

MILLÉSIMA

E V E N T

Offres Repas Œnologiques

TARIFS 2017

Les chais de Millésima et La cave Millésima seront **fermés aux visites et dégustations** de septembre 2017 à février 2018 pour cause de travaux de rénovation.

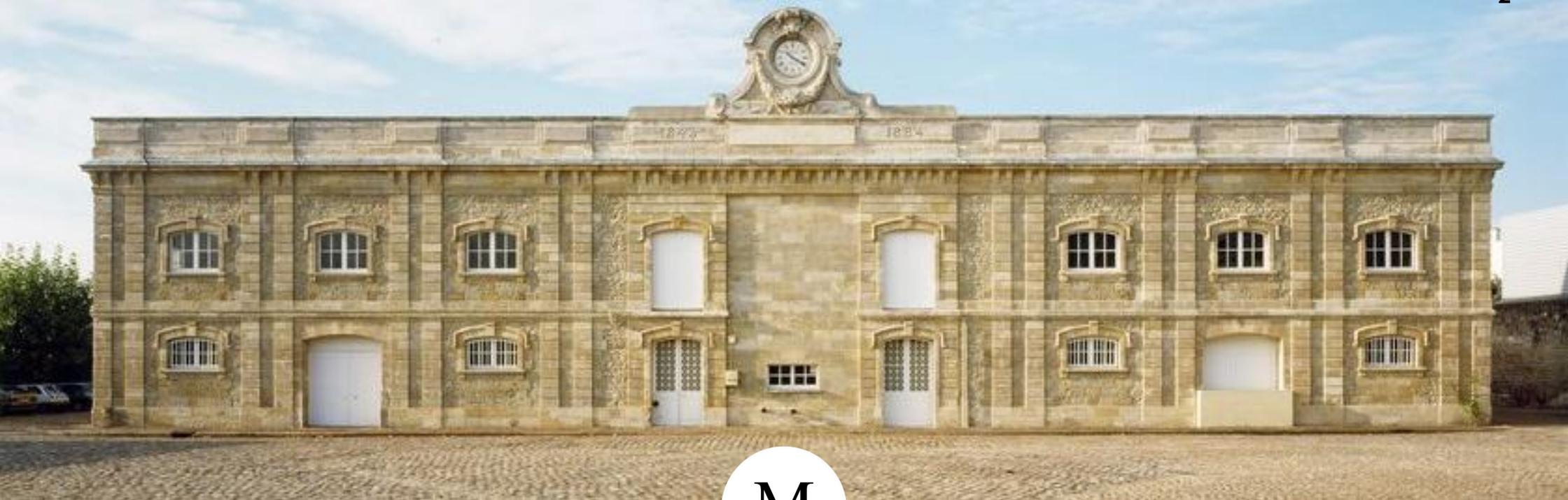
Réouverture prévue au printemps 2018

Sommaire

Programme	2
La visite guidée des chais	2
Conférence thématique au choix	2
Repas œnologique	2
Pratique	3
Horaires	3
Contact	3
Réservation	3
Notre salle	4
Repas œnologique Terroir	5-6
Menu Terroir	5
Tarif repas terroir	6
Repas œnologique Plaisir	7-8
Menu Plaisir	7
Tarif repas Plaisir	8
Repas œnologique d'Exception	9-11
Menu d'Exception	9-10
Tarif repas d'Exception	11
Buffet œnologique Vins et Gastronomie	12-13
Menu Buffet Vins et Gastronomie	12
Tarif Buffet Vins et Gastronomie	13
Suppléments Apéritif & Champagne	14
Accès et références	15
Conditions générales de vente	16



M



M

La Visite guidée des Chais (durée 30 min, par groupe de 30 personnes)

De 12h à 12h30 en déjeuner, 19h à 19h30 en dîner.

Vous visiterez nos **chais bicentennaires** en pierre de taille datant de 1840 qui contiennent plus de 2 millions de bouteilles, et vous découvrirez la « **Bibliothèque Impériale** » où repose une collection unique en Europe de plus de 12500 grands formats de grands vins de Bordeaux.

Au fil du circuit de visite, nous présenterons l'histoire du négoce de Bordeaux, dont les prémices remontent au 13ème siècle et nous vous en expliquerons les spécificités :

- la place de Bordeaux,
- les particularités de la vente en primeur,
- le système des allocations.

