



MILLÉSIMA  
BORDEAUX

## Offre spéciale Séminaire

Journée & demi-journée

Les Chais Millésima– Bordeaux

Un lieu exceptionnel dédié aux **grands vins**

Une salle de réception entièrement équipée  
**au centre de Bordeaux**

**Capacité de 2 à 100 personnes**

**Fermeture de la salle de septembre 2017 à février 2018 pour cause de travaux de rénovation.**

MILLÉSIMA  
BORDEAUX

**Millésima**, leader de la vente en ligne de grands vins français et étrangers, met à votre disposition une salle de conférence entièrement équipée.

**OFFERT : la visite guidée des chais bicentennaires**

Après une présentation du négoce Bordelais et de ses spécificités, un professionnel du vin vous invite lors d'une visite guidée des chais, à parcourir le stock le plus important de Grands Crus bordelais : 2,5 millions de bouteilles et la bibliothèque Impériale, une collection unique au monde de 12500 grands formats.


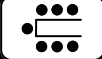
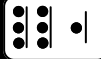



Des **animations de dégustation** sont proposées pour accompagner vos cocktails & déjeuners.

Demandez un devis: [event@millesima.com](mailto:event@millesima.com) ou Tel: 05 57 808 847

Offre spéciale valable jusqu'au 31/08/2017 pour un événement en journée du Lundi au Vendredi hors jour férié, sous réserve de disponibilité et d'erreurs typographiques.

# 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)
  - 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.

CAPACITES	Surface (m <sup>2</sup> )						
Ecole du Vin	110	30	30	50	100	110	54

M



Demandez un devis: [event@millesima.com](mailto:event@millesima.com) ou Tel: 05 57 808 847

Offre spéciale valable jusqu'au 31/08/2017 pour un événement en journée du Lundi au Vendredi hors jour férié, sous réserve de disponibilité et d'erreurs typographiques.



# Cocktail au chai & Déjeuner en brasserie



## Accueil café & viennoiseries

*servi avec des gobelets jetables, agitateurs et sucre*  
1 Jus de fruits, 1 Café, 2 Mini viennoiseries.

Livré et installé sans service, de 1 à 100 personnes



## Offre cocktail en salle de 15 à 40 pers

**Cocktail 20 pièces salées froides & chaudes et sucrées**

Voici un avant-gout des pièces proposées ....

*Liste non exhaustive*

*Verrine crème mimososa, avocat crevette et oeuf de caille*

*Pince-moi de volaille au colombo et ananas*

*Pile ou face de foie gras aux figues*

*Prisme de comté, abricot et sérano*

*Mini brochette d'esturgeon au zeste de citron vert*

*Mini brochette coeur de canard et persillade*

*Coupelle piperade et jambon grillé*

*Feuilleté ris d'agneau cèpe*

*Feuilleté filet de rouget et tombée de poireau*

*Mini cheese-burger maison*

*Verrine de gambas panée aux céréales et sa bisque de homard*

*Verrine façon snickers*

*Mini tartelette citron pistache meringué*

*Coque chocolat mousse caramel et fleurs comestibles*

*Mini macaron passion*



## La Brasserie Belcier

L'établissement est situé à 50 mètres de la salle de conférence et offre une cuisine et un service de qualité dans une ambiance conviviale.

Capacité en déjeuner servi à table jusqu'à 40 personnes, selon disponibilité.  
Espace privatisé pour 20 pers.

Le menu de la formule comprend l'entrée + plat + dessert + eaux + café.

Exemple de menu :

*Ravioles aux cèpes*

*Merlu tomates confites*

*Salade de fruits maison*



## Le Port de la Lune

La brasserie est située à moins de 50 mètres de la salle de conférence et offre une cuisine et un service de qualité dans une ambiance jazz.

Capacité en déjeuner servi à table jusqu'à 100 personnes, selon disponibilité.  
Espace privatisé pour 80 pers.

Le menu de la formule comprend :  
entrée + plat + dessert + eaux + café.

