

WINE TASTING PACKS



FIVE STARS

- 5 Moldovan to choose from our collection :
 - 1 dry white
 - 1 sparkling brut (white/rosé)
 - 1 dry rosé
 - 2 dry reds
 - a surprise
 - Small accompaniments (bread, nuts, breadsticks, water, etc.)
 - Possibility of organising interactive and intercultural conversations, workshops, quizzes, etc.
- €299 excl. VAT up to 12 people**
- Duration: 2 to 2½ hours*



SIP SEVEN

- 7 Moldovan wines to choose from our collection :
 - 1 dry white wine
 - 1 extra dry sparkling white wine
 - 1 extra dry sparkling rosé wine
 - 3 dry red wines
 - 1 semi-dry sparkling white wine
 - Small accompaniments (bread, nuts, breadsticks, water, etc.)
 - Traditional dessert
 - Possibility of organising interactive and intercultural conversations, workshops, quizzes, etc.
- €379 excl. VAT up to 12 people**
- Duration: 2½ to 3 hours*



EXTRA

- Cheese/cold meat platter: €5 per person
- Fresh chicken liver pâté and bread: €5 per person
- Fresh vegetarian pâté with bread: €3 per person
- Traditional vegetarian mamaliga: free if you choose one of the optional extras above

→ The choice of wines depends on your tastes.



CONDITIONS

Choix des vins : après consultation avec Juliana Balan, organisatrice des dégustations

Nombre minimum de personnes : 12 (Exemple : 12 pers x 25€ = 299€ HTVA)

-> Si moins de 12 pers, la somme de 299€ ou 379€ sera partagée entre les participants présents

Les prix sont calculés **hors TVA**.

Déplacement de moins de 20 km : **gratuit**

Déplacement de plus de 20 km : dépend de la distance (10-20€)

L'hôte reçoit un beau **cadeau** de la part de Wine Attitude

Si 12 ou 24 personnes, le prix par personne reste le même, 25€/pers, car...

- Si 12 pers, nous ouvrons 1 bouteille = +/- 50-60 ml/pers
- Si entre 12 et 24 pers, nous ouvrons deux bouteilles par vin
 - Ex: Il y a 16-18 personnes, nous ouvrons **deux** bouteilles de chaque vin, donc le coût de ces bouteilles devra être **partagé** entre les 16-18 personnes de manière égale

Le vin est à un prix de caviste/restaurateur (B2B) lors de nos dégustations, mais uniquement s'il est commandé sur place et en groupe.

La livraison des commandes se fait en fonction de chaque commande :

- Si moins de 2 boîtes par commande, livraison uniquement à une adresse (normalement celui de l'hôte/hôtesse)
- Si plus de 2 boîtes par commande, livraison gratuite à Bruxelles

Nos dégustations se font avec une attente de min 1-2 bouteilles commandées par participant ou une commande collective.

EXTRA'S

- Le traditionnel pâté de foie de volaille frais est une alternative savoureuse au foie gras (fait maison, recette traditionnelle)
- Pâté frais végétarien avec du pain (facultatif : haricots ou petits pois ou lentilles ou houmous, avec oignons frits et un peu d'ail, huile de maïs, recette traditionnelle maison)
- "Mamaliga" traditionnelle végétarienne moldave-roumaine (à base de farine de maïs)



Passionnée par les bons vins et le réseautage, membre de la Guilde des Sommeliers de la République de Moldavie, membre de la Chambre de Commerce de Bruxelles, quatre ans d'études en œnologie en Belgique, event manager, importatrice de vin, ex-conseillère emploi, partenaire du VDAB et d'Actiris en Belgique.

J'aime partager, échanger et favoriser le réseautage constructif.

PAST TASTINGS

