

Événements de Groupe au Verre à Soi

De grands espaces pour accueillir des Groupes

Organisez vos événements privés ou entreprise au sein de notre établissement. Avec **4 salles pour un total de 300m²**, nous pouvons accueillir des groupes de **6 à 120 personnes**.

Nous vous accueillerons dans un espace privatif où chacun de vos invités pourra disposer d'une place assise dans notre ambiance charme et déco unique, salon, fauteuils et grandes tables de 8 à 16 personnes

Si vous ne connaissez pas l'établissement, une visite virtuelle est disponible sur notre site web, rubrique contact.



Formules spéciales groupes

- **Menu Tapas - 22€** (jusqu'à 120 personnes)
Un apéritif dinatoire autour d'ardoises à partager
- **Formule Buffet - 22€** (entre 20 et 120 personnes)
Profitez d'un buffet en libre service avec un assortiment de nos tapas pour vos invités
- **Menu Déjeuner - 22€** (jusqu'à 50 personnes)
Une proposition Entrée, Plat, Dessert avec plusieurs choix
- **Formule Fête - 40€**
Un apéritif dinatoire autour d'ardoises à partager avec une sélection de produits fêtes
- **Formule apéritive - 12€**
Des tapas à partager pour un moment de convivialité autour d'un verre

Concept de Dégustation innovant en Libre-Service

Pour animer votre événement, nous vous proposons un **concept innovant de dégustation** de vins en libre service, soft et/ou découvertes de bières artisanales locales :

Pour le vin, notre système permet de choisir une dose de 2cl, 6cl ou 12cl sur un choix de **32 vins disponibles en libre service**

Découvrez la **sélection de nos sommeliers professionnels**

Languedoc, Bordeaux, Bourgogne ou Vallée du Rhône, du petit producteur local au Grand Cru Classé !

Chacun de vos invités disposera d'une carte préchargée avec un montant crédité comme vous le souhaitez (pour dégustation de vin, **mais aussi softs, bières et cocktails**)

Nous vous conseillons entre 15 et 20€ par personne pour une belle dégustation

Cette dégustation constitue une animation très appréciée lors d'un événement, mais si vous préférez le service à table classique ou un mixte des deux modes, nous disposons d'une carte avec **une centaine de références de vins** conservés à température en cave de service

Nos Formules Groupes à 22 € par personne

Menu Déjeuner

Entrée

- Mezze de 6 Tartinades Maison

Plat

- Plat Chaud ou Poke Bowl du moment
(Cuisine artisanale et locale, Produits Frais et de Saison)
ou
- Poulet Curry au lait de coco
ou
- Souris d'Agneau au romarin (+3€)

Dessert

- Tarte au citron Meringuée
ou
- Moelleux au Chocolat Cœur Coulant

Formule Tapas à partager

Ardoise Entrée

- Mezze de 6 Tartinades Maison
ou
- Assortiment de 6 Mignardises Gourmet

Ardoise Plat

- Ardoise de charcuteries et fromages

Ardoise Dessert

- Assortiment de 9 mignardises sucrées

Formule Buffet

- Assortiment de 6 Mignardises Gourmet
- Mezze de 6 Tartinades Maison
- Ardoise de Légumes Croquants
- Ardoise de 3 Charcuteries
- Ardoise de 3 Fromages
- Assortiment de 9 Mignardises sucrées

Café, Thé, Eaux, Sodas, Bières

<i>Jus de Fruits Bio Equitable</i>	4€
Orange, Pamplemousse, Tomate, Abricot, Framboise-Fraise	
<i>Smoothie Bio Equitable</i>	5€
Mangue-Passion ou Banane-Pomme-Myrtille	
<i>Sodas</i>	4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	
Limonade Artisanale BIO	
<i>Panaché 25cl</i>	3€
<i>Desperados</i>	6€
<i>Thé et Infusion Bio Equitable</i>	4€
Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert Menthe, Tilleul Menthe, Verveine	

<i>Eaux</i>	4€
Perrier (33cl), Vittel (1L), San Pellegrino (1/2L)	
<i>Sirop à l'eau</i>	2,5€
Citron, Pêche, Grenadine, Fraise, Menthe	
<i>Supplément Sirop (+0.5€)</i>	
<i>Expresso, Décaféiné Bio, Equitable</i>	2€
<i>Café, Thé, Chocolat</i>	4€
Chocolat chaud, café au lait, thé glacé citron gingembre bio, café ou chocolat viennois (+1€)	
<i>Bière artisanale locale</i>	6€
Sélection de micro-brasseries artisanales locales (ZooBrew, Vendale, La Barbaude et La Brasserie du Lez)	

