

# MICRO WINERIE

micro-cuvées pour se faire mousser

Du brassage à la cuisson jusqu'au levurage,  
La **Micro Winerie** propose une expérience complète pour personnaliser et brasser sa propre bière pour un anniversaire, un mariage ou un évènement entre collègues,  
en format long (4h) ou plus court (2h).  
Pour la dégustation, il faudra attendre les trois semaines de fermentation avant la mise en bouteille, étiquette signature à la clé, de quoi épater ses proches.



## PRESTATIONS & TARIFS 2023

### AUTOUR DE LA BIÈRE

#### ATELIER DE BRASSAGE 4H

**55 € HT / PERSONNE**

Prestation de brassage complet dit « tout au grain », toutes les étapes sont effectuées par les participants, du choix des malts à la recette de mise en fermentation. Dégustation de bières en fin de séance. 15 litres de bière fabriquées par poste de brassage ( soit 20 bouteilles )  
Livrée sous 2 mois à l'entreprise cliente.  
Capacité : 10 postes - 30 pax max

#### ATELIER DE BRASSAGE 2H

**39 € HT / PERSONNE**

Prestation de brassage allégée dit « extrait de malte », seuls l'ébullition et le houblonnage sont effectuées par les participants, choix de la recette de mise en fermentation. Dégustation de bières en fin de séance. 9 litres de bière fabriquées par poste de brassage ( soit 12 bouteilles )  
Livrée sous 2 mois à l'entreprise cliente.  
Capacité : 10 postes - 30 pax max

#### ATELIER DÉGUSTATION 1H

**20 € HT / PERSONNE**

Dégustation de 6 bières artisanales différentes

### AUTOUR DU VIN

#### ATELIER DE CRÉATION DE CUVÉE 1H30

**39 € HT / PERSONNE**

Atelier autour de la dégustation de vins pour en définir le profil avant la création d'une bouteille personnalisée ( qu'il sera possible de reproduire en quantité souhaitée ).

#### ATELIER DÉGUSTATION 1H

**20 € HT / PERSONNE**

Dégustation de 2 vins blancs, 2 vins rouges et 1 bulle

