



Forfaits de dégustation :

Peu importe la saison, offrez-vous du bon temps avec vos proches et amis. Nos forfaits dégustation, disponibles en formule 5 à 7, vous procurent un endroit chaleureux et propice aux rassemblements tout en vous faisant découvrir l'unicité de nos produits.

-La dégustation-

Ce forfait comprend la dégustation de trois vins sélectionnés par le vigneron, ainsi qu'une assiette de fromages, pâtés de foie, raisins, biscottes et pain baguette.

Tarif : 16,50\$/pers. + taxes

-L'apéro-

Ce forfait comprend la dégustation de trois vins sélectionnés par le vigneron, ainsi qu'un ensemble de quatre hors d'œuvres: fromage de chèvre et poire sur biscottes, melon et prosciutto, tortillas de saumon fumé et oignon vert et finalement, salami et olives.

Tarif: 23,25\$/pers. + taxes

-Le cocktail dinatoire-

Ce forfait comprend un verre d'apéro ainsi qu'un verre de vin au choix parmi la sélection du vigneron.

Ensemble de 8 hors d'œuvres : bruschettas, fromage de chèvre et poire sur biscottes, terrine en bouchée, feuilletés au fromage de chèvre et canneberges, tortillas de saumon fumé et oignon vert, mini feuilletés de jambon et olives, fraise et prosciutto et mini brochettes de tomates et bocconcini.

Tarifs: 36,50\$/pers. + taxes

Pour tous les forfaits de dégustation :

Minimum de 10 personnes. Réservation obligatoire.

Capacité maximale : 55 personnes de mai à octobre, 35 personnes de novembre à avril

Possibilité de faire la visite, en présence du vigneron, pour 10\$ de plus par personne (VIP)

Pourboire et taxes en sus