

Oeno Bar

Oeno Plaisir



De quoi s'agit-il ?

*Pour découvrir, déguster et servir les vins d'un producteur, d'un pays étranger ou encore d'un style particulier, autour de quelques « grignotages » ou autour d'un repas.
Dégustation de 5 vins.*

Pour qui ?

Fins connaisseurs et amateurs mais également pour ceux qui ont « soif » d'apprendre.

Où ?

Au Salon Verveine de l'Hôtel du Parc ou dans la salle de restaurant.

Avec qui ?

Sous la houlette de Cyrille Bajolet (Directeur de Salle et sommelier).

Comment faire ?

C'est simple, vous vous inscrivez quelques jours avant auprès de la Réception.

Et après ?

Il y aura aussi la possibilité de commander éventuellement les vins qui vous donneront satisfaction.

Nouveauté ?

Nous vous proposons cette année et pour chaque thème, la même dégustation de vins mais autour d'un repas complet (mise en bouche, entrée, plat, fromages et dessert) : Oeno Plaisir

Côté tarif ?

** Septembre – Octobre – Février – Mars - Avril*

Oeno Bar : 20 € par personne (35 € pour un couple) – vins et grignotages compris

Oeno Plaisir : 60 € par personne (110 € pour un couple) – menu, vins, eaux et café compris

** Décembre – Janvier – Mai*

Oeno Bar : 25 € par personne (45 € pour un couple) – vins et grignotages compris

Oeno Plaisir : 65 € par personne (120 € pour un couple) – menu, vins, eaux et café compris

Nous proposons deux tarifs différents en raison d'une sélection de vin plus onéreuse relative au thème.

Quand ?

Nous vous joignons le programme

NB :

**Toute dégustation est possible pour un groupe au-delà de 10 personnes sur une date différente de celles proposées en contactant notre sommelier, Cyrille Bajolet.*

**Il nous est possible de programmer un cours supplémentaire si le nombre de participants est très important. Nous vous tiendrons informés.*

Nous espérons vous voir nombreux !

Oeno Bar
Oeno Plaisir
Le programme



| | |
|---|--|
| <p style="text-align: center;"><u>Septembre</u></p> <p style="text-align: center;">Le pinot noir : un cépage sur plusieurs régions</p> <p>Mercredi 02 Septembre 2009 : Oeno Bar</p> <p>Mercredi 09 Septembre 2009 : Oeno Plaisir</p> | <p style="text-align: center;"><u>Février</u></p> <p style="text-align: center;">L'Argentine : pour un pays étranger</p> <p>Jeudi 04 Février 2010 : Oeno Bar</p> <p>Mardi 09 Février 2010 : Oeno Plaisir</p> |
| <p style="text-align: center;"><u>Octobre</u></p> <p style="text-align: center;">Les vins d'Auvergne</p> <p>Mercredi 07 Octobre 2009 : Oeno Bar</p> <p>Mercredi 14 Octobre 2009 : Oeno Plaisir</p> | <p style="text-align: center;"><u>Mars</u></p> <p style="text-align: center;">Le Pessac Léognan : Bordelais</p> <p>Jeudi 04 Mars 2010 : Oeno Bar</p> <p>Jeudi 11 Mars 2010 : Oeno Plaisir</p> |
| <p style="text-align: center;"><u>Décembre</u></p> <p style="text-align: center;">Le Champagne</p> <p>Mercredi 02 Décembre 2009 : Oeno Bar</p> <p>Mercredi 09 Décembre 2009 : Oeno Plaisir</p> | <p style="text-align: center;"><u>Avril</u></p> <p style="text-align: center;">L'Alsace : Un grand cru à la loupe</p> <p>Mercredi 07 Avril 2010 : Oeno Bar</p> <p>Mercredi 14 Avril 2010 : Oeno Plaisir</p> |
| <p style="text-align: center;"><u>Janvier</u></p> <p style="text-align: center;">Le Châteauneuf du Pape : Un AOC de la Vallée du Rhône</p> <p>Mercredi 06 Janvier 2010 : Oeno Bar</p> <p>Jeudi 14 Janvier 2010 : Oeno Plaisir</p> | <p style="text-align: center;"><u>Mai</u></p> <p style="text-align: center;">Le Pommard : Un village à la loupe</p> <p>Mercredi 05 Mai 2010 : Oeno Bar</p> <p>Mercredi 12 Mai 2010 : Oeno Plaisir</p> |