

NOS ÉVÉNEMENTS 2020

www.hodebert.com

CAVE DE L'INATTENDU / RESTAURANT / ÉPICERIE
25 Rte des Sorinières 44120 VERTOU
Tél. 02 51 79 82 58

MARS



COURS DE CUISINE
LA CUISINE « À LA TABLE DU
CAPITAINE DU PAQUEBOT
FRANCE » !

SAMEDI 14 MARS 2020

Véritable trésor ! Dans un vide grenier, nous avons retrouvé plusieurs cartes & menus du Paquebot France datant des années 1960 et notamment celui de la table du Capitaine ! En présence de notre Chef, ce cours de cuisine va se consacrer à la reproduction de recettes servies sur ce paquebot mythique.

- Dégustation vins, confection individuelle de vos recettes
- Repas & harmonisations vins sur vos réalisations.

65 € /pers. - 10H00/13H30

Places : 10 Maximum

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58



ATELIER DÉGUSTATION
« OBRIGADO, OBRIGADA »
BIENVENUE AU PORTUGAL...
SAMEDI 28 MARS 2020

Embarquement immédiat au pays des cépages autochtones !

- Apprentissage des techniques de dégustation.
- Approche historique des vignobles & anecdotes de terrain.
- Dégustation 4 vins. Découvertes autour d'un cépage portugais, d'une région...
- Harmonisations culinaires sur les vins dégustés.

45 € / pers. - 10H/12H30

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58

MAI



ATELIER DÉGUSTATION
IMMERSION AU COEUR DE NOTRE
VIGNOBLE...
SAMEDI 16 MAI 2020

Déplacement dans une propriété au coeur du vignoble nantais.

- Apprentissage des techniques de dégustation.
- Visite d'un domaine viticole en présence d'un vigneron.
- Dégustation 4 vins découvertes autour du cépage Melon de Bourgogne, de ses vinifications ancestrales, de ses terroirs...
- Harmonisations culinaires sur les vins dégustés.

45 € / pers. - 10H/15H00

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58



**SOIRÉE À THÈME
DE VERTOU À LA NOUVELLE
ORLÉANS, NOTRE CUISINE FAIT
SON JAZZ
SAMEDI 28 MAI 2020**

Du ragtime au jazz actuel, venez partager notre unique expérience SUMMERTIME !

Menu dégustation en musique / Animation Jazz / Cuisine Nouvelle Orléans / Apéritif / Entrée - Plat - Dessert / Boissons / Café compris

65 € / pers. - 20H/23H

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58

JUIN



**DÉGUSTATION OUVERTE À TOUS
VIVA ITALIA
SAMEDI 13 JUIN 2020**

Au sein de la cave-restaurant, dégustations / découvertes autour des vins et produits alimentaires italiens. Tutti va bene, si à la gourmandise...

Entrée gratuite - 11H/18h



**ATELIER DÉGUSTATION
AU COEUR DE LA MEULE...
SAMEDI 27 JUIN 2020**

Rencontres inattendues entre cépages blancs & fromages

- Apprentissage des techniques de dégustation.
- Approche historique des vignobles / anecdotes de terrain.
- Dégustation 4 vins. Découvertes autour de cépages blancs, de ses terroirs, vinifications...
- Harmonisations culinaires & fromages affinés sur les vins dégustés.

45 € / pers. - 10H/12H30

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58

JUILLET-AOÛT

**L'ÉTABLISSEMENT EST
OUVERT TOUT L'ÉTÉ.**

SEPTEMBRE



**ATELIER DÉGUSTATION
LES CÉPAGES OUBLIÉS...
SAM. 26 SEPTEMBRE 2020**

Chasse au trésor, à la conquête des saveurs disparues...

- Apprentissage des techniques de dégustation.
- Approche historique des vignobles / anecdotes de terrain.
- Dégustation 4 vins. Découvertes autour de cépages oubliés...
- Harmonisations culinaires sur les vins dégustés.

45 € / pers. - 10H/12H30

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58

OCTOBRE



**COURS DE CUISINE
« PROMENONS NOUS DANS
LES BOIS » !
SAMEDI 10 OCTOBRE 2020**

Hymne à la cuisine automnale & saveurs de nos forêts.

En présence de notre Chef, cours de cuisine basé sur les champignons, châtaignes...

- Dégustation vins, confection individuelle de vos recettes.
- Repas / harmonisations vins sur vos réalisations.