Nous présenterons le développement de la société de Millésima depuis sa création en 1983, ses 5 engagements pour une qualité irréprochable :

Un choix exceptionnel, Qualité et Authenticité, les prix, la livraison, le service

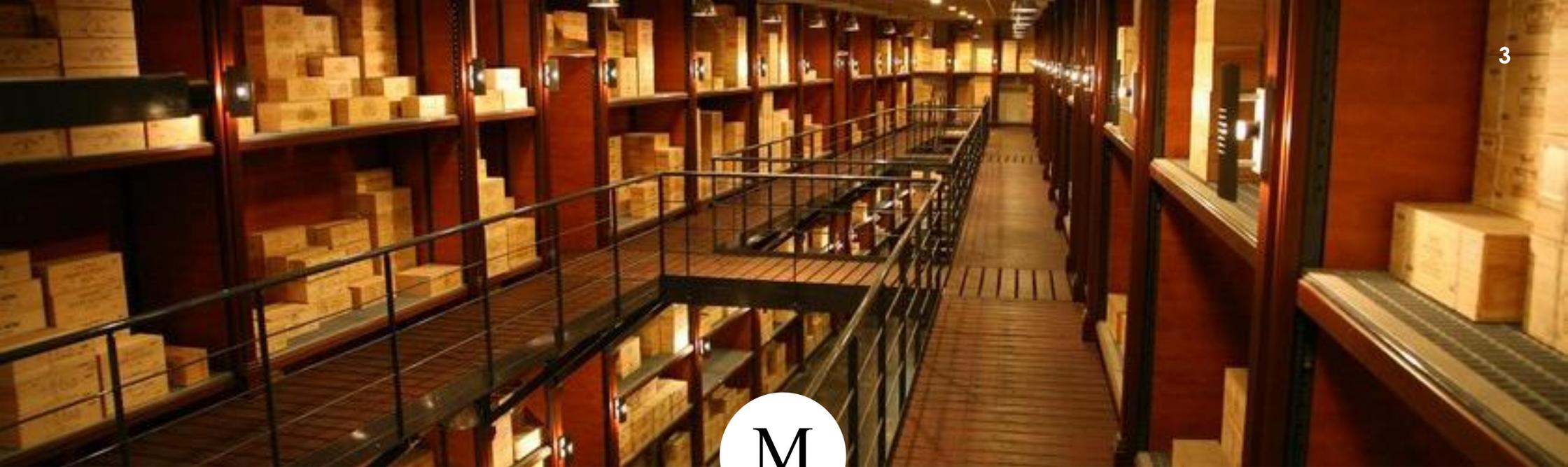
La Conférence Thématique au choix (durée 30 min)

- Présentation du vignoble bordelais
- Présentation du métier de négociant
- Poids économique du vignoble bordelais...

Le Repas Œnologique (durée 40 min)

Repas trois plats servis à table avec animation de dégustation de vins spécialement choisis en fonction des plats. La dégustation est animée par un professionnel et sera adaptée selon le niveau souhaité.

Après le repas, vous pourrez retrouver nos références à l'unité dans de notre **boutique**.



Les repas œnologiques sont privés et sur réservation uniquement.

Horaires des Repas Œnologiques :

Réalisable en déjeuner ou dîner, du lundi au vendredi hors jour férié

Entre : 16 et 54 personnes

Durée totale : 4 heures

Langues : français – anglais – italien – allemand

Contact :

Pour prendre rendez-vous, veuillez contacter le service réceptif & évènementiel du lundi au vendredi, de 9h à 17h, au:

Tél. : + 33 (0)5.57.808.847 Mail : event@millesima.com

Conditions de réservation :

Offre réservée aux personnes majeures.

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 », accompagné d'un règlement représentant 70% du prix total TTC du bon de commande. A défaut de paiement de cet acompte dans un délai de 15 jours à compter de la réception du devis signé, Millelima sera en droit de considérer la réservation comme annulée.

