Verso Vino

SÉMINAIRES & ENTREPRISES · LANDES ET PAYS BASQUE

DÉGUSTATIONS ET BOISSONS POUR VOS SÉMINAIRES

Saison 2027

ATELIER DÉGUSTATION · BAR À VINS · BOISSONS DU SÉMINAIRE
SERVICE SOMMELIER · BAR À HUÎTRES ET VINS · COCKTAILS AVEC HUG COCKTAIL · COFFRETS

© ALICE MENAUTHON BROWNE

© ALICE MENAUTHON BROWNE

CE QUE VOS PARTICIPANTS RACONTERONT EN RENTRANT

Vous organisez trois jours entre océan et montagne pour une équipe venue de Paris, de Londres ou de Madrid. Nous apportons un atelier de dégustation mené par une sommelière, en français, en anglais ou en espagnol ; un bar à vins pour le temps fort ; les vins du dîner, servis comme il faut. Et des coffrets à glisser dans les valises.

Agences, lieux de séminaire ou entreprises qui organisent en direct : une seule interlocutrice, une seule facture.

Une sommelière, pas une animation.

dès 24,17 €
HT PAR PERSONNE,
L'ATELIER DÉGUSTATION

3
LANGUES : FRANÇAIS,
ANGLAIS, ESPAGNOL

24 h
POUR VOUS RÉPONDRE

Dès 5 participants sur votre lieu de séminaire, ou à la cave à Hossegor, de 5 à 15 personnes.

© ALICE MENAUTHON BROWNE

CINQ FAÇONS DE FAIRE ENTRER LE VIN DANS VOTRE PROGRAMME

L'ATELIER DÉGUSTATION

Une sommelière fait découvrir l'univers du vin à votre équipe, avec plus ou moins de pédagogie selon la dynamique souhaitée, livrets et coffrets d'arômes à l'appui. Quatre vins, un thème choisi avec vous, de 1 h 30 à 2 h 30, sur place ou à la cave.

Moyenne tarifaire et conditions : voir page 7

LE BAR À VINS

Le point de rencontre de votre séminaire, où l'on se retrouve et trinque, du cocktail d'accueil à la soirée. Vins, champagnes, pétillants, txakoli, cidres basques : un sommelier sert, carafe ce qu'il faut et glisse un mot sur chaque cuvée. Pour les cocktails, nous vous mettons en relation avec HUG Cocktail.

Moyenne tarifaire et conditions : voir page 7

LES BOISSONS DU SÉMINAIRE

Vins, champagnes, bières et tireuse, spiritueux, une vraie carte sans alcool, eaux : nous bâtissons les accords pour tout le séjour, calculons les volumes, livrons, reprenons ce qui n'est pas ouvert et fournissons verrerie et glaçons si besoin. Vous ne vous occupez de rien.

Moyenne tarifaire et conditions : voir page 7

POUR LE DÎNER ET LES TEMPS FORTS

LE SERVICE SOMMELIER

Pour un déjeuner ou un dîner qui compte : accords mets et boissons, températures, décantage, présentation des cuvées, mise en valeur du travail du chef, calcul des volumes et reprise des bouteilles non ouvertes.

Moyenne tarifaire et conditions : voir page 7

LE BAR À HUÎTRES ET VINS

Avec Corentin et son équipe, ostréiculteurs du lac d'Hossegor, un moment d'effervescence venu de l'océan : un bar posé comme un atelier ou des paniers qui circulent, huîtres et champagne, vin blanc ou shot d'aquavit.

Moyenne tarifaire et conditions : voir page 7

LES COCKTAILS, AVEC HUG COCKTAIL

Vous rêvez de cocktails ou d'un atelier de mixologie ? Nous vous mettons en relation avec Joana et Hugo, de la Maison HUG Cocktail : ils vous font leur devis et vous facturent directement. Nous, nous restons du côté du vin.

Moyenne tarifaire et conditions : voir page 7

© ALICE MENAUTHON BROWNE

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Une sommelière, trois langues, et le goût des demandes compliquées.

UNE SOMMELIÈRE, PAS UNE ANIMATION.

Celle qui anime l'atelier est celle qui a choisi les vins, et elle répond à toutes les questions.

TROIS LANGUES.

Français, anglais, espagnol : un groupe international déguste dans sa langue, sans supplément.

DES VINS QU'ON NE TROUVE PAS PARTOUT.

Une belle sélection de vins étrangers, des cuvées rares sur demande, et une carte sans alcool large et créative pour ceux qui ne boivent pas.

LE SUR-MESURE, VRAIMENT.

Plus la demande est précise, inattendue ou compliquée, plus elle nous intéresse.

UNE SEULE INTERLOCUTRICE.

Verrerie, glaçons, tireuse, bar à huîtres : tout passe par nous, sur une seule facture. Seuls les cocktails sont facturés à part, par HUG Cocktail.

© ALICE MENAUTHON BROWNE

VOS QUESTIONS, NOS RÉPONSES

Ce que les organisateurs nous demandent le plus souvent.

OÙ ET À QUEL TARIF ?

