

# RECEVEZ OU VOUS SOUHAITEZ

Un service idéal pour une soirée spéciale ou un déjeuner particulier chez vous ou votre lieu de vacance.

**A partir de 48€ / personne - 5 plats / 5 vins**

MINIMUM 6 CONVIVES

1- Choisissez votre menu  
selon des propositions de saison

2- Profitez de la compagnie  
de vos invités

C'est bien plus qu'un simple dîner auquel notre sommelier vous propose de participer : un dîner accords mets et vins , ce sont des voyages sensoriels à la fois gourmands et enrichissants, accompagnés d'animations œnologiques, gastronomiques et pour allier le plaisir gustatif et la convivialité !

Vous avez envie d'en apprendre plus sur le vin et apprendre à le déguster ? Un moment épicurien à partager entre amis !

Comprendre les accords, ou comment sublimer vos plats à travers le choix des vins, découvrir les secrets culinaires , le chef répond à toutes vos questions.

Ce qui est compris

5 PLATS RAFFINÉS

5 VINS ( 5 CL ) SÉLECTIONNÉS EN  
ACCORD AVEC LES PLATS SERVIS

Vaisselle , verreries et tous les accessoires de sommellerie

Service compris

**La prestation inclut votre propre un chef à domicile qui, à partir d'ingrédients frais, va préparer, cuisiner 5 plats. Le chef prendra possession de votre cuisine et de votre matériel dans votre maison ou lieu de vacances.**

**Un sommelier animera et s'occupera d'un service à table intimiste et détendu, et enfin ils nettoyeront votre cuisine .**

# CARTE CADEAU

MADAME  
LA PRÉSIDENTE

E-CARTE CADEAU

Offrez-leur une expérience  
autour des arômes, du goût et des  
textures.

Une **idée cadeau d'anniversaire**  
**originale et gourmande à offrir**

# NOS ACCORDS METS & VINS

0638875744

[traiteur.Martinez@orange.fr](mailto:traiteur.Martinez@orange.fr)

[mariesommelierconseil@gmail.fr](mailto:mariesommelierconseil@gmail.fr)

# MES ACCORDS METS & VINS



Privatisation d'un chef et d'un sommelier où vous avez envie, le temps d'un apéro apprenez à déguster, ou tout simplement recevoir vos amis et leur proposer une expérience culinaire sans rien faire, ou cuisiner avec eux ...





LE COCKTAIL DÎNATOIRE :  
L'INCONTOURNABLE POUR UNE SOIRÉE  
CONVIVIALE ET DÉTENDUE

**L'aperitif gastronomique est élégant mais sans prétention, l'équilibre est subtil, pas impossible !**

Panacotta d'asperges et ricotta  
Gambas kadaïf et sa sauce mague passion  
Saumon gravelax  
Mini bruschetta comte jambon truffe  
Coque de parmesan roquette tomate séchée pignons  
Mini ballotin de brick aux crevettes persillées  
Cuillères apéritives de saint Jacques à la mangue  
Œuf mimosas chic au saumon fumé  
Tartelette au confit d'oignon  
Cuillère de magret de canard à l'ananas  
Mini Burger foie gras effiloché de canard compote d'oignon rouge

LA SOIREE FROMAGE & VINS. 45€  
EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE

Déguster du fromage, c'est tout un art !  
Apprenez l'art subtil d'accorder les bons fromages avec les bons vins. Des pâtes molles, lavées ou fleuries, de Savoie, du Jura ou de Normandie qui ouvrent l'esprit, et surtout l'appétit !  
5 fromages 5 vins (5cl) 5 pains spéciaux

D'AUTRES THÈMES SONT PROPOSÉS



Avignon 2h30. 6/9 Sur réservation

## TROUVEZ L'EXPÉRIENCE POUR VOUS, VOTRE FAMILLE, VOS AMIS

Plus précisément, nos "expériences" signifie un moment unique et atypique à partager et cela va au-delà de l'activité en elle-même, car nous partageons des connaissances spécifiques, des compétences uniques et un accès privilégié à des événements, des endroits et des lieux magiques .



LA DÉGUSTATION DE VIN : 35€

- Comprendre d'où vient le goût du vin et les expressions des grands amateurs en découvrant l'art de la dégustation .
- Apprenez l'essentiel de la sommellerie et de l'œnologie
- 5 vins en quantité dégustation pour la pratique de l'analyse sensorielle et la découverte de la dégustation géo-sensorielle.

**Alliant théorie et pratique, découvrez les secrets du vin lors d'un atelier d'œnologie et dégustez 5 typicités de vin à l'aveugle. Reconnaître les saveurs, savoir bien lire une étiquette, faire des accords mets vins judicieux, identifier les arômes : voilà à peu près ce qui vous attend, un véritable moment d'échange et de partage pendant 2h et plus.**

ATELIER CUISINE : 45€

- Un cours privatif, ludique et interactif
- Recettes de saisons, festives ou personnalisées
- Une équipe de professionnels à votre disposition

**Selon la formule, les participants pourront apprendre les recettes emblématiques de la cuisine Française avant de les déguster sur place ou d'emporter leurs réalisations pour les savourer avec leurs proches.**

L'INITIATION À LA DÉGUSTATION DE VIN : 35€

- Comprendre d'où vient le goût du vin et les expressions des grands amateurs en découvrant l'art de la dégustation .
- Apprenez l'essentiel de la sommellerie et de l'œnologie .
- 5 vins en quantité dégustation pour la pratique de l'analyse sensorielle et la découverte de la dégustation géo-sensorielle.

**Alliant théorie et pratique, découvrez les secrets des vins de la Vallée du Rhône , lors d'un atelier d'œnologie et dégustez 5 typicités de vin à l'aveugle. Reconnaître les saveurs en bouche, définir les arômes des cépages, analyser sa salivation pour reconnaître les différents terroirs, un véritable moment d'échange...Choisissez le lieu , j'apporte les verres , carafes , et autres accessoires de sommellerie .**



Initiation à la dégustation de vin pour savoir le décrire



Choisissez votre vignoble et apprenez à déguster



Developper vos techniques culinaires



Création de recettes originales et créatives



Initiation à la dégustation de vin pour savoir le décrire



Découvrez les vins de la vallée du Rhône

L'initiation à la dégustation de vin plus qu'un cours d'œnologie , C'est l'éveil de tous vos sens