

MILLÉSIMA

E V E N T

Offre Location de Salle
dans les Chais Millésima 2017

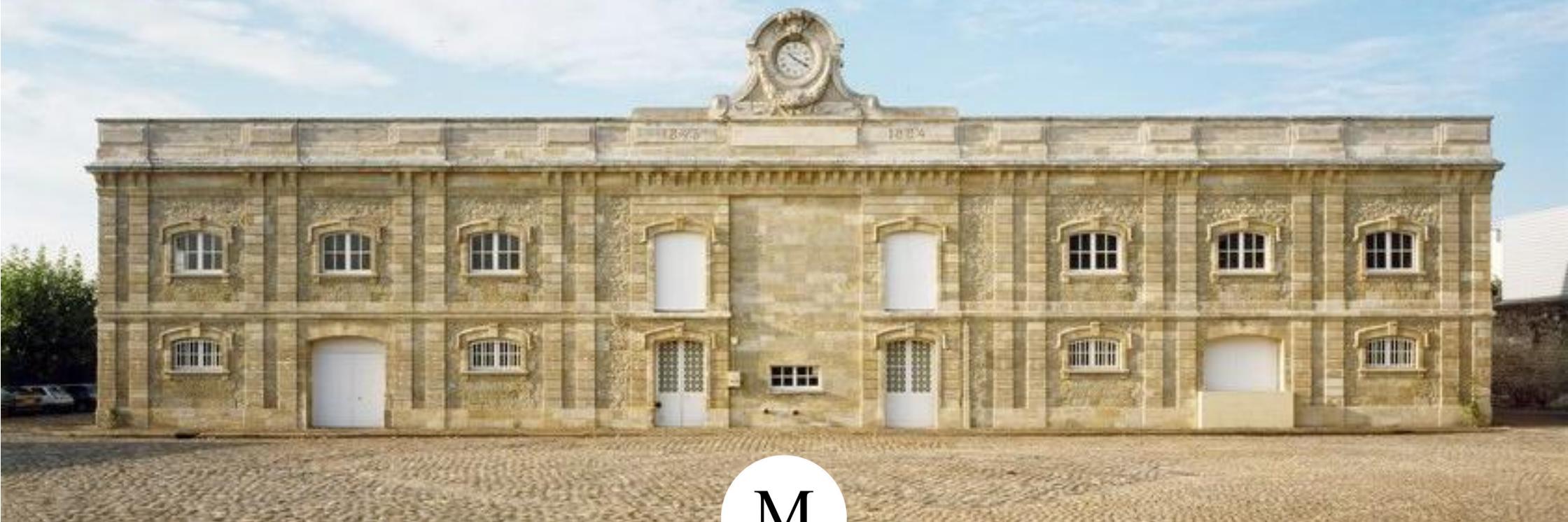
Nos espaces seront indisponibles de **Septembre 2017 à Février 2018**
en raison de travaux de rénovation. **Réouverture prévue au printemps 2018.**

Sommaire

Présentation	2
Notre salle	3
Salle de Conférence : l'Ecole du Vin	3
Tarifs 2017 Location	4
Le Matériel sur place	5
Matériel de conférence et réception	5
Matériel avec supplément location	5
Traiteurs et Vins	6-10
Offres traiteur par Deval	7
Offre traiteur par Lacoste	8
Nos Vins	9
Nos Champagnes	10
Nos animations	11
La Cave	12
Accès et références	13
Conditions générales de vente	14



M



Vous souhaitez **remercier vos clients, vos équipes** en les accueillant dans **un cadre exceptionnel** intimement lié à la **tradition viticole bordelaise**?

Millésima, leader dans la vente en ligne de **Grands Vins Français et d'ailleurs**, vous offre la possibilité d'**organiser vos incentives** et **séminaires sur-mesure** dans ses **chais bicentennaires** situés à 5 mn de la gare et 10 mn du centre ville.

- ◆ **1 espace dédié** à vos évènements
- ◆ **Des offres complètes**: nous travaillons avec des traiteurs et des prestataires techniques de renom
- ◆ **Une visite guidée des chais bicentennaires** vous est offerte dans le cadre d'une location de salle (par groupe de 30 personnes)
- ◆ **Organisation de dégustations commentées** pour vos groupes, accords mets-vins