Menu unique à définir, sauf allergies et régimes alimentaires clairement formulés à la réservation. **Le choix du menu doit être confirmé 12 jours calendaires avant la prestation.** Offre valable du lundi au vendredi uniquement, sauf jour férié, valable jusqu'à **Septembre 2017**, sous réserve de disponibilité des vins proposés.



**LA SALLE DE
RECEPTION**



Déjeuner ou Dîner découverte du Terroir



M

Entrées

O Euf ozen, crémeux de chorizo, copeaux de manchego

Ou Finger de Bayonne et piquillos, sablé de Brebis Basque

Ou Tatin de courgettes, fromage frais et anchois

Château Latour-Martillac 2014, Pessac-Léognan blanc, Cru classé
ou
Château Grand Corbin Manuel 2010, Saint-Emilion Grand Cru

Plats

Epaule d'agneau confite en pastilla aux fruits secs et piquillos

Ou Magret de canard IGP Sud Ouest aux épices et au miel, pommes confites

Ou Poulet des Landes sur la peau, navet au beurre, mousseline de pomme de terre et oignons frits

Ou Lasagne de Merlu aux épinards, crème de chorizo

Château Peyrabon 2005, Haut-Médoc, Cru bourgeois

Le Fromage *en option*

Ardoise des saveurs Fromagères (3.40€TTC/pers, supplément hors vins)

Desserts

L'Entremet Mogador à la Framboise

Ou Royal chocolat en dacquoise de noisettes, crémeux de fruits de la passion

Ou Poire pochée, nage aux épices

Château Liot 1997, Sauternes

Tarif du repas Terroir



M

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

	<u>Tarif Déjeuner</u>	<u>Tarif Diner</u>
Groupes de 16 à 25 personnes	À partir de 107 € / pers.	À partir de 122€ / pers.
Groupes de 26 à 54 personnes	À partir de 87 € / pers.	À partir de 98 € / pers.

Ce tarif inclut la visite, le repas, les vins, et l'animation de dégustation, TVA 20% incluse
Le service par un maître d'hôtel et un serveur pour 35 personnes
Serviettes blanches et nappes blanches

Le choix des vins sera validé une fois le menu défini.

Un supplément apéritif et/ou champagne peut également être ajouté à cette offre (tarifs p.14).

Déjeuner ou Dîner Plaisir



M

Entrées

Pain perdu de cake au citron confit et foie chaud

Ou Tarte chaude à l'émietté de canard, girolles et foie gras rôti

Ou Enrubannée de Saumon en coeur crémeux, émulsion yuzu

*Château de Fieuzal 2014 Pessac-Léognan blanc, Cru classé
ou
Château de Sales 2008, Pomerol*

Plats

Porc Iberico glacé au miel, légumes croquant, mousseline aux olives concassés

Ou Epaule de veau confite, carottes jaunes et crème de noisettes

Ou Filet de pintade sauce "Vindaloo", aubergine et oignons confits, écrasée de pomme de terre

Ou Longe de thon à l'olive vierge, concassée d'olive sèche, asperges et fenouil, croquette de riz

*Fleur Peyrabon 2006, Pauillac, Cru Bourgeois
ou
Château Poujeaux 2003, Moulis-en-Médoc, Cru Bourgeois
ou
Château Malartic-Lagravière 2009, Pessac-Léognan blanc, Cru classé*

Le Fromage

Desserts

Panacotta de Fraise (d'Avril à Octobre) et de fruits exotiques (d'Octobre à Avril)

Ou Crèmeux de cannelé Bordelais, madeleines à la crème de tûron

Ou Véritable crème brûlée

*Château de Rayne Vigneau 2001, Sauternes, Grand Cru Classé
ou
Château Guiraud 2002, Sauternes, Grand Cru Classé*

Café, eaux et pain compris



M

Tarif du repas Plaisir

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

	<u>Tarif Déjeuner</u>	<u>Tarif Diner</u>
Groupes de 16 à 25 personnes	À partir de 130 € /pers	À partir de 145 € /pers
Groupes de 26 à 54 personnes	À partir de 108 € /pers	À partir de 121 € /pers

Ce tarif inclut la visite, le repas, les vins, et l'animation de dégustation, TVA 20% incluse
Le service par un maître d'hôtel et un serveur pour 35 personnes
Serviettes blanches et nappes blanches

Le choix des vins sera validé une fois le menu défini.

