



**La commanderie des Costes du Rhône
Baronnie de Drummondville**

et

www.vindrummond.ca

Vous offre la possibilité d'organiser une dégustation de vins et fromages pour vos amis, collègues ou employés. Cette activité divertissante et enrichissante peut être aussi une occasion d'effectuer une campagne de financement pour les associations ou organisations à but non lucratif de la région de Drummondville.

Nous vous invitons à communiquer avec nous pour plus d'information à info@vindrummond.ca

Cordialement

Les membres du conseil de la baronnie de Drummondville
www.vindrummond.ca

Dégustation de Vins et Fromages description :

Le fromage :

Nous offrons trois services comprenant chacun trois fromages de qualité (généralement des fromages primés d'ici) pour un total de 9 fromages représentant environ 180 gr. par convive.

Chaque assiette de service, pour une table de 8 invités comprend :

- Trois fromages différents doux (1^{er} service) – moyens (2^e service) – avec tons (3^e service)
- Une terrine spécifique
- Des fruits frais ou secs (raisins rouges ou verts, fraises, pommes, figues, abricots, etc.)
- Un pain spécifique

Le chocolat :

Après le dernier service de fromages, nous servons des bouchés de chocolat haut de gamme pour terminer la dégustation.

Le vin :

Nous servons au total 5 vins de qualité durant la soirée. D'abord, le plus souvent, un mousseux à l'apéro, un blanc au 1^{er} service, un rouge fruité léger au 2^e service et un rouge charnu au 3^e service. Finalement pour accompagner le chocolat un porto terminera la soirée.

Matériel et service fournis :

- Assiettes, ustensiles, verres à dégustation, serviettes de table, nappes blanche
- Montage des assiettes de fromage et livraison sur place
- Sélection et achat des vins et fromages
- Animation professionnel de la soirée et commentaires sur les vins et fromages
- Service aux tables du fromage et du vin
- Récupération et lavage de la vaisselle

Coûts total: entre \$40.00 et \$50.00 par invités taxes et pourboire inclus selon le nombre de convives, le type de vin choisi et la qualité des fromages (groupes de 24 personnes et plus)

P.S. Les coûts relatifs à la location de la salle, le montage et la décoration de la salle, les billets ou autres accessoires nécessaires à l'organisation de cette soirée, relèvent des organisateurs.