

Collection

COLLECTION

MONCHEFSOMMELIER	2
ACCORDS METS & VINS	2
BOUTEILLES D'EXCEPTION	3
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	9



Contact : +33647953487
Mail : monchefsommelier@gmail.com

Mon Chef Sommelier



Le vin et moi, c'est une grande histoire d'amour. Tout jeune je commençais par faire les vendanges auprès de mon grand-père « papi Jacques ». Puis très vite l'envie d'avoir ma propre cave, de partager des bouteilles et de cuisiner, ont alimenté cette passion.

Après des études de gestion et d'économie je me lançais dans une licence Professionnelle en gestion et marketing du secteur vitivinicole à l'Université du Vin de Suze la Rousse.

Curieux de découvrir un autre pays de vin et grâce à l'influence de ma grand-mère italienne, je décidais de compléter ma formation par un diplôme de sommellerie en Italie.

Fier de mes premières expériences saisonnières pour la maison Deutz/Delas et une fois mes diplômes en poche, je décidais de rejoindre Paris et le monde merveilleux de la restauration.

Ma première expérience sérieuse commença chez Joël Robuchon, mais très vite j'intégrais la Réserve et le restaurant Le Gabriel** en tant que sommelier. Une aventure particulièrement enrichissante auprès d'Alejandro Chavarro et du Chef 2 étoiles Jérôme Banctel.

Fort de ces premières expériences, je rejoins les équipes de la Dame de Pic* en tant que Chef Sommelier. Durant presque 3 ans j'ai eu l'honneur de travailler pour la cuisine de la cheffe 3 étoiles Anne Sophie Pic . J'ai pu partager, faire découvrir mes origines rhodaniennes et mes influences, tout en continuant d'apprendre au côté de la grande Paz Levinson.

Maintenant c'est au travers de ce service unique de conciergerie autour de la magie du vin et d'un service sur-mesure que je veux continuer de partager tout cet univers avec vous.

Mathieu Dufraise



Accords Mets & Vins *MonChefSommelier*®

par Mathieu Dufraisse (ancien Chef Sommelier pour Anne Sophie Pic)



Afin de sublimer la cuisine d'Anissa, je vous propose une sélection de vins en accord avec votre menu. Avec le meilleur d'ici et d'ailleurs, des millésimes à maturité, pour rendre vos soirées unique

Accord CLASSIQUE

(Vins Vallée du Rhône ou appellations incontournables)

OU

Accord DÉCOUVERTE

(Vins du monde entier et découvertes françaises)

Avec présence de votre Sommelier

Verrerie adaptée, animation, service et préparation des vins

- 1 apéritif & 2 verres de vins - 29€/personne
+ Frais de déplacement

Ou

- 1 apéritif & 3 verres de vins - 39€/personne
+ Frais de déplacement

Ou

- Sélection sur-mesure facturée à la bouteille
+ Frais de déplacement

Ou

- Sélection sur-mesure « Bouteilles et Domaines d'Exceptions »
(Consultable sur la Carte des Vins « Conciergerie du Vin »)
+ Frais de déplacement

Sans la présence de votre Sommelier


- Sélection sur-mesure facturée à la bouteille en accord avec votre menu ou bien selon vos envies

Ou

- Sélection sur-mesure « Bouteilles et Domaines d'Exceptions »
(Consultable sur la Carte des Vins « Conciergerie du Vin »)

 Possibilité de faire les dégustations à l'aveugle

 Possibilité en supplément de prévoir des spiritueux

 Une fois votre menu sélectionné auprès d'Anissa, *MonChefSommelier* vous contactera afin d'échanger avec vous pour répondre au mieux à vos envies et finaliser vos accords mets et vins.