Un supplément apéritif et/ou champagne peut également être ajouté à cette offre (tarifs p.14).

Déjeuner/Dîner d'Exception



M

Cocktail Apéritif 6 pièces

Les Pièces Salées Froides

Dôme de pomme confite au brebis

Tartare de veau

Roulé de tomate au jambon de pays

Rollmop de saumon et tomate confite

Les Pièces Chaudes

Mini croquant de légumes de saison

Croustillant de canard foie gras et pignons

Servi avec un

Champagne Dom Pérignon 2002

Eau minérales plates et gazeuses.



Déjeuner ou Dîner d'Exception

Les Entrées

Cannelloni de foie gras des Landes, trompettes des morts et noisettes, jus de volaille réduit au xérès

Ou Pomme de terre de fruits de mer et langoustine rôtie, velouté léger au champagne

Ou Les huitres du bassin en deux façons, rôties et en mousse, corne de cerf, pulpe de choux fleur et compote d'épinards aux pignons de pin torréfiés

Domaine de Chevalier 2011, Pessac-Léognan blanc, Cru classé

Domaine de Chevalier 2010, Pessac-Léognan rouge, Cru classé

Plats

Gigotin d'agneau braisé comme un navarin, sauge et jus corsé

Ou Magret de canard caramélisé aux Mille Epices, crémeux de céleri rave au tonka, bouchon de pomme fondante, radis noirs étuvé

Ou Pavé d'esturgeon mi-fumé en vinaigrette de goji, pistache et tomate fraîche, pomme écrasée à la fourchette à l'olive

Ou Côte de veau aux olives noires, asperges, fèves et cacahuètes, pomme au macis, jus corsé -
Supplément de 2,00€ HT/personne

Château Pontet-Canet 2000, Pauillac, 5^{ème} Cru Classé

Château Canon La Gaffelière 2005, Saint-Emilion Grand Cru Classé

Le Fromage *en option*

Ardoise des saveurs Fromagères (6.70 € TTC /personne hors vins en supplément)

Desserts

Risotto à la vanille et abricot rôti, son biscuit à la cardamome, sorbet à la lavande provençale (été)

Ou Sablé au gingembre et pêche rôtie à la vanille, crémeux de citron confit, sorbet à la pêche de vigne (été)

Ou Opéra de pomme verte à la framboise, sorbet à la rose de Damas (été)

Ou Ravioles d'orange à l'orange, crémeux d'agrumes et mangue

Ou Cigares aux amandes ; crème au miel et fleur d'oranger

Château d'Yquem 1995, Sauternes, Premier Cru Supérieur

Tarif du repas d'Exception

Du lundi au vendredi, hors jours fériés



M

Tarif Déjeuner

Tarif Diner

Groupes de 16 à 25 personnes	À partir de 283 € /pers	À partir de 298 € /pers
Groupes de 26 à 54 personnes	À partir de 230 € /pers	À partir de 243 € /pers

Ce tarif inclut la visite, le cocktail apéritif, le repas, les vins & Champagne, et l'animation de dégustation,
TVA 20% incluse

Le service par un maître d'hôtel et un serveur pour 35 personnes
Serviettes blanches et nappes blanches

Le choix des vins sera validé une fois le menu défini.

Buffet Vins & Gastronomie



M

Le buffet de Fromages

Planche de deux fromages de pays, et confiture
Servi avec pain de campagne et pain aux céréales tranché

Le buffet de charcuteries

Assortiment de Grattons
 Découpe de jambon
 Servi avec ses condiments (*cornichons, oignons grelots, confit d'oignons*)

Le buffet chaud

Brandade de Morue façon Bèglaise
 Emietté de canard au fumet de cèpes et ses pommes sarladaises

Domaine de la Solitude 2012, Pessac-Léognan blanc
et
Château Peyrabon 2005, Haut Médoc, Cru Bourgeois

Les mignardises

Tartes aux fruits de saison à partager (fruits en fonction de la saison)
 Gâteau Basque
 Salade d'orange à la cannelle
 Mousse chocolat noir aux brisures de cookies
 Macaron assortis

Carmes de Rieussec 2008, Second vin du Château Rieussec, Sauternes

Eau minérale, jus d'orange et café

Tarif du Buffet Vins & Gastronomie

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

M

Le Buffet Vins et Gastronomie propose un assortiment de fromages affinés par Jean D'Alos, célèbre fromager basé à Bordeaux, et de charcuteries traditionnelles de Maître Oteiza, éleveur, producteur et artisan charcutier implanté dans son village natal des Aldudes, au cœur du pays basque.