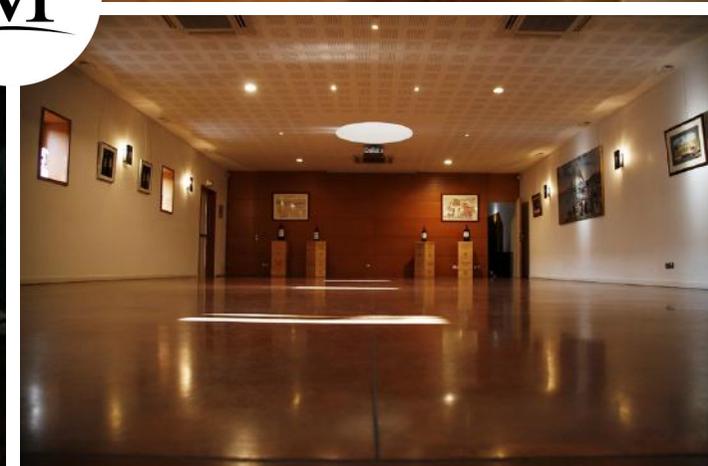
Forts de notre expérience, nous mettons à votre service notre savoir-faire pour faire de votre évènement un moment inoubliable.

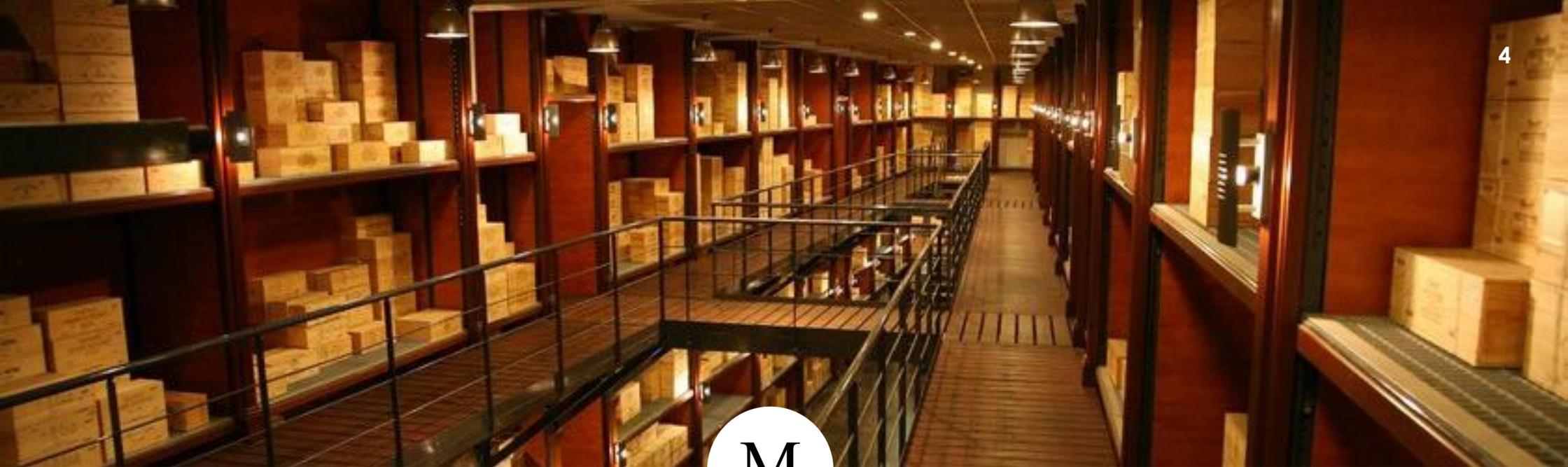
Salle de Conférence : l'Ecole du Vin

Salle de conférence modulable selon le nombre de convives ou bien selon le contenu de votre projet, la salle de l'Ecole du Vin vous offre des prestations complètes:

- Salle climatisée
- Sonorisation
- WIFI gratuit
- Vidéo projecteur & Ecran de projection
 - Micros HF

CAPACITES	Surface (m ²)						
Ecole du Vin	110	30	30	50	100	110	54





LOCATION DE SALLE

Ecole du Vin

	Tarif en semaine HT	Tarif week-end et jours fériés HT
Demi-journée de 8h00 à 14h00 ou de 12h00 à 18h00	<p>810 €</p> <p>PROMO: 648 € jusqu'au 31/12/17</p>	1 500 €
Journée de 8h à 18h	<p>1 200 €</p> <p>PROMO: 960 € jusqu'au 31/12/17</p>	1 700 €
Soirée de 18h à 00h	1 410 €	2 400 €

Prévoir un supplément de 200 € pour les groupes de plus de 80 personnes

Matériel de conférence et réception :

- Pupitre avec liseuse
- Vidéo projecteur & écran (2.4m*1.8m) intégrés dans la salle de conférence
- Salle de conférence : Table de mixage, enceintes, 3 micros HF sans fil et 2 micros-cravates
- 100 fauteuils Ghost Starck
- 16 tables rectangulaires (2.45m*0.45m)
- 10 tables rondes (Diamètre 1,7 m)

Ce matériel est mis à disposition sans supplément avec remise d'une caution en garantie.

