



SOIRÉE
PRIVÉE

À PROPOS DE NOUS

Caviste depuis 40 ans, nous vous aidons au mieux à choisir vos vins de prédilection, des vins français aux vins du monde, en passant par les spiritueux. Nous disposons d'un large choix, afin de pouvoir satisfaire votre demande !

Des **jours portes ouvertes** sont organisés tous les trimestres, depuis plus de 15 ans, vous rencontrez directement les vignerons, les dégustations sont **gratuites** !

Depuis 3 ans, nous avons développé une partie événementielle, cela vous permet de **Privatiser la Cave** le temps d'une soirée ! (À partir de 8 personnes minimum, du mardi au vendredi)

Des **Ateliers Oenologiques** ont lieu une fois par mois (sauf juillet, août et décembre), avec un thème différent à chaque fois, pour plus d'information suivez nous sur nos réseaux sociaux !

Des **Soirées Concerts** sont organisés deux fois par ans, consommées au rythme de la musique !

Ainsi que des **Soirées 100% Fille** !

CARTE DES METS DÎNATOIRES POUR VOS SOIRÉES PRIVÉE, UNE SEULE FORMULE POSSIBLE.

TARIF 2025

COCKTAILS DÎNATOIRES

L'Auvergnat 12€00 par pers

- Jambon Crus 9 mois d'affinage
- Saucisson de Porc et de Boeuf
- Terrine de Campagne
- Cantal Entre Deux
- Saint-Nectaire ou Tomme de Montagne

Le Bougnat 15€00 par pers

- Jambon Crus 9 mois d'affinage
- Saucisson de Porc et de Boeuf
- Cake Poulet Olive Emmental
- Focaccia à la Rillettes de Thon (2 par pers)
- Cantal Entre Deux
- Saint-Nectaire ou Tomme de Montagne

L'Authentique 18€00 par pers

- Saucisson de Porc et de Boeuf
- Verrine de Saison (2 par pers)
- Navette Jambon Cantal (2 par pers)
- Focaccia à la Rillettes de Thon (2 par pers)
- Wrap Poulet Crudités (2 par pers)
- Tartelette Légumes Féta
- Saint-Nectaire ou Tomme de Montagne

Le Gourmand 21€00 par pers

- Brochettes de Légumes, Sauce échalotes
- Saucisson de Porc et de Boeuf
- Navette Jambon Cantal (2 par pers)
- Tartelette Légumes Féta (2 par pers)
- Samoussa "servis chaud" (2 par pers)
- Mini Hot Dog "servis chaud" (2 par pers)
- Mini Burger Bacon "servis chaud" (1 par pers)
- Saint-Nectaire ou Tomme de Montagne



REPAS DÎNATOIRES

Le Gourmet 26€00 par pers

- Navette d'Effiloché de Boeuf (2 par pers)
- Saucisson de Porc et de Boeuf
- Wrap Saumon Fumé Crudités (2 par pers)
- Focaccia à la Rillettes de Thon (2 par pers)
- Samoussa "servis chaud" (2 par pers)
- Brochette de Poulet "servis chaude" (2 par pers)
- Mini Burger Bacon "servis chaud" (1 par pers)
- Saint-Nectaire et Cantal Entre Deux
- Verrine de Fruits frais de Saison (2 par pers)
- Moelleux au chocolat (2 par pers)

Le Deluxe 31€00 par pers

- Navette de Saumon Fumé (2 par pers)
- Mini Burger de Foie Gras (2 par pers)
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes (1 par pers)
- Brochette de légumes, Sauce échalotes
- Tartelette Légumes Féta (2 par pers)
- Feuilleté de Crevette "servis chaud" (2 par pers)
- Samoussa "servis chaud" (2 par pers)
- Tartelette de Canard "servis chaude" (1 par pers)
- Saint-Nectaire et Cantal Entre Deux
- Verrine de Fruits frais de Saison (2 par pers)
- Macaron (1 par pers)
- Cannelé (2 par pers)

LES BOISSONS

Bénéficier des Vins, Champagnes et Bières aux prix Cave !
Possibilité de Cocktail : Soupe de champagne, Punch...
Boissons non alcoolisées disponibles.