Exemple de menu :

*Graulax de Saumon Blinis et crème d'aneth*

*Carré d'agneau jus au thym*

*Tarte au citron meringuée*

Demandez un devis: [event@millesima.com](mailto:event@millesima.com) ou Tel: 05 57 808 847

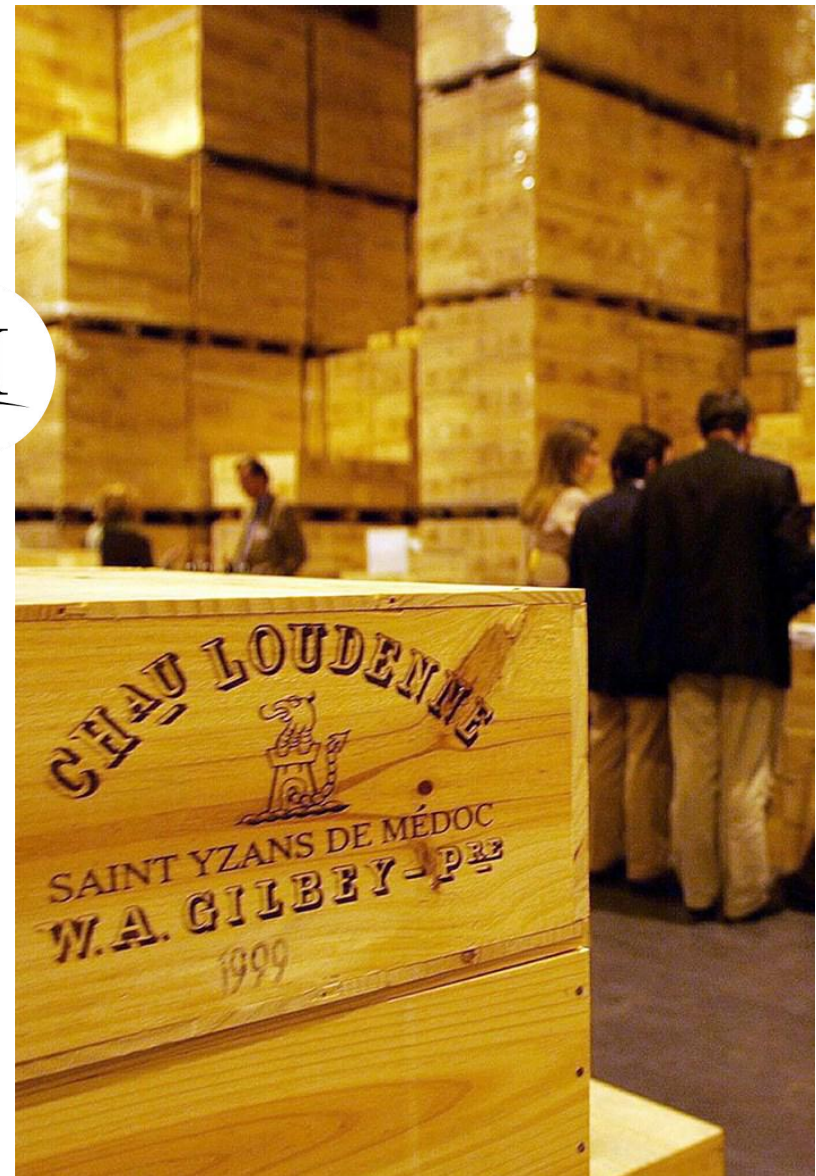
Offre spéciale valable jusqu'au 31/08/2017 pour un événement en journée du Lundi au Vendredi hors jour férié, sous réserve de disponibilité et d'erreurs typographiques.



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



**Visite guidée** des chais bicentennaires  
où reposent plus de 2,5 millions de bouteilles !



Demandez un devis: [event@millesima.com](mailto:event@millesima.com) ou Tel: 05 57 808 847

Offre spéciale valable jusqu'au 31/08/2017 pour un événement en journée du Lundi au Vendredi hors jour férié, sous réserve de disponibilité et d'erreurs typographiques.



# Nos offres Séminaires de 2 à 40 personnes

Formule Séminaire & cocktail	Formule demi-journée		Formule journée complète	
	de 10 à 25 pers	de 26 à 40 pers	de 10 à 25 pers	de 26 à 40 pers
Accueil café & viennoiseries <i>sans service</i> Réunion de travail Visite guidée des chais Cocktail déjeunatoire *, vins inclus	8H-14H ou 12H-18H  <i>Cocktail 20 pièces salées &amp; sucrées</i>		8h-18h  <i>Cocktail 20 pièces salées &amp; sucrées</i>	
Prix HT/pers à partir de	<b>75 €</b>	<b>61 €</b>	<b>87 €</b>	<b>68 €</b>
Au lieu de	<del>83 €</del>	<del>66 €</del>	<del>99 €</del>	<del>76 €</del>

Formule Séminaire & Plateau repas	Formule demi-journée 6h		Formule journée complète 10h	
	de 10 à 25 pers	de 26 à 40 pers	de 10 à 25 pers	de 26 à 40 pers
Prix HT/pers à partir de	<b>62 €</b>	<b>51 €</b>	<b>75 €</b>	<b>59 €</b>