Matériel avec supplément location :

- Mange debout Konic (70cm*70cm). Frais de location : **48€ HT/unité**
- Tabouret haut Kartell : Frais de location : **30€ HT/unité**
- Tabouret haut Kartell avec dossier : Frais de location : **35€ HT/unité**

Ce matériel est mis à disposition avec un supplément.

Un état des lieux est réalisé à votre entrée dans les lieux et à la sortie.



M





Nous travaillons avec plusieurs traiteurs de renom
pour vous garantir les meilleures prestations.
Afin d'adapter nos offres à votre projet, retrouvez nos **OFFRES TRAITEUR DEVAL**,
Et nos **OFFRES TRAITEUR LACOSTE**.

Profitez également de notre **très large gamme de vins et champagnes**
pour accompagner vos cocktails et repas.
Chaque membre de l'équipe Millésima a dégusté ces vins et saura vous
conseiller au mieux selon votre choix de menu.



OFFRES DEVAL TRAITEUR

	De 16 à 29 personnes	De 30 à 75 personnes	De 76 à 110 personnes
POUR VOS COCKTAILS			
Cocktail Apéritif 3 pièces/5 pièces En amont d'un cocktail ou d'un menu	5 € / 7,8 €	5 € / 7,8 €	5 € / 7,8 €
Cocktail léger 15 pièces/pers Pièces salées froides, pièces sucrées, eaux	-	26,4 €	26,4 €
Cocktail Plaisir 20 pièces/pers Pièces salées froides & chaudes, pièces sucrées, eaux & café	34,5 €	34,5 €	32,7 €
Cocktail Gourmand avec ateliers culinaires 25 pièces/pers Pièces salées froides & chaudes, pièces sucrées, eaux & café	-	40,8 €	40,8 €
Accueil café (avant un repas/cocktail) Boissons fraîches et chaudes.	9,8€ avec service	5,5 € avec service	5,5 € avec service
	4€/pers + 21,2€ en libre service		
Accueil café et gourmandises (avant un repas/cocktail) Boissons fraîches et chaudes, 3 viennoiseries/pâtisseries	11€ avec service	7,3 € avec service	7,3 € avec service
	4€/pers + 21,2€ € en libre service		
Pause gourmandise 3 pièces/pers Boissons chaudes et soft, mignardises sucrées	11,5 €	7,7 € avec service	7,7 € avec service
	4,7€/pers + 21,2€ € en libre service		
POUR VOS REPAS ASSIS			
Déjeuner ou dîner Menu d'Aquitaine servi à table Menu 3 plats, option fromage à partir de 2.00 € HT / pers	46,7 €	37,8 €	-
Déjeuner ou dîner Menu Plaisir servi à table Menu 3 plats, option fromage à partir de 2.00 € HT / pers	56,1 €	47,3 €	-

Nos prix sont indiqués **par personne**, sont valables jusqu'au 31/08/17 s'entendent **Hors Taxes, hors vins et location de salle.**




OFFRES LACOSTE TRAITEUR

POUR VOS COCKTAILS

	De 16 à 29 personnes	De 30 à 75 personnes	De 76 à 110 personnes
Cocktail déjeunatoire ou dinatoire 20 pièces/pers <i>Pièces salées froides et chaudes, fromage, sucrées, soft et café</i>	43,40 €/pers + 200€	43,40 €	41,20 €
Cocktail avec ateliers culinaires** <i>Pièces salées froides et chaudes, atelier culinaire salé au choix, pièces de fromage, pièces sucrées et atelier culinaire sucré au choix, soft et café</i>	/	A partir de 50 personnes 47,8 €	45,6 €
Cocktail 6 pièces En complément d'un repas	17,8 €/pers + 200€	17,8 €	16,7 €
Cocktail 6 pièces Seul, non suivi d'un repas	27,8€/pers + 200€	27,8 €	22,3 €
Pause café simple En complément d'un repas <i>Boissons fraîches et chaudes</i>	5 €	5 €	5 €
La Pause gourmande En complément d'un repas. 2 pièces <i>Boissons fraîches et chaudes. Mini viennoiseries OU Les Gourmandises OU Pause vitaminée .</i>	7,30 €	7,30 €	7,30 €

POUR VOS REPAS ASSIS

	De 16 à 29 personnes	De 30 à 54 personnes	
Déjeuner ou dîner Plaisir servi à table <i>Menu 3 plats, option fromage à partir de 4.45 € HT / pers</i>	45,6€/pers + 200€	45,6 €	-
Déjeuner ou dîner Bonheur servi à table <i>Pièces salées froides & chaudes, pièces sucrées, eaux & café</i>	51,2€/pers + 200€	51,2 €	-

Nos prix sont indiqués **par personne**, sont valables jusqu'au 31/08/17 s'entendent **Hors Taxes, hors vins et location de salle.**

** Le cocktail avec ateliers culinaires est réalisé devant les invités par des cuisiniers: 1 atelier salé et un sucré jusqu'à 100 personnes.



