Verso Vino

SEMINARIOS Y EMPRESAS · LAS LANDAS Y EL PAÍS VASCO

CATAS Y BEBIDAS PARA SUS SEMINARIOS

Temporada 2027

TALLER DE CATA · BARRA DE VINOS · BEBIDAS DEL SEMINARIO
SERVICIO DE SUMILLER · BARRA DE OSTRAS Y VINOS · CÓCTELES CON HUG COCKTAIL · ESTUCHES

© ALICE MENAUTHON BROWNE

© ALICE MENAUTHON BROWNE

LO QUE SUS PARTICIPANTES CONTARÁN A LA VUELTA

Organizan tres días entre el océano y la montaña para un equipo llegado de París, de Londres o de Madrid. Aportamos un taller de cata dirigido por una sumiller, en francés, en inglés o en español; una barra de vinos para el momento destacado; los vinos de la cena, servidos como es debido. Y estuches para meter en las maletas.

Agencias, lugares de seminario o empresas que organizan directamente: una sola interlocutora, una sola factura.

Una sumiller, no una animación.

desde 24,17 €
SIN IVA POR PERSONA, EL TALLER DE CATA

3
IDIOMAS: FRANCÉS, INGLÉS, ESPAÑOL

24 h
PARA RESPONDERLES

Desde 5 participantes en su lugar de seminario, o en la vinoteca de Hossegor, de 5 a 15 personas.

CINCO MANERAS DE METER EL VINO EN SU PROGRAMA

EL TALLER DE CATA

Una sumiller da a conocer el universo del vino a su equipo, con más o menos pedagogía según la dinámica que deseen, cuadernillos y kits de aromas como apoyo. Cuatro vinos, un tema elegido con ustedes, de 1 h 30 a 2 h 30, in situ o en la vinoteca.

Tarifas medias y condiciones: ver página 7

LA BARRA DE VINOS

El punto de encuentro de su seminario, donde todos se reúnen y brindan, del cóctel de bienvenida a la velada. Vinos, champanes, espumosos, txakoli, sidras vascas: un sumiller sirve, decanta lo necesario y comenta cada cuvée. Para los cócteles, les ponemos en contacto con HUG Cocktail.

Tarifas medias y condiciones: ver página 7

LAS BEBIDAS DEL SEMINARIO

Vinos, champanes, cervezas y grifo, destilados, una verdadera carta sin alcohol, aguas: construimos los maridajes de toda la estancia, calculamos los volúmenes, entregamos, recogemos lo que no se ha abierto y aportamos cristalería y hielo si hace falta. Ustedes no se ocupan de nada.

Tarifas medias y condiciones: ver página 7

PARA LA CENA Y LOS GRANDES MOMENTOS

EL SERVICIO DE SUMILLER

Para un almuerzo o una cena que importan: maridajes de platos y bebidas, temperaturas, decantación, presentación de las cuvées, puesta en valor del trabajo del chef, cálculo de los volúmenes y recogida de las botellas sin abrir.

Tarifas medias y condiciones: ver página 7

LA BARRA DE OSTRAS Y VINOS

Con Corentin y su equipo, ostricultores del lago de Hossegor, el océano en efervescencia: una barra tipo showcooking o cestas que circulan, ostras con champán, vino blanco o un chupito de aquavit.

Tarifas medias y condiciones: ver página 7

LOS CÓCTELES, CON HUG COCKTAIL

¿Sueñan con cócteles o con un taller de mixología? Les ponemos en contacto con Joana y Hugo, de la Maison HUG Cocktail: el presupuesto y la factura van directamente con ellos. Nosotros nos quedamos del lado del vino.

Tarifas medias y condiciones: ver página 7

© ALICE MENAUTHON BROWNE

LO QUE MARCA LA DIFERENCIA

Una sumiller, tres idiomas, y el gusto por las peticiones complicadas.

UNA SUMILLER, NO UNA ANIMACIÓN.

Quien dirige el taller es quien ha elegido los vinos, y responde a todas las preguntas.

TRES IDIOMAS.

Francés, inglés, español: un grupo internacional cata en su idioma, sin suplemento.

VINOS QUE NO ESTÁN EN TODAS PARTES.

Una bonita selección de vinos extranjeros, cuvées raras bajo petición, y una carta sin alcohol amplia y creativa para quienes no beben.

A MEDIDA, DE VERDAD.

Cuanto más precisa, inesperada o complicada es la petición, más nos interesa.

UNA SOLA INTERLOCUTORA.

Cristalería, hielo, grifo de cerveza, barra de ostras: todo pasa por nosotros, en una sola factura. Solo los cócteles se facturan aparte, por HUG Cocktail.

© ALICE MENAUTHON BROWNE

SUS PREGUNTAS, NUESTRAS RESPUESTAS

Lo que los organizadores nos preguntan con más frecuencia.

¿DÓNDE Y A QUÉ PRECIO?

En su lugar de seminario o en la vinoteca de Hossegor. Taller desde 24,17 € sin IVA por persona, sumiller 30,83 € sin IVA por hora, barra de ostras 375 € sin IVA por 2 h y una treintena de invitados. Desplazamiento gratuito en Hossegor y los municipios limítrofes; más allá, 0,83 € sin IVA por kilómetro, ida y vuelta. Todas nuestras tarifas en la página 7.