Tarif Déjeuner

Tarif Diner

Groupes de 16 à 25 personnes

À partir de **96 € /pers** À partir de **115€ /pers**

Groupes de 26 à 54 personnes

À partir de **75 € /pers** À partir de **90 € /pers**

Ce tarif inclut la visite, le repas, les vins, et l'animation de dégustation, TVA 20% incluse

Le service par un maître d'hôtel et un serveur pour 35 personnes

Serviettes blanches et nappes blanches

Le choix des vins sera validé une fois le menu défini.

Un supplément apéritif et/ou champagne peut également être ajouté à cette offre (tarifs p.14).

Suppléments Champagne

14

Sur la base d'une bouteille pour 6 personnes

Tarifs/pers € TTC

De 16 à 54 personnes

Brut NM– Laurent Perrier	Entre 5,40€ et 6,50€ / pers
Brut Souverain– Henriot	Entre 4,70€ et 5,70€ / pers
Brut Classic– Deutz	Entre 6,30€ et 7,50€ / pers
Spécial Cuvée– Bollinger	Entre 7,60€ et 9,00€ / pers
Grand Vintage 2006 – Moët	Entre 9,00€ et 10,80€ / pers
Blanc de Blanc– Ruinart	Entre 10,70€ et 12,90€ / pers
Blanc de Blanc Millésime 1999– Billecart Salmon	Entre 15,90€ et 19,10€ / pers
Grand Siècle– Laurent Perrier	Entre 19,50€ et 23,30€ / pers



M

Supplément Apéritif

Tarifs/pers € TTC

Groupes de 16 à 25 personnes	17,40€ / pers+240€
Groupes de 26 à 54 personnes	17,40 € / pers

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,

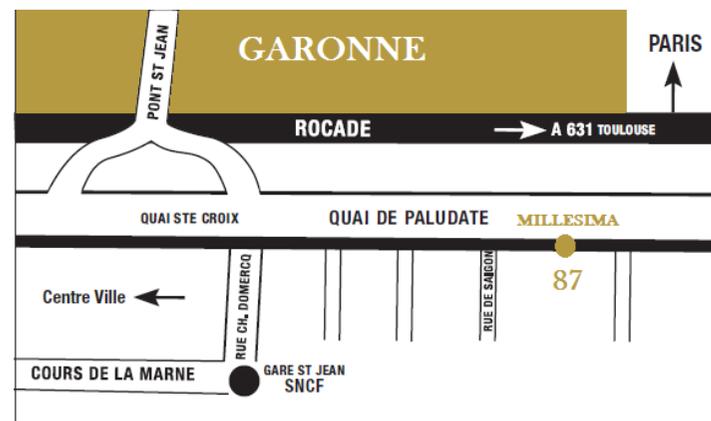
Le **prix d'argent** dans la catégorie « **organisation d'événements** » édition 2006 et 2008.

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





M

Conditions Générales de Vente

Réservation et Annulation

Toute réservation implique de la part du client l'acceptation entière et sans réserve des tarifs proposés et des présentes conditions générales de vente, à l'exclusion de tous autres documents.

Les demandes de réservation doivent être formulées par téléphone, fax ou e-mail au moins 7 jours calendaires à l'avance, sous réserve de disponibilité du traiteur, de notre salle et de capacité de nos guides.

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 », accompagné d'un règlement représentant 70% du prix total TTC du bon de commande. A défaut de paiement de cet acompte dans un délai de 15 jours à compter de la réception du devis signé, Millésima sera en droit de considérer la réservation comme annulée.

En cas d'annulation de la commande par le preneur et quelle qu'en soit la cause, le preneur sera redevable, à titre de dédit, des frais d'annulation suivants :

70% du montant total TTC prévu au devis (soit le montant de l'acompte versé), à plus de 10 jours calendaires avant la date du repas

100% du prix total TTC de la manifestation à moins de 10 jours calendaires précédant la date de l'événement.