65 € /pers. - 10H00/13H30

Places : 10 Maximum

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58

NOVEMBRE



**SOIRÉE À THÈME
SOIRÉE MÉDIÉVALE
JEUDI 5 NOVEMBRE 2020**

Entre vins de châteaux et saveurs d'autrefois...

Menu dégustation / Animation / Cuisine d'un autre temps / Apéritif / Entrée - Plat - Dessert / Boissons / Café compris

65 € / pers. - 20H/23H

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58



**DÉGUSTATION OUVERTE À TOUS
LE NOUVEAU NÉ ET LES CRUS
DES BEAUJOLAIS
JEUDI 19 NOVEMBRE 2020**

Soirée du Beaujolais Nouveau, présentation & dégustation du « Nouveau Né » et de ses parents les crus. À cette occasion, au sein de notre halle, restauration Beaujolaise de partage.

Entrée gratuite - 17h/22h



**SOIRÉE À THÈME
SOIRÉE LYONNAISE...
VEN. 20 NOVEMBRE 2020**

Au sein de notre restaurant, soirée dégustation autour de la célèbre gastronomie Lyonnaise.

Menu dégustation / Animation / Apéritif / Entrée - Plat - Dessert / Boissons / Café compris

65 € / pers. - 20H/23H

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58



**ATELIER DÉGUSTATION
AU PAYS DES KANGOUROUS...
SAMEDI 28 NOVEMBRE 2020**

L'Océanie et ses incroyables vignobles...

- Apprentissage des techniques de dégustation.
- Approche historique des vignobles / anecdotes.
- Dégustation 4 vins. Découvertes autour de ce continent...
- Harmonisations culinaires sur les vins dégustés.

45 € / pers. - 10H/12H30

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58

DÉCEMBRE



**SOIRÉE À THÈME
LES PÉPIÈTES RARES DU
PÈRE NOËL...
VEN. 4 DÉCEMBRE 2020**

Au sein de notre restaurant, soirée dégustation autour de nos coups de coeur œnologiques de l'année.

Menu dégustation / Animation / Apéritif / Entrée - Plat - Dessert / Boissons / Café compris

65 € / pers. - 20H/23H

Réservations uniquement au 02 51 79 82 58



**DÉGUSTATION OUVERTE À TOUS
L'INATTENDU FÊTE SES 15 ANS,
DÉGUSTONS HEUREUX...
SAMEDI 5 DÉCEMBRE**

Au sein de la cave et de notre halle, rencontres & dégustations au contact de nos vigneronnes & vignerons qui ont marqué nos 15 ans de découvertes. Une dizaine de domaines présents spécialement pour vous. Présentation à cette occasion de notre CARTE FESTIVE TRAITEUR, sans oublier notre « Foie Gras Maison ».

Entrée gratuite - 11H/18h

NOËL / NOUVEL AN

POUR VOS COMMANDES :
SUR SIMPLE DEMANDE OU COMMANDE BÉNÉFICIEZ DE
NOTRE OFFRE TRAITEUR - PLATS DE FIN D'ANNÉE ET
PRODUITS FESTIFS D'ÉPICERIE.

(Terrine de Foie Gras, Saumon Fumé, Caviar d'Aquitaine...)

TOUTE L'ANNÉE



SERVICE TRAITEUR

Notre Menu du Marché chez vous... (Au bureau, en pique-nique, entre amis...) **À emporter sur commande (à partir de 17,50 €)** ainsi que pour vos apéritifs, cocktails : nos garde-manger de charcuteries et/ou fromages artisanaux.



COFFRETS CADEAUX PLAISIR D'OFFRIR

- Étude personnalisée possible sur vos coffrets d'entreprises sur simple demande.
- Bon d'achat possible sur l'ensemble de nos services Cave / Restaurant / Épicerie.
- E-commerce sur notre site (www.hodebert.com).
- Abonnements disponibles sur notre Box de l'Inattendu en e-commerce.

INFOS PRATIQUES

SOUSCRIPTIONS SOIRÉES DÉGUSTATIONS ET COURS

Afin de valider votre réservation, un règlement par chèque de 50 % du montant de votre inscription sera demandé le jour de l'inscription et sera encaissé.

Pour le remboursement de votre réservation, toute annulation, doit être effectuée 10 jours avant la prestation. Passé ce délai le versement des arrhes sera conservé.

Le minimum de participants pour valider la réalisation des cours de dégustations & cuisine est fixé à 8 personnes.

Prise des réservations uniquement au 02 51 79 82 58