



Accords Mets & Vins *MonChefSommelier*®

par Mathieu Dufraise (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 uniques.

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.