¿CON QUÉ ANTELACIÓN, Y CÓMO RESERVAR?

Al menos un mes para cualquier tipo de prestación, idealmente dos, para ofrecerles un servicio personalizado. Anticipo del 50 % al reservar; el saldo a 30 días netos desde el envío de la factura, descontando las botellas sin abrir.

¿Y SI CANCELAMOS?

Hasta un mes antes, se les reembolsa el anticipo; entre un mes y 15 días, se debe el 30 % del presupuesto; entre 15 y 7 días, el 50 %; a menos de 7 días, el 100 %.

¿CRISTALERÍA, HIELO, MATERIAL?

Calculamos las necesidades, elegimos las copas, lo pedimos todo y lo hacemos entregar en su lugar, en el mismo presupuesto; roturas y pérdidas se facturan a precio de reposición. El hielo llega el mismo día: prevean un congelador.

ESTUCHES DE EMPRESA, A SU NOMBRE

Para agradecer a un equipo, a clientes o a socios, en Navidad, tras un seminario o por una firma: estuches compuestos por nuestros sumilleres, en caja de madera, en mágnum o en seis botellas, según sus deseos y su presupuesto.

Lo que lo cambia todo: la nota del directivo, reescrita a mano por nosotros y metida en un sobre con su logotipo. Entrega gratuita en Hossegor, Capbreton, Angresse y Seignosse; envío a toda Francia según el formato; al extranjero, con presupuesto. Cuenten un mes entre el pedido y la entrega: catálogo bajo petición.

NUESTRAS TARIFAS, DE UN VISTAZO

Sin IVA, temporada 2027; cada evento recibe un presupuesto preciso.

EL TALLER DE CATA	Cuatro vinos, de 1 h 30 a 2 h 30, botellas abiertas incluidas; con más de 20 participantes, segundo sumiller a 30,83 € por hora.	**Desde 24,17 € por persona**
LA BARRA DE VINOS	Un sumiller por cada 30 invitados aproximadamente, sin duración mínima; botellas aparte.	**30,83 € por hora y sumiller**
EL SERVICIO DE SUMILLER	Un sumiller por cada 20 comensales, sin duración mínima; botellas aparte.	**30,83 € por hora y sumiller**
LA BARRA DE OSTRAS Y VINOS	Para una treintena de invitados: ostras, ostrero y sumiller incluidos; botellas y hielo aparte.	**375 € por 2 h de media**
LAS BEBIDAS DEL SEMINARIO		**Con presupuesto**
CRISTALERÍA Y HIELO	Copas de alquiler de 0,14 € a 0,21 € según el tipo; hielo con presupuesto; roturas y pérdidas facturadas a precio de reposición.	**Desde 0,14 € la copa**
ESTUCHES DE EMPRESA	Compuestos por nuestros sumilleres; personalización (mensaje y sobre con su logotipo) 2,50 €; catálogo a petición.	**Desde 20 € el estuche**
DESPLAZAMIENTO	Gratuito en Hossegor y los municipios limítrofes; se cuenta un solo vehículo.	**0,83 € por km, ida y vuelta**
LOS CÓCTELES, CON HUG COCKTAIL	Presupuesto y factura directamente de HUG Cocktail.	**Según su presupuesto**

EJEMPLO CON CIFRAS

2 h de barra de vinos para 25 personas, a 40 km de la vinoteca, sin alquiler de cristalería:

Servicio: 2 h × 30,83 €	61,66 €
Montaje y recogida: 30 min	15,42 €
Desplazamiento: 80 km × 0,83 €	66,40 €
Vinos	280,00 €
Hielo	50,00 €
Total	**473,48 € sin IVA**

RESERVAR

Anticipo del 50 % al reservar; saldo a 30 días netos desde el envío de la factura, descontando las botellas sin abrir. Cancelación y detalles en nuestras condiciones generales de venta, adjuntas al presupuesto.

Verso Vino

IMAGINEMOS SU EVENTO

Escríbannos: fechas, lugar, número de participantes y lo que les interesa. Les respondemos en 24 horas, en francés, en inglés o en español.

contact@verso-vino.com · +33 5 58 43 82 48

Verso Vino, 85 avenue de la Gare, 40150 Soorts-Hossegor, Francia

Instagram @versovino.hossegor

WWW.VERSO-VINO.COM

Precios sin IVA, IVA aparte al tipo vigente, temporada 2027, sujetos a cambios; cada evento recibe un presupuesto a medida. Reserva con un anticipo del 50 %; saldo a 30 días netos desde el envío de la factura, descontando las botellas sin abrir; condiciones generales de venta adjuntas al presupuesto. Los cócteles los presupuesta y factura directamente HUG Cocktail. Fotos © Alice Menauthon Browne. Verso Vino, SARL WWD, 85 avenue de la Gare, 40150 Soorts-Hossegor, Francia. El abuso de alcohol es peligroso para la salud; consúmalo con moderación.

© ALICE MENAUTHON BROWNE