M

	Cocktail De 16 à 110 personnes	Repas De 16 à 54 personnes
<p><u>Formule simple</u></p> <p>Domaine de la Solitude (b) 2012, Bordeaux Blancs Secs Peyrabon (r) 2008, Haut-Médoc Cru bourgeois Carmes de Rieussec (b) 2008, Sauternes</p> <p><i>Supplément animation de dégustation</i></p>	<p>Entre 3,60 € et 5 €* 13 € / pers</p>	<p>7,00 €* 11,5 € / pers</p>
<p><u>Formule prestige</u></p> <p>Malartic Lagraviere (b) 2009, Pessac-Léognan Blanc Cru classé Fleur Peyrabon (r) 2000, Pauillac Cru bourgeois Guiraud (b) 2002, Sauternes 1er cru classé</p> <p><i>Supplément animation de dégustation</i></p>	<p>Entre 9,3 € et 13,3 €* 21,1€ / pers</p>	<p>Entre 18,10 € et 18,20 €* 19 € / pers</p>
<p><u>Formule d'exception</u></p> <p>Domaine de Chevalier (b) 2011, Pessac-Léognan Blanc Cru classé Pontet Canet (r) 2004, Pauillac 5e cru classé Croix du Casse (r) 2005, Pomerol Fargues (b) 1997, Sauternes</p> <p><i>Supplément animation de dégustation</i></p>	<p>Entre 16,10 € et 21,40 €* 29.60 € / pers</p>	<p>Entre 29,80 € et 31 €* 28,40 € / pers</p>

*Tarifs 2017 sous réserve de disponibilité, valables jusqu'à Septembre 2017. Nos tarifs sont calculés par personne sur un nombre de bouteilles indicatif, nous ne facturerons que les bouteilles décapsulées et consommées.



	Prix par personne
<p><u>Champagnes Classiques</u></p> <p>Brut NM (b)-Laurent Perrier Brut Souverain (b)-Henriot Brut Classic (b)-Deutz</p>	<p>Entre 4,6 € et 5,4 € Entre 4,1 € et 4,7 € Entre 5,2 € et 6 €</p>
<p><u>Champagnes Plaisir</u></p> <p>Spécial Cuvée (b)-Bollinger Grand Vintage (b) 2006-Moët</p>	<p>Entre 6,3 € et 7,5 € Entre 7,6 € et 9 €</p>
<p><u>Champagnes Prestige</u></p> <p>B de B (b)-Ruinart B de B Millesime (b) 1999-Billecart Salmon Grand Siecle (b)-Laurent Perrier</p>	<p>Entre 9 € et 10,7 € Entre 13,3 € et 15,9 € Entre 16,3 € et 19,4 €</p>

*Tarifs 2017 sous réserve de disponibilité, valables jusqu'à Septembre 2017. Nos tarifs sont calculés par personne sur un nombre de bouteilles indicatif, nous ne facturerons que les bouteilles décapsulées ou consommées.



Initiez vos collaborateurs à l'art de la dégustation lors d'un cocktail, d'un repas !

M

Visite guidée des chais bicentennaires
où reposent plus de 2,5 millions de bouteilles !
(par groupe de 30 personnes)





Profitez de votre venue dans nos chais pour repartir avec quelques bouteilles. Une sélection de plus de **400 références de vins de Bordeaux prêts à boire** repose lentement dans notre cave intégrée aux chais.

Pour toute autre occasion, nous vous ouvrons les portes de la boutique sur simple appel.

Offrez à vos invités un souvenir de votre événement !

Nous réalisons des caissettes bois personnalisées avec le logo de votre choix.