Formule Séminaire & déjeuner brasserie Belcier	Formule demi-journée 6h		Formule journée complète 10h	
	de 10 à 25 pers	de 26 à 40 pers	de 10 à 25 pers	de 26 à 40 pers
Accueil café & viennoiseries <i>(sans service)</i> Réunion de travail Visite guidée des chais Déjeuner Brasserie Menu 3 plats, vins inclus	8H-14H ou 12H-18H		8h-18h	
Prix HT/pers à partir de	<b>59 €</b>	<b>52 €</b>	<b>79 €</b>	<b>69 €</b>
Au lieu de	<del>67 €</del>	<del>59 €</del>	<del>91 €</del>	<del>77 €</del>

## Nos formules Séminaires & Cocktail en salle

Votre salle de réunion sera installée au choix en format U, format théâtre ou format école.

La pause café sera livrée installée, en libre service. *Service avec supplément.*

Le cocktail sera mis en place et servi par notre traiteur dans un espace réservé de la salle de conférence. La formule comprend les vins servis au cocktail sur la base d'une bouteille pour 4 personnes (*blanc sec, vin rouge, vin liquoreux*).

Une visite guidée du chai bicentenaire vous sera proposée durant la prestation, présentant les spécificités du métier de négociant et du stockage de grands vins.

**SUPPLEMENT animation de dégustation** avant le cocktail : à partir de **11.30 HT/pers**

## Nos formules Séminaires & Plateaux repas servis en salle

La pause café sera livrée installée, en libre service. Les plateaux repas sont élaborés par notre traiteur et servis sur les tables de travail. La formule comprend les vins servis au cocktail sur la base d'une bouteille pour 4 personnes (*blanc sec, vin rouge, vin liquoreux*). Visite guidée offerte.

## Nos formules Séminaires & déjeuner à la brasserie Belcier

Votre salle de réunion sera installée au choix en format U, format théâtre ou format école.

La pause café sera livrée installée, en libre service.

Le déjeuner est réservé par nos soins dans une brasserie, établissement voisin de nos chais à 50m, offrant une cuisine et un service de qualité. La formule comprend les vins servis au déjeuner sur la base d'une bouteille pour 4 personnes (*blanc sec, vin rouge, vin liquoreux*).

Une visite guidée du chai bicentenaire vous sera proposée durant la prestation, présentant les spécificités du métier de négociant et du stockage de grand vins.

**SUPPLEMENT animation de dégustation** : à partir de **10.20€ HT/pers**

Demandez un devis: [event@millesima.com](mailto:event@millesima.com) ou Tel: 05 57 808 847

Offre spéciale valable jusqu'au 31/08/2017 pour un événement en journée du Lundi au Vendredi hors jour férié, sous réserve de disponibilité et d'erreurs typographiques.

# Nos offres Séminaires de 41 à 100 personnes

Formule Séminaire & déjeuner Brasserie Port de la Lune	Formule demi-journée		Formule journée complète	
	de 41 à 60 pers	de 61 à 100 pers	de 41 à 60 pers	de 61 à 100 pers
Accueil café & viennoiseries (sans service) Réunion de travail Visite guidée des chais Déjeuner Brasserie Menu 3 plats, vins inclus	8H-14H ou 12H-18H		8h-18h	
Prix HT/pers à partir de	<b>47 €</b>	<b>41 €</b>	<b>55 €</b>	<b>49 €</b>
Au lieu de	<del>51 €</del>	<del>44 €</del>	<del>60 €</del>	<del>53 €</del>

## Nos formules Séminaires & déjeuner à la brasserie Port de la Lune

Votre salle de réunion sera installée au choix en format théâtre (jusqu'à 100 pers) ou format école avec tables. (jusqu'à 50 pers)

La pause café sera livrée installée, en libre service.

Le déjeuner est réservé par nos soins dans une brasserie, établissement voisin de nos chais à 50m, offrant une cuisine et un service de qualité. La formule comprend les vins servis au cocktail sur la base d'une bouteille pour 4 personnes (*blanc sec, vin rouge, vin liquoreux*).

Une visite guidée du chai bicentenaire vous sera proposée durant la prestation, présentant les spécificités du métier de négociant et du stockage de grand vins.

Animation de dégustation **sur devis**



Demandez un devis: [event@millesima.com](mailto:event@millesima.com) ou Tel: 05 57 808 847

Offre spéciale valable jusqu'au 31/08/2017 pour un événement en journée du Lundi au Vendredi hors jour férié, sous réserve de disponibilité et d'erreurs typographiques.



## 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 aux visites & dégustations de septembre 2017 à février 2018 pour cause de travaux de rénovation.**