

Reims la pétillante, à la découverte de : LA MAISON MUMM



CONGRÈS -SÉMINAIRE INCENTIVE 1 journée

La Maison Mumm est associée aux événements les plus prestigieux depuis sa création en 1827. De la gastronomie au sport, des grandes rencontres internationales aux écrans de cinéma, les champagnes Mumm accompagnent

TARIFS ET CONDITIONS

DESTINATION	REIMS - LA MAISON MUMM
TYPE DE VOYAGE	1 journée
PRIX FORFAITAIRE par personne	Exemple de prix base 100 personnes 195 € par personne

Ce programme est adaptable en fonction du nombre de participants, possibilité de le réaliser sur 2 jours ou plus !

CE PRIX COMPREND :

- L'assistance DECALAGE HORAIRE
- l'accueil café
- la mise à disposition du Caveau Mumm et son agencement
- la pause café
- la visite des caves suivie de la dégustation de trois grands crus servi au musée
- le repas servi au champagne G.H.Mumm cordon Rouge (une demi bouteille par personne)
- le service du champagne par des sommeliers en tenue champenoise
- un menu imprimé par personne
- la remise d'une bouteille G.H.Mumm cordon rouge à tous les participants.
- le matériel audiovisuel
- le vin rouge au fromage
- la décoration florale sur table

CE PRIX NE COMPREND PAS :

- Le transport ENTREPRISE / REIMS, à l'aller et au retour – Sur demande
- Les assurances EUROP ASSISTANCE : assistance, rapatriement (contrat n° 53 789 093)
- Les assurances TMS CONTACT : bagages et annulation (option 16)



Vous découvrirez quelques uns de leurs secrets et pénétrerez l'atmosphère de cette Maison, du mystère d'un ancien caveau au prestige d'un grand salon, Mumm vous accueille dans la plus pure tradition champenoise.

Creusé dans les profondeurs de la craie champenoise, le caveau de réception Mumm est un lieu de prestige incomparable par sa fraîcheur et son authenticité.

D'une surface de 300 m2, il peut réunir jusqu'à 180 convives assis ou 280 convives debout.

LES PLUS

- Une bouteille G.H. Mumm Cordon Rouge à tous les participants
- Repas service traiteur haut de gamme
- Visite Trilogie Prestige avec triple dégustation
- Un univers de Prestige
- Repas au champagne servi par des sommeliers en tenue



G.H. Mumm & Cie
Pernod Ricard



08H00 – 08H30

Accueil des participants

Café – Thé – Jus de fruits – Viennoiseries

08H30 – 12H30

Votre réunion au caveau

Pause café

Matériel audiovisuel

12H30

Visite Trilogie Prestige des caves MUMM (en deux groupes) Durée environ 01h00

- Pour les curieux et les amateurs éclairés, pour découvrir, ou pour approfondir vos connaissances dans l'art de la dégustation, les équipes de la Maison G.H Mumm vous proposeront la visite Traditionnelle.
- Après la projection d'un film d'environ 10 minutes, vous descendrez dans les caves où vous découvrirez les méthodes d'élaboration des champagnes G.H Mumm ainsi que l'histoire de la Maison G.H. Mumm qui a débuté en 1827.

13H30

Dégustation au Musée

La visite s'achèvera par la dégustation des champagnes les plus emblématiques de la Maison G.H. Mumm

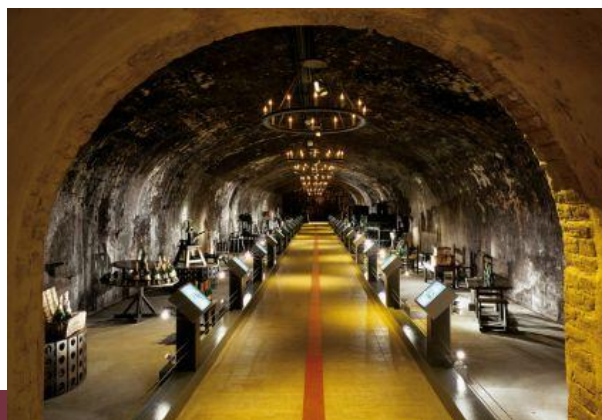
Visite Trilogie prestige

Visite traditionnelle suivie d'une triple dégustation : Mumm Cordon Rosé, Mumm de Cramant, Mumm Grand Cru.

14H30

Déjeuner au caveau

Naturellement, le champagne est servi par des sommeliers en tenue champenoise !
Présentation des tables avec menus imprimés à chaque participant et décorations florales



VOTRE MENU

Entrée au choix

Tulipe de Saumon aux Saint Jacques et Julienne de Petits Légumes, Sauce Beurre Blanc

Pavé de Flétan sauce Oseille

Marbré de Caille au Foie Gras « Cuvée Galien » aux Pistaches

Pressé de Pintade au bloc de Foie Gras, Chutney de Figues, Brioche aux Raisins

Plat Principal au choix

Pavé Mignon de Porc, Jus au Ratafia de Champagne, Parmentier Croustillant aux Trompettes de la Mort

Pavé de Faux Filet, Jus au Vin Rouge des Coteaux, Pomme de Terre en Robe des Champs Farcie au Lard

Poitrine de Canette Cuite à l'Étouffée aux Parfums de Romarin, Graines et Chair de Fenouil Vert

Suprême de Volaille Fermière, Sauce Champagne aux Champignons « Colombo » de Veau et Légumes Printaniers

Fromage au choix

Brie de Meaux sur Lit de Salade

Chèvre Chaud sur Toasts et Petite Salade

Dessert au Choix

Emotion Chocolat sur Crème Anglaise

Palet Sablé Caramel, Sauce Espresso

Tarte Fine aux Pommes Tiède, Glace Cannelle

Douceur Framboise aux Amandes sur Coulis

Boissons

Café

½ bouteille de G.H.Mumm cordon Rouge par personne
Vin rouge servi au fromage

DÉCALAGE HORAIRE VOUS SOUHAITE UNE AGRÉABLE JOURNÉE !!!

ATLANTIQUE LOIRE TOURISME

SAS au capital de 160.000€ - 128 bis Bd. des Belges - 44 300 NANTES

Tél : 02 40 50 72 40 - Fax : 02 40 50 01 30 - Email : contact1@decalage-horaire.fr - IM 044100029

RCS Nantes B 385 064 373 - SIRET 385 064 373 000 25 - N° TVA Intracom. FR 523 850 64 373 - APE 7912 Z

Garantie Financière : BPA Nantes - R.C.P. Aviva Assurance

www.decalage-horaire.fr