Accords Mets et Vins Prestige
Base 20 pers.	75€	98€
Base 30 pers.	70€	93€
Base 40 pers.	66€	89€
Base 50 pers.	62€	86€

TARIFS TTC HORS FRAIS DE DÉPLACEMENT.

MINIMUM FACTURÉ : 20 PERSONNES X FORFAIT GOURMET = 1500 € TTC

Nos besoins techniques : Un point avec eau chaude et froide à proximité – 2 arrivées électriques en 220V – 16 A d'une puissance totale de 8000 watts – Mise à disposition de tables nappées selon la prestation.

### **CONDITIONS GÉNÉRALES DE RÉSERVATION :**

Toute prestation doit être confirmée par télécopie ou e-mail avant 48h de la date de réception du groupe. Le nombre de participants doit être fixé définitivement à ce moment-là. Toute annulation partielle ou totale d'un groupe doit être effectuée par télécopie ou e-mail avant 48h. Passé ce délai, le nombre de personnes initialement réservé vous sera entièrement facturé. Les tarifs annoncés tiennent compte d'un minimum de participants. Si, suite à une annulation partielle, ce nombre minimum n'était plus atteint, La Maison des Vins se réserve le droit d'assurer la prestation à l'accueil du caveau. Sur votre demande expresse par télécopie ou e-mail, la prestation groupe pourra être maintenue pour un nombre inférieur au minimum requis si vous acceptez de régler la prestation à hauteur du nombre de participants minimum prévu.

Fraises – cassis - groseilles - plaisir homme et femme – agrumes - poularde aux morilles - vendanges tardives – exotisme - pinot noir – cerise – calcaire – schistes - cuisine matinée - vin d'hiver – vignes – léger – caractère – cèpe – héritage – rare - pinot noir – gibier – antiquité – ample – arôme – partage – chambrer – cru bourgeois - flaveur...



C2 la Cuisine : 5, Résidence l'Orée d'Hastings - 14000 CAEN

Tél: 09 52 75 80 93 - Mobile : 06 85 54 61 01

contact@c2lacuisine.com - [www.c2lacuisine.com](http://www.c2lacuisine.com)

SARL PCE au capital de 10000€ - Siret: 53933932500018 APE: 5621.Z