Sur votre lieu de séminaire ou à la cave à Hossegor. Atelier dès 24,17 € HT par personne, sommelier 30,83 € HT de l'heure, bar à huîtres 375 € HT pour 2 h et une trentaine de convives. Déplacement offert à Hossegor et dans les communes limitrophes, puis 0,83 € HT le kilomètre aller-retour. Tous nos tarifs en page 7.

QUEL DÉLAI, ET COMMENT RÉSERVER ?

Un mois au moins pour tout type de prestation, deux mois idéalement, pour vous proposer un service personnalisé. Acompte de 50 % à la réservation ; solde à 30 jours net à compter de l'envoi de la facture, déduction faite des bouteilles non ouvertes.

ET SI NOUS ANNULONS ?

Jusqu'à un mois avant, l'acompte vous est remboursé ; entre un mois et 15 jours, 30 % du devis restent dus ; entre 15 et 7 jours, 50 % ; à moins de 7 jours, 100 %.

VERRERIE, GLAÇONS, MATÉRIEL ?

Nous calculons les besoins, choisissons les verres, commandons et faisons livrer le tout sur votre lieu, sur le même devis ; casse et perte sont refacturées au coût de remplacement. Glaçons livrés le jour même : prévoyez un congélateur.

COFFRETS D'ENTREPRISE, À VOTRE NOM

Pour remercier une équipe, des clients ou des partenaires, à Noël, après un séminaire ou pour une signature : des coffrets composés par nos sommeliers, en caisse bois, en magnum ou en six bouteilles, selon votre envie et votre budget.

Ce qui change tout : le mot du dirigeant, réécrit à la main par nos soins et glissé sous enveloppe à votre logo. Livraison offerte à Hossegor, Capbreton, Angresse et Seignosse ; envoi partout en France selon le format ; à l'étranger, sur devis. Comptez un mois entre la commande et la livraison : catalogue sur demande.

NOS TARIFS, EN UN COUP D'ŒIL

Hors taxes, saison 2027 ; chaque événement fait l'objet d'un devis précis.

L'ATELIER DÉGUSTATION	Quatre vins, de 1 h 30 à 2 h 30, bouteilles ouvertes comprises ; au-delà de 20 participants, second sommelier à 30,83 € de l'heure.	**Dès 24,17 € par personne**
LE BAR À VINS	Un sommelier pour 30 convives environ, sans durée minimum ; bouteilles en sus.	**30,83 € de l'heure par sommelier**
LE SERVICE SOMMELIER	Un sommelier pour 20 convives, sans durée minimum ; bouteilles en sus.	**30,83 € de l'heure par sommelier**
LE BAR À HUÎTRES ET VINS	Pour une trentaine de convives : huîtres, écailler et sommelier compris ; bouteilles et glaçons en sus.	**375 € pour 2 h en moyenne**
LES BOISSONS DU SÉMINAIRE		**Sur devis**
VERRERIE ET GLAÇONS	Verres loués de 0,14 € à 0,21 € selon le type ; glaçons sur devis ; casse et perte refacturées au coût de remplacement.	**Dès 0,14 € le verre**
COFFRETS D'ENTREPRISE	Composés par nos sommeliers ; personnalisation (mot et enveloppe à votre logo) 2,50 € ; catalogue sur demande.	**Dès 20 € le coffret**
DÉPLACEMENT	Offert à Hossegor et dans les communes limitrophes ; un seul véhicule compté.	**0,83 € le km aller-retour**
COCKTAILS, AVEC HUG COCKTAIL	Devis et facture établis directement par HUG Cocktail.	**Sur leur devis**

EXEMPLE CHIFFRÉ

2 h de bar à vins pour 25 personnes, à 40 km de la cave, sans location de verrerie :

Service : 2 h × 30,83 €	61,66 €
Installation et rangement : 30 min	15,42 €
Déplacement : 80 km × 0,83 €	66,40 €
Vins	280,00 €
Glaçons	50,00 €
Total	**473,48 € HT**

RÉSERVER

Acompte de 50 % à la réservation ; solde à 30 jours net à compter de l'envoi de la facture, déduction faite des bouteilles non ouvertes. Annulation et détails dans nos conditions générales de vente, jointes au devis.

Verso Vino

IMAGINONS VOTRE ÉVÉNEMENT

Écrivez-nous : dates, lieu, nombre de participants et ce qui vous intéresse. Nous vous répondons sous 24 heures, en français, en anglais ou en espagnol.

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

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

Instagram @versovino.hossegor

WWW.VERSO-VINO.COM

Tarifs hors taxes (HT), TVA en sus au taux en vigueur, saison 2027, susceptibles d'évoluer ; chaque événement fait l'objet d'un devis sur mesure. Réservation par un acompte de 50 % ; solde à 30 jours net à compter de l'envoi de la facture, déduction faite des bouteilles non ouvertes ; conditions générales de vente jointes au devis. Les cocktails sont devisés et facturés directement par HUG Cocktail. Photos © Alice Menauthon Browne. Verso Vino, SARL WWD, 85 avenue de la Gare, 40150 Soorts-Hossegor. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.