



# **BROCHURE PRIVATISATION**

**2026**

## NOTRE CONCEPT

Les Petits Crus vous invitent à vivre une expérience unique autour du vin et du fromage !

Nous avons une mission : démocratiser la dégustation de vins et de fromages en la rendant ludique et accessible.

Pour cela, nous proposons des dégustations numérotées avec jusqu'à 6 accords accompagnées de fiches explicatives. Elles permettent de comprendre les subtilités des accords, de connaître l'origine et des anecdotes sur les produits.



# LE RESTAURANT

# LES FOOD GAMING

## LE CONCEPT

Les Petits Crus n'est pas qu'un simple restaurant, c'est aussi un lieu de partage pour jouer et apprendre à plusieurs ! Nous organisons des jeux, les "Food Gaming": des escape games qui se jouent en équipe.



Un Food Gaming est disponible :  
le Wine Gaming : l'escape game 100% vin !

L'objectif est de s'amuser en résolvant des énigmes tout en apprenant de nouvelles notions autour des trois thèmes proposés.

Votre mission sera en une heure de trouver l'ensemble des symboles pour délivrer votre surprise gourmande.



# NOS PRODUITS

## FROMAGES

Nos accords naissent d'une passion pour les produits d'excellence.

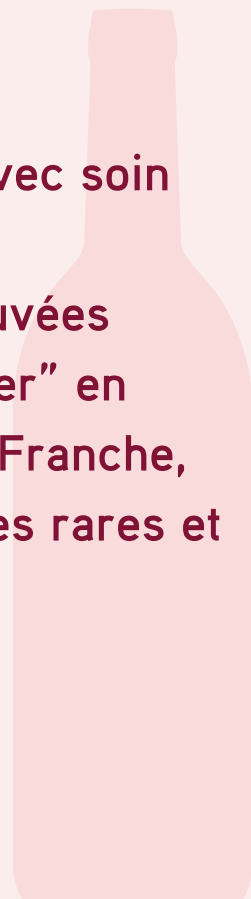
Nos fromages sont ainsi sélectionnés et affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France. Fervent défenseur des produits du terroir, François s'engage à vous offrir des fromages au lait cru provenant de fermes locales.

## VINS

La majorité de nos vins sont bio et fabriqués avec soin par des producteurs indépendants.

Les Petits Crus proposent aussi ses propres cuvées "Origine 1, 2 et 3" ainsi que la cuvée "Souvigner" en collaboration avec un producteur du Sud de la Franche, près de Toulouse, qui travaille avec des cépages rares et oubliés.

FRANÇOIS BOURGON



# POURQUOI NOUS CHOISIR ?

## LA PRIVATISATION



Nous proposons la privatisation de nos restaurants, avec une offre sur mesure en fonction de vos besoins, pour mettre les petits plats dans les grands !  
Ainsi, nous préparons nos accords phares, accompagnés de produits variés et uniques en bouche.

Nos offres sont idéales pour :



Team building



Pot de départ



Anniversaire



Dîner d'affaires

# NOS FORFAITS

## FORFAIT RESTAURANT - PRIVATISATION

De 10 à 50 personnes.

### Dégustation de 6 accords vins & fromages

39,20€ TTC par pax

Équivalent d'1/2 bouteille de vin par personne

Fromages & charcuteries à volonté

### Options

Tartinades de légumes à volonté

6,60 € TTC par pax

Soubressade

6,60 € TTC par pax

Rocamadour au miel truffé

6,60 € TTC par pax

(2 tartines)

Dégustation 4 accords vins &  
chocolats

11,00 € TTC par pax

Moelleux au chocolat

7,70 € TTC par pax

Glace (parfum au choix)

6,60 € TTC par pax



Avis Google



Nous étions un groupe de 20 personnes dans la salle du bas. La formule "Les Chouchous" fut une superbe expérience ! Les accords vin et fromage sont surprenants, et la charcuterie de très bonne qualité. Le service très chaleureux et attentionné a également fait l'unanimité, merci pour tout !

Joanna C.





# UNE QUESTION ? CONTACTEZ-NOUS

## Troyes

14 Rue Colbert

[troyes@lespetitscrus.com](mailto:troyes@lespetitscrus.com)

03 25 46 47 13