Bouteilles d'exceptions

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

CHAMPAGNE



Champagne Joseph Perrier

Champagne Billecart-Salmon

Champagne Agrapart

Champagne Pouillon

Champagne de Souza

Champagne Pierre Péters

Champagne Dom Pérignon

Champagne Moët & Chandon

Champagne Deutz

Champagne Henri Giraud

VALLÉE DU RHÔNE



Domaine Jean Louis Chave

Domaine Georges Vernay

Emmanuel Reynaud – Château Rayas

Domaine Graillet

Domaine Vernay

Domaine Robert Michel

Domaine Mathilde & Yves Gangloff

Maison Guigal

Domaine Gonon

Domaine Jamet

Domaine Clape

Maison Delas

Domaine Alain Vogé

Domaine Charvin

Château de Beaucastel

Domaine de la Janasse

Domaine du Clos Saint Jean

Domaine du Clos des Papes

BOURGOGNE



Domaine Vincent Dauvissat

Domaine François Raveneau

Domaine Jean-Paul & Benoît Drouin

Domaine Coche Dury

Domaine Jean-Claude Ramonet

Domaine Leflaive

Domaine Duroché

Domaine Robert Groffier

Domaine Armand Rousseau

Domaine Y. Clerget

Domaine Jean Noël Gagnard

Domaine Jean-Marc Millot

Domaine Claude Dugat

Domaine Dujac

Domaine Henri Gouges

Domaine R & P Bouley

Domaine Georges Noëllat

Domaine des Lambrays

Domaine Jean Philippe Fichet

Domaine Jean-Marc Pillot

BORDEAUX



Château Cheval Blanc

Château Troplong-Mondot

Château Léoville Poyferré

Château Pontet-Canet

Château Conseillante

Château Calon-Ségur

Château Pape-Clément

Château Cos d'Estournel

Château Beauséjour-Bécot

Château Brane-Cantenac

Château Carbonnieux

Château Yquem

Château Clos Haut-Peyraguey

Château Guiraud

Château Lafaurie-Peyraguey

Château Suduiraut

AUTRES RÉGIONS



Domaine du Clos Naudin

Domaine Dagueneau

Domaine du Clos Rougeard

Domaine Huet

Domaine Alphonse Mellot

Domaine François Cotat

Domaine Baudry

Domaine Pascal Jolivet

Domaine Grange des Pères

Domaine Montcalmès

Domaine La Terrasse d'Elise

Domaine Trévallon

Domaine Jean François Ganevat

Domaine Jacques Puffeney

Domaine Tirecul la Gravière

Château le Cèdre

Clos Truiguedina

Château Montus

ETRANGERS



Cantina Bartolo Mascarello

Azienda Agricola Massolino

Azienda Agricola Elio Altare

Bruno Rocca

Azienda Agricola Giuseppe Rinaldi

Arnaldo Caprai

Casanova di Neri

Il Marroneto

Tenute Cisa Asinary dei Marchesi di Grésy

Azienda Donnafugata

Ariana Occhipinti

Masciarelli

Tenuta San Leonardo

Weingut Egon Muller

Weingut Joh. Jos. Prüm

Susana Balbo

Pedro Parra

Conditions Générales de Vente

ARTICLE 1. Objet

Les conditions générales de ventes décrites ci-après détaillent les droits et obligations de MonChefSommelier et de ses clients dans le cadre des commandes de marchandises passées par téléphone, e-mail..

Toute prestation accomplie par MonChefSommelier implique l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente et ce quelles que soient par ailleurs les clauses pouvant figurer sur les documents de l'acheteur.

ARTICLE 2. Commande

Les marchandises sont disponibles dans la limite de nos stocks. En cas de rupture de stock, nous vous communiquerons les délais d'approvisionnement nécessaires pour obtenir le produit souhaité ou nous vous proposerons un produit de remplacement. MonChefSommelier honorera chaque commande en effectuant une, ou plusieurs livraisons des produits commandés.

Le client choisit parmi la collection et communique son choix, par retour de mail ou message MonChefSommelier valide la commande auprès du client qui indiquera son mode de paiement.

Minimum de commande de 40€.

ARTICLE 3. Prix

Pour la France, les prix sont exprimés en Euros (€) et affichés toutes taxes comprises (TVA françaises et toutes autres taxes applicables).

Par conséquent ils seront majorés des frais de transport applicables au jour de la commande. Les frais de transports étant variables selon la distance et horaires.

MonChefSommelier s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

ARTICLE 3. Modes de règlements

Le règlement des produits peut se faire en espèces au moment de la livraison ou bien en cartes bancaires par le système simplifié et sécurisé de paiement à distance.

Les cartes présentant le sigle CB, VISA, EUROCARD, MASTERCARD ou AMERICAN EXPRESS sont acceptées.

ARTICLE 4. Force majeur

MonChefSommelier ne sera pas tenu responsable de toute inexécution ou retard dans l'exécution d'une de ses obligations causées par des événements extérieurs, imprévisibles et irréversibles au sens de l'article 1148 du Code Civil.

Ces cas de force majeure suspendent les obligations de l'entreprise la Conciergerie du Vin par Mathieu Dufraisse - MonChefSommelier, citées dans les présentes conditions générales de vente, et ce pour toute la durée de leur existence.

ARTICLE 5. Livraison

La livraison est effectuée soit par la remise directe du produit à l'acheteur, soit par délivrance à un expéditeur ou à un transporteur dans les locaux du vendeur ou dans tous autres locaux désignés.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par conséquent, tout dépassement de délai de livraison ne peut en aucun cas donner lieu à des dommages, intérêts ou retenues, ni à l'annulation des commandes en cours.

Dans le cas où MonChefSommelier est mis au courant d'un éventuel retard de livraison, celle-ci s'engage à en tenir informé l'acheteur.

ARTICLE 6. Confidentialité

Les données nécessaires au traitement de la commande et à la gestion des relations commerciales de MonChefSommelier avec ses clients sont gardées confidentielles et ne font l'objet d'aucune utilisation commerciales par des tiers.

ARTICLE 7. Escompte

Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

ARTICLE 8. Responsabilité limité

MonChefSommelier ne pourra être tenu responsable pour tout dommage indirect ou/et immatériel, en ce compris notamment les dommages corporels subis du fait de l'utilisation des Biens et Services, les pertes de réputation, d'image, de données, susceptibles de survenir lors de l'utilisation des Biens et Services.

De plus, MonChefSommelier ne pourra être tenu responsable du dommage direct, personnel et certain subi par le client et pour lequel il aura démontré que les agissements de MonChefSommelier sont à l'origine de ce préjudice.

ARTICLE 9. Compétence

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

A défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce de Romans-sur-Isère dans la Drôme.

AVERTISSEMENT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Conformément à l'article L.3342-1 du Code de la santé publique et à la loi n°2009-879 du 21 juillet 2009, la vente d'alcool à des mineurs est interdite. En souscrivant aux Biens et Services sur notre Site vous vous engagez donc à avoir la capacité juridique et l'âge légal requis (18 ans révolus) à la date de la souscription.