



à SOPHROKHEPRI  
188 Grande Rue Charles de Gaulle  
94130 Nogent-sur-Marne

**DEVIS Cocktail Dinatoire - Animation Œnologique Date : 15 Octobre 2015 Descriptif : cocktail dinatoire sur la base de 40 personnes • Le 15 Octobre 2015 entre 19h et 23h**

Proposition découverte de 5 vins avec petits intermèdes entre chaque vin pour un moment de détente accordé aux convives.

Préconisation d'une animation à l'aveugle, plus conviviale et ludique.

Chaque vin sera accompagné de mets en accord.

-Fromages (je travaille en partenariat avec M. **Sylvain DOUSSAT** un jeune prodige du fromage qui sort de l'une des plus belles fromageries **parisienne Martine DUBOIS** et chaque fromage est affiné à ma demande en fonction du choix des vins)

**Et surtout beaucoup de fruits frais** afin de vous faire sentir les arômes des fruits dans le vin, au nez comme en bouche (exemple les fruits de la passion dans certains vins blancs, la cerise pour le rouge).

Animation Œnologique avec 5 vins • Accompagnement de bouchées pour mettre en valeur les vins • Ma proposition... :

**Pour le Vin N°1 CHABLIS:**

Bouchée 1 : Cerveille de Canut

Bouchée 2 : Soumaintrain

Bouchée 3 : Comté de 18 mois

**Pour le Vin N° 2 SANCERRE:**

Bouchée 4 : Pavé de Sologne

Bouchée 5 : Vieux Gouda en éclat

**Pour le Vin N° 3 Bourgogne :**

Bouchée 6 : Chaource

Bouchée 7 : Epoisses jeune

**Pour le Vin N° 4 Saint-Emilion:**

Bouchée 8 : Abondance

Bouchée 9 : Fougerus

Bouchée 10 : Cake salé au Chorizo

**Pour le Vin N° 5 Rasteau:**

Bouchée 11 : Morbier

Bouchée 12 : Tome de Brebis Napoléon 24 mois

Bouchée 13 : Cake au chocolat Noir 80% cacao et huile d'olive à la menthe

La prestation comprend les verres INAO, les seaux, les glaçons, les mets, les serviettes, les fruits frais et secs, le pain et bien sûr l'animation œnologique.

A vous de fournir les vins, les softs, les verres pour les softs

Prix par personne HT : 40€

Prix par personne TTC avec TVA à 20% : 48€