

## Soirées événements



Vendredi 13 déc. 2019 | à partir de 19h30 | Bar Gourmand Cuisine Mobile & Wines

Compositions Culinaires par La Note Gourmande | [\(Sur Réserveation\)](#)



JEUDI 20 FÉVRIER 2020 | 19h30 | **Le vignoble de la Loire**

Tarif : **39 € / personne** (Présentation de la région puis dégustation de 5 vins blancs & rouges).



Vendredi 28 février 2020 | à partir de 19h30 | Bar Gourmand Cuisine Mobile & Wines

Compositions Culinaires par La Note Gourmande | [\(Sur Réserveation\)](#)



JEUDI 12 MARS 2020 | 19h30 | **Initiation à la dégustation**

Tarif : **29 € / personne** (Présentation - Tests Arômes Saveurs - Dégustation de 4 vins).



JEUDI 19 MARS 2020 | 19h30 | **Découverte du vignoble Corse**

Tarif : **39 € / personne** (Présentation de la région puis dégustation de 5 vins blancs & rouges).



Vendredi 27 mars 2020 | à partir de 19h30 | Bar Gourmand Cuisine Mobile & Wines

Compositions Culinaires par La Note Gourmande | [\(Sur Réserveation\)](#)



JEUDI 9 AVRIL 2020 | 19h30 | **Initiation à la dégustation**

Tarif : **29 € / personne** (Présentation - Tests Arômes Saveurs - Dégustation de 4 vins).



Vendredi 24 avril 2020 | à partir de 19h30 | Bar Gourmand Cuisine Mobile & Wines

Compositions Culinaires par La Note Gourmande | [\(Sur Réserveation\)](#)



Vendredi 15 mai 2020 | à partir de 19h30 | Food truck & Wines

Compositions Culinaires par La Note Gourmande | [\(Sur Réserveation\)](#)



JEUDI 28 MAI 2020 | 19h30 | **5 Appellations rouges du Languedoc**

Tarif : **39 € / personne** (Présentation de la région puis dégustation de 5 AOP rouges de Languedoc).



JEUDI 4 JUIN 2020 | 19h30 | **Initiation à la dégustation**

Tarif : **29 € / personne** (Présentation - Tests Arômes Saveurs - Dégustation de 4 vins).



Vendredi 12 juin 2020 | à partir de 19h30 | Bar Gourmand Formule Plancha

Compositions Culinaires par La Note Gourmande | [\(Sur Réserveation\)](#)



JEUDI 25 JUIN 2020 | 19h30 | **Découverte du grand cépage CHENIN**

Tarif : **39 € / personne** (Présentation du cépage des ses régions et dégustation de 5 vins blancs).



## Fonctionnement des différents événements

Les **séances de dégustation** sont uniquement sur réservation et se déroulent dans les locaux Vinothentik à Chabeuil et dans la limite de 10 – 12 personnes par séance.

### **Informations & Réservations :**

denicheur@vinothentik.fr | Tel. 09 52 84 63 14 | Port. 06 61 44 41 07

Les réservations **sont validées après réception du règlement.**

En cas de participation trop faible (*inférieure à 5 personnes*) la séance sera annulée et les inscrits seront informés et remboursés. Toute annulation d'un participant **non effectuée 48 heures avant la séance ne sera pas remboursée.**

Si vous venez avec **un bon cadeau**, merci de le signaler lors de votre inscription.

Nous vous signalons que les bons cadeaux dégustation sont valables 6 mois et ne sont ni échangeables ni remboursables. **Il est conseillé de ne pas attendre les derniers jours pour réserver votre séance.**

>> **Les Initiations à la dégustation** << durent en moyenne 3h30 car les exercices olfactifs et gustatifs prennent un peu de temps. Lors de ces séances, aucun accompagnement (hormis du pain) ne sera proposé afin de ne pas "polluer" le palais. L'idée est de se concentrer majoritairement sur les vins.

>> **Les dégustations à thème** << durent en moyenne 3h. Lors de ces séances, quelques accompagnements vous seront servis pour accompagner les vins.

>> **Bar Gourmand** << Un concept **Vins & Compositions Culinaires** dans une ambiance **décontractée**. Des vins au verre et à la bouteille sont proposés en phase avec les réalisations de nos partenaires culinaires. Ces **soirées mensuelles** (*généralement le dernier vendredi de chaque mois*) sont sur **réservation OBLIGATOIREMENT**.

La **version culinaire Food Truck** est proposée à entre **16 & 19 € en fonction des propositions**. Cette formule comporte une **entrée** et **deux petits plats avec accompagnements**. Il sera également possible de choisir **en supplément des options salées, fromage et desserts**.

La **formule Food Truck** (16-19 €) est **indissociable**. La carte des plats proposés est disponible sur notre site ou notre page Facebook quelques semaines avant la soirée. Lorsque vous réservez, vous vous engagez à prendre la formule (*entrée + 2 petits plats*). **En cas d'allergie merci de nous le signaler au moment de la réservation.**

Lors de ces soirées, une sélection de **vins au verre** ou à la **bouteille** vous est proposée. Au delà de cela, vous pouvez choisir votre bouteille parmi les centaines de références disponibles. Nous vous proposons toutes les bouteilles de la cave au prix magasin + droit de bouchon pour consommation sur place. Le service du vin se fait obligatoirement au bar (avec toutes les explications que vous souhaitez!!!)

>> **Soirée Plancha** << Une fois par mois nous allons vous proposer une soirée Plancha Terre & Mer en formule libre (vous faites votre choix de brochettes, pas de formule imposée). Service de vins au verre et à la bouteille comme toutes les autres soirées type « bar à vin ».

