



**La CAPITAINERIE**  
du château de Chantilly  
Les cuisines de Vatel



*La Table des Lions*

Restaurant

## Le Vini Académie<sup>©</sup>



*Dégustations de vins (apéritif, repas),  
fromages, chocolats, cafés, spiritueux, cigares, whiskies...*

Ces animations dispensent sans prétention une découverte du monde du vin et de la gastronomie sous forme d'émotions, de sensations, d'humour et de jeux, orientées de façon simple et dynamique et toujours dans un climat convivial.

### Les Animations Apéritives : La Mise en Bouche

Cette dégustation de 4 - 5 vins de toute la France se déroule avant le déjeuner ou le dîner. Après un jeu sur les arômes de Jean LENOIR, le sommelier animateur expliquera comment déguster le vin de « façon plaisir » par l'éveil des sens : la vue, l'odorat et le goût.

Entre chaque dégustation, notre sommelier se transformera en conteur. Le service, la garde, les accords mets - vins, les actualités du monde du vin seront présentés avec passion et humour sans oublier diverses anecdotes historiques et originales sur les bouteilles dégustées.

### Les Animations Repas : Les Accords Mets-Vins

Cette dégustation repose sur les sensations visuelles, olfactives et gustatives de l'harmonie mets-vins. Après l'étude d'un menu avec le Chef, choisi par vos soins, le sommelier animateur mettra en valeur la perception des règles d'alliance des accords gourmands.

Entre chaque plat, divers jeux œnologiques entretiendront l'esprit de convivialité. Le sommelier évoquera également avec passion et humour, le service, le stockage, l'actualité du monde du vin et diverses anecdotes historiques sur les bouteilles dégustées.

### Les Animations Fin de Repas et de Soirée

#### Les Vins, Pains et Fromages affinés

Autour de plusieurs fromages de « terroir » soigneusement sélectionnés, le sommelier vous commentera chaque accord avec chaque type de vin (vins blancs secs et moelleux, vins rouges souples et tanniques et vins mutés), sans oublier les anecdotes historiques sur les vins et les fromages dégustés : Bienvenue au pays des mille et une saveurs fromagères !



#### Les Spiritueux & cigares

Laissez - vous transporter dans l'univers magique et parfumé des fabriques de cigares de Cuba et des distilleries de rhum, de cognac et autres whiskies single malt d'Écosse. Cette animation conviviale et surtout plus confidentielle vous permettra d'atteindre le sommet des plaisirs rares.

#### Les Chocolats & Les cafés

Autour de plusieurs crus de chocolats et de cafés, rigoureusement sélectionnés par nos soins, nous pouvons aussi rajouter des vins et des alcools adaptés à leurs accords. Laissez vous alors, surprendre par un monde exotique, mystérieux, envoûtant et surtout fort en goût.

#### Les Whiskies

Le whisky est à l'Écosse ce que le vin est à la France. Mais n'oublions pas l'Irlande, les États-unis et le Canada qui ont su imaginer et produire des produits typiques et originaux. Faites voyager votre palais autour des différents goûts et parfums du spiritueux le plus subtil au monde de par ses méthodes de fabrication et d'élevage.



# TARIFS « VINI ACADEMIE » 2007



*Nos tarifs sont susceptibles de modifications sans préavis et soumis à nos conditions générales de vente.*

Pour ces animations, nous intervenons en français, en anglais, en allemand, en italien et en japonais (avec supplément).

*Nos tarifs sont constitués d'un forfait pour l'œnologue (cachet-déplacement) et d'un tarif « consommable » par personne.*

Les Animations Apéritives : La Mise en Bouche		<i>Base minimum : 12 personnes</i>
<i>Formules</i>	<i>Tarif TTC Euros</i>	
TERROIR	837,20€ + 22,70 € / personne	4 vins dont 1 vin de Champagne
PRESTIGE	837,20€ + 33,45 € / personne	4 vins dont 1 vin de Champagne

Les Animations Repas : Les Accords Mets-Vins		<i>Base minimum : 12 personnes</i>
<i>Formules</i>	<i>Tarif TTC Euros</i>	
TERROIR	897 € + 22,70 € / personne	5 vins dont 1 vin de Champagne
TRADITION	897 € + 33,45 € / personne	7 vins dont 1 vin de Champagne
PRESTIGE	897 € + 50,20 € / personne	7 vins dont 1 vin de Champagne

Les Animations Fin de Repas et de Soirée : Les After's		<i>Base minimum : 12 personnes</i>
<i>Formules</i>	<i>Tarif TTCEuros</i>	
Vins, Pains & Fromages affinés	956,80 € + 33,45 € / personne	5 fromages affinés, pains spéciaux et 5 vins de terroir
Spiritueux et Cigares	956,80 € + 33,45 € / personne	Forfait parmi plus de 30 spiritueux (Rhum, Cognac, Whiskies, tous hors d'âge) + nombreux cigares de grandes marques (Corona...)
Cafés	956,80 € + 15,55 € / personne	6 Crus de café
Chocolats	956,80 € + 21,50 € / personne	6 grands crus de cacao + 1 vin spécial en accord avec le chocolat
Whiskies 5	956,80 € + 29,90 € / personne	Découverte des Whiskies d'Écosse ou du Monde.
Whiskies 10	956,80 € + 41,85 € / personne	Formule Open Bar : Dégustation de plus de 30 Whiskies différents.

## **Tous nos tarifs sont basés sur des forfaits À VOLONTE**

*La différence entre les formules s'établit en fonction de la notoriété des appellations et des choix gastronomiques.*

(PREVOIR 1 ŒNOLOGUE pour 50 à 60 personnes environ)

Nous apportons tout le matériel requis à l'animation (verres, jeux et supports pour nos interventions).

### *Renseignements et réservations*

Tél. +33 (0)3 44 67 40 00  
contact@restaurantfp-chantilly.com

Fax : +33 (03) 44 67 40 01  
www.restaurantfp-chantilly.com