Prix de la caisse cadeau 1 bouteille : à partir de **17.36€ HT ***

** prix étudié sur la base d'une commande de 15 blles du vin Pierbone 2009 Haut Médoc second vin en caisse bois 1 blle avec logo*

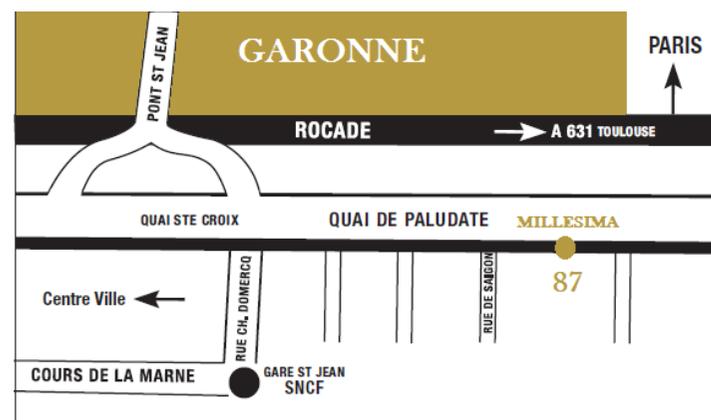
Nos récompenses :

Le Prix Spécial de L'Innovation de la part du jury lors de l'édition 2005 des « *Best Of du tourisme vitivini- cole* » de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux,

Le prix d'argent dans la catégorie « **organisation d'événements** » édition 2006 et 2008.

Le prix d'or dans la catégorie « **Découverte de l'Univers du Vin** » édition 2007.

2013 Best Of dans la catégorie « **Services Oenotouristiques** »



Accéder à nos chais :

- De Bordeaux centre, prendre la direction de la Gare Saint Jean par les quais
- TRAM : LIGNE C direction « Terres Neuves », arrêt Gare Saint Jean
- Rocade : sortie 21 direction Bordeaux, puis sortie MIN-Gare Saint Jean





Conditions Générales de Vente

Envoi d'un devis

Après consultation de nos offres, vous avez la possibilité de nous demander **un devis complet** indiquant distinctivement le montant de la partie location, la partie restauration, la partie vins et champagne, éventuellement les frais de personnel (*animation de dégustation*) et location de matériel supplémentaire.

L'envoi d'un devis implique la pose d'une option valable 15 jours à compter de la date d'envoi. Passé ce délai de 15 jours, sans réservation ferme, votre option est levée.

Millésima n'a pas de contrat exclusif traiteur et tolère que le client gère en direct la partie restauration.

Dans ce cas, des frais locatifs supplémentaires relatifs à la livraison, l'installation et au démontage traiteur seront facturés.

Réservation

Toute réservation sera considérée comme commande ferme et définitive par :

- **retour du devis signé** et revêtu de la mention « bon pour accord valant bon de commande ».
- **Pour toute première réservation :**
 - effectuée **plus de 10 jours calendaires avant l'événement**, un règlement représentant **70% du prix total TTC** du bon de commande
 - effectuée **moins de 10 jours calendaires avant l'événement** un règlement représentant **100% du prix total TTC** du bon de commande
- **Pour les réservations suivantes**
 - effectuée **plus de 10 jours calendaires avant l'événement**, un règlement représentant **30% du prix total TTC** du bon de commande
 - effectuée **moins de 10 jours calendaires avant l'événement** un règlement représentant **70% du prix total TTC** du bon de commande

Autres éléments demandés à la réservation

- **un chèque de caution** pour le matériel mis à disposition. Chèque non encaissé, vous sera retourné après l'évènement.
- **votre attestation d'assurance responsabilité civile.**

Personnalisation de votre événement Ces services sont inclus au prix de la location. **Réalisation de la signalétique** extérieure avec votre logo.

Travaux environnants 2017-2018 : Les chais de Millésima et le quartier de Paludate sont dans une période de travaux dans le cadre du projet Euratlantique. Dans ces conditions, il est expressément prévu que le Client ne pourra pas se retourner contre Millésima au cas où des travaux auraient lieu, pendant tout ou partie des prestations, dans l'enceinte du Chai ou en dehors. Le Client ne pourra pas obtenir de Millésima une compensation financière ou des dommages et intérêts en cas de modification des espaces initialement prévus ou en cas de travaux.

Fermeture exceptionnelle des espaces réceptifs de septembre 2017 à février 2018 pour cause de travaux de rénovation.



OFFRE LOCATION 2017 - Ecole du Vin Millésima, du Lun. au Ven. de 9h à 17h : Tél : +33(0)5 57 808 847 Fax : +33(0)5 57 350 811 Mail : event@millesima.com

87 quai de Paludate 33800 Bordeaux / event.millesima.fr

Les tarifs sont sous réserve de disponibilité et d'erreurs typographiques, valables jusqu'à Septembre 2017, TVA incluse 20%, sous réserve de changement de TVA.