RESTAURATION CLASSIQUE & ORIGINALE

DÎNER ACCORDS METS & VINS

12 - 200

2H30 - 4H30

FAÎTES DE VOS REPAS D'AFFAIRES UN MOMENT PRIVILÉGIÉ

Le temps d'un repas, laissez-vous transporter par les plaisirs du goût et des **associations Mets & Vins.**

Pour un déjeuner ou un dîner, nous vous proposons d'adapter notre sélection de vins en fonction de votre menu préétabli. Nos animateurs sommeliers commentent les accords mets et vins et partagent avec vous leur passion.

En fonction de votre projet, IDEGO s'occupe du repas ou intervient seulement sur le **lieu de votre choix.**

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- Accueil et présentation du vignoble (selon thématique choisie)
- Dégustation commentée d'un vin mono cépage (partie apéritive)
- Menu comportant une entrée, un plat et un dessert
- Chaque plat est associé à un vin (entrée, plat, dessert soit 3 vins différents)
- Intervention de l'animateur sommelier sur chaque plat (caractéristiques, commentaires de dégustation, accords Mets & Vins)
- Possibilité de réaliser des challenges pour un repas animé

DÉCOUVREZ NOS SÉLECTIONS DE VINS

Options : Le fromage est accompagné par un vin servi à l'aveugle