

# PACKS DÉGUSTATION



## FIVE STARS

- 5 vins moldaves au choix
  - 1 vin blanc sec
  - 1 vin brut pétillant blanc
  - 1 vin rosé sec
  - 2 vins rouges secs
  - une surprise
- Petit accompagnement (pain, noix, sticks, eau ..)
- Durée : 2h à 2h30
- Possibilité d'organiser des conversations interactives et interculturelles, des ateliers, des quiz, etc.

**299€ htva  
jusqu'à 12 pers**



## SIP SEVEN

- 7 vins moldaves au choix
  - 1 vin blanc sec
  - 1 extra brut blanc pétillant
  - 1 vin rosé sec
  - 3 vins rouges secs
  - 1 vin rouge "late harvest"
- Petit accompagnement (pain, noix, fruits secs, eau ...)
- Petit dessert traditionnel
- Durée : 2h30 à 3h
- Possibilité d'organiser des conversations interactives et interculturelles, des ateliers, des quiz, etc.

**379 € htva  
jusqu'à 12 pers**



## EXTRA'S AU PACKS

- Plateau de fromages/charcuteries : 5 euros/pers
- Pâté de foie de volaille frais et pain : 5 euros/pers
- Pâté frais végétarien avec du pain : 3 euros/pers
- "Mamaliga" traditionnelle végétarienne : gratuite si vous choisissez l'un des extras optionnels ci-dessus

!!! le choix des vins dépend de vos goûts



# 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€ 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.

# DÉGUSTATIONS PASSÉES

