



# PRIVATISATION ENTREPRISE

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 mariages, de connaître l'origine et des anecdotes sur les produits.



# LES DÉGUSTATIONS

# 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" et "Souvignier gris" en collaboration avec un producteur du Sud de la France, 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 (en options) de tapas, tartinades végétariennes et desserts.

Nos offres sont idéales pour :



Team building



Pot de départ



Anniversaire



Dîner d'affaires

# NOS ESPACES



## SALLE



10-50



Espace dégustation

## THEATRE LE QUAI



10-50



Espace séminaire



# NOS FORFAITS

## FORFAIT RESTAURANT - PRIVATISATION

De 10 à 50 personnes

**Dégustation de 6 accords vins & fromages** 35€ HT/pax

Équivalent d'1/2 bouteille de vin par personne

Fromages & charcuteries à volonté

### Options

Tartinades de légumes à volonté	6 € HT par pax
Soubressade	6 € HT par pax
Rocamadour au miel truffé (2 tartines)	6 € HT par pax
Dégustation 4 accords vins & chocolats	10 € HT par pax
Moelleux au chocolat	7 € HT par pax
Glace (parfum au choix)	6 € HT par pax
Animation musicale	Sur devis



Avis Google

“  
Nous étions un groupe de 20 personnes. 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.



# FORFAIT SÉMINAIRE

Jusqu'à 50 personnes. **Tarif sur devis.**

## Matériel à disposition

- Vidéo-projecteur
- Ecran
- Cable HDMI
- Prises et Wi-Fi
- Une salle privatisée au théâtre voisin aux Petits Crus

## Dégustation de 6 accords vins & fromages

Équivalent d'1/2 bouteille de vin par personne

Fromages & charcuteries à volonté

## Options

- 4 accords vins et chocolats
- Planches charcuteries et/ou fromages
- Options végétariennes et softs

SPECTACLES & ÉVÈNEMENTIELS  
**LE QUAI**  
THÉÂTRE



# UNE QUESTION ? CONTACTEZ-NOUS

## Troyes

14 Rue Colbert

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

03 25 46 47 13