Choix du menu et délais de confirmation

Le **choix du menu** devra être unique pour tous les convives, sauf cas d'allergies, intolérances et régimes particuliers, et devra être confirmé par mail ou fax **au plus tard 12 jours calendaires avant la prestation**.

Une première estimation du nombre de repas vous sera demandée 10 jours avant la prestation.

Le **nombre de repas facturés correspondra à celui confirmé par écrit à la société Millésima 5 jours calendaires avant la manifestation**. Passé ce délai, MILLESIMA sera en droit d'exiger 100% de la commande initiale.

Paiement

Les prix sont donnés hors taxes et TVA comprises. Les factures sont payables à 15 jours à réception de facture au siège de la société. Toute somme non payée à l'échéance produira de plein droit des intérêts de retard, calculés sur la base du taux de refinancement de la Banque centrale européenne (BCE) majoré de 10 points ainsi que le paiement d'une somme forfaitaire de quarante (40) euros due au titre des frais de recouvrement. Dans l'hypothèse d'un recouvrement par voie de contentieux, celui-ci donnera lieu à une indemnité forfaitaire s'élevant à 15% du montant de la commande, sans préjudice des intérêts de retard et des dommages et intérêts.

Retard – force majeure – débordements

En cas de retard du groupe, le guide reste en attente pendant les premières deux heures suivant l'heure de rendez-vous fixée sur la confirmation de réservation. La prestation sera rallongée d'une durée équivalente avec facturation de frais de dépassement d'horaire traiteur variables selon le nombre de convives et facturation de frais de dépassement d'occupation des espaces d'un montant de de 120 € à 170 € HT l'heure au déjeuner, de 235 € à 285 € HT l'heure en dîner. Au-delà, la réservation sera annulée, et le guide pourra disposer de son temps, à moins que sa disponibilité lui permette de faire la visite à l'arrivée du groupe. A défaut, une nouvelle réservation devra être prise. Dans tous les cas, le repas sera dû et la nouvelle réservation sera alors facturée au tarif en vigueur.

En cas de force majeure empêchant le bon déroulement de la prestation, la société s'efforcera de proposer à son client la plus prochaine date possible de repas, ou bien remboursera le client dans un délai d'un mois. Mais la responsabilité de la société ne saurait en aucun cas être engagée, et le client ne pourra prétendre à aucune indemnité ou pénalité supplémentaire.

La durée d'une prestation repas oenologique est estimée à 4 heures, dans le cas où le temps d'occupation des locaux par les visiteurs (hors achats en cave) serait prolongé après la dite prestation et ce en dehors de la volonté du personnel

Millésima sur place, ce temps supplémentaire sera facturé au prorata horaire d'une prestation location de salle.

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.**

Attribution de compétence

Les présentes conditions générales sont soumises à l'application de la loi française. Pour tout litige susceptible de s'élever entre les parties, quant à la formation, l'exécution ou l'interprétation du présent contrat, seul sera compétent le Tribunal de Commerce de Bordeaux, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie. En acceptant les présentes conditions générales de prestations et sauf avis contraire écrit de sa part, le client autorise Millésima à mettre en avant leur partenariat et à citer les noms et logo du client dans la rubrique « références » du site de Millésima, ou sur d'autres supports de communication (plaquettes, publipostages, réseaux sociaux), dans la mesure où les citations sont respectueuses des droits de propriété intellectuelle du client et de sa réputation.

Tabac et Consommation d'alcool

Conformément au décret n° 2006-1386 du 15 novembre 2006, il est interdit de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif. Nous vous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez donc consommer avec modération. Si vous pensez avoir dépassé le seuil fixé par la réglementation pour la conduite d'un véhicule, demandez à notre équipe de vous appeler un taxi, le montant de votre course restant à votre charge.



OFFRE GROUPES REPAS ŒNOLOGIQUES 2017 FR - Ecole du Vin Millésima du lun. au ven. de 9h à 17h : Tél : +33 (0) 5 57 808 847 Fax : +33 (0) 5 57 35 08 11 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'au 31/12/2017, TVA incluse 20 %, sous réserve de changement de TVA.