Nos Vins en libre service

Prix pour un verre de 12cl

Coup de Cœur de nos Sommeliers

Blancs :

01 Bourgogne Chardonnay 2019 - Bersan	8,6€
02 Numéro 1 2021 - Dourthe	5,8€
03 Premières Grives 2021 - Tariquet	5,8€
04 Muscat sec - Les Terres Blanches 2019	4,8€

Rouges :

05 Pinot Noir 2019 - Closerie des Alisiers	8,2€
06 Cuvée L 2021 - Laurent Combier	6,9€
08 Le Croizillon 2020 - Château des Croisilles	7,2€

Vins d'exception

Blancs :

25 La Petite Cote 2020 - Yves Cuilleron	15,4€
26 Grande Cuvée 2021 - Domaine de l'Hortus	11,6€
27 Vieilles Vignes 2021 - Pouilly-Fuissé	10,9€
28 Sauternes 2021 - Réserve Mouton Cadet	10,6€

Rouges :

29 Le Vieux Clocher 2017 - Châteauneuf-du-Pape	13,4€
30 Tête de Bélier 2019 - Château Puech Haut	13,9€
31 Mercurey 1er Cru 2020 - Clos des Barraults	13,9€
32 Château Larrivet Haut Brion 2017	20,2€

Sélection Languedoc

Rouges :

09 Lombarde 2020 - Domaine d'Aigues Belles	6,7€
10 Domaine des Vals 2020 - Cellier des Demoiselles	4,3€
11 Mademoiselle 2020 - Château Auzias	4,8€
12 Donnadiou 2020 - Clos Bagatelle	6,7€
13 Bergerie de l'Hortus 2020 - Domaine de l'Hortus	8,2€
14 Les Darons 2020 - Jeff Carrel	5,3€
15 En Passant 2021 - Domaine Gayda	6,7€
16 Le Manpot - Domaine Bassac - 2020	5,8€

Blancs :

17 Jardin des Charmes 2021 - Alma Cersius	4,3€
18 Morillon 2021 - Jeff Carrel	5,0€
19 Centenaire 2021 - Domaine Lafage	6,7€
20 Marius 2022 - Michel Chapoutier	5,9€

Blancs Moelleux et Rosés :

21 Mitys 2021 (Blanc) - Domaine Mitys	5,8€
22 Le Bal des Papillons 2021 (Blanc) - Domaine Horgellus	4,8€
23 Dune Gris de Gris 2021 (Rosé) - Caveau des Sablons	6,1€
24 Prestige 2021 (Rosé) - Château Puech Haut	6,7€

Cocktails et effervescents

<i>Aperol Spritz</i>	8€
Prosecco, aperol, perrier, orange	
<i>Virgin Aperol Spritz</i>	7€
<i>Limoncello Spritz</i>	8€
Prosecco, limoncello, perrier, citron	
<i>Virgin Limoncello Spritz</i>	7€

<i>Sangria Framboise</i>	7€
Jus de framboise, vin rouge, cannelle, orange, citron	
<i>Coupe de champagne</i>	9€
<i>Coupe de champagne sans alcool</i>	8€
<i>Coupe de prosecco</i>	6€



Modalités

Ouvert 7j/7 pour les groupes, uniquement sur réservation

Après avoir réservé la date de votre événement, il faudra nous faire parvenir par mail vos choix

Pour un événement prévu un **lundi, mardi, samedi** ou **dimanche**, il nous faudra vos choix au plus tard le **mercredi** précédent

Pour un événement le **mercredi, jeudi** ou **vendredi**, il nous faudra vos choix au plus tard le **dimanche** précédent

Pour valider votre réservation, nous vous demanderons une empreinte de carte bancaire pour un montant de 20€ par personne à la commande (non encaissé)

Païement sur place en espèces ou carte bancaire le jour de l'événement

Accès & Parkings

Nous sommes situés de plain-pied

(accessible PMR)

17 Rue Saint Guilhem

34000 - Montpellier

04 58 00 01 45

montpellier@verre-a-soi.fr

