LES Z'APÉROS

DE LA CAVE Septembre



PROGRAMME 2026 - 2027

Septembre
CAVE À VIN
PROFESSIONNELS & PARTICULIERS

2 lieu-dit Les Chaises
77160 Vulaines-les-Provins
Tél. : 06 16 12 12 81 • contact@caveseptembre.fr
www.caveseptembre.fr

OUVERT
du mercredi au samedi
de 10 h à 12 h et 15 h à 19 h

Retrouvez-nous sur les réseaux

LES ATELIERS-DÉGUSTATIONS FONT PEAU NEUVE, VOICI LES Z'APÉROS

Entre amis, en famille, en amoureux ou entre collègues : un format convivial, simple et léger. On vient pour apprendre, on reste pour le plaisir.

ON CHOISIT UN THÈME

Vin, spiritueux ou bière.
Tables, mange-debout, tabourets, verres : la cave se transforme en vrai lieu d'apéro.

ON DÉGUSTE EN MODE APÉRO-DÎNATOIRE

Planches salées & sucrées en accord avec les crus du soir : charcuteries, fromages, gougères, mignardises et du bon pain. On goûte, on discute, on se régale.
Et pendant ce temps, on vous raconte tout : la région, l'histoire, le terroir, la vinification…

DE 20H À 22H - 25 € PAR PERSONNE

Réservation et règlement obligatoires à l'avance.
☎ 06 16 12 12 81 - ✉ contact@caveseptembre.fr

DU MERCREDI 23 SEPTEMBRE AU SAMEDI 10 OCTOBRE

FOIRE AUX VINS 2026

Le rendez-vous à ne pas manquer pour faire de bonnes affaires et découvrir les nouveautés de la rentrée. Promotions sur une sélection de vins et offres au carton !

VENDREDI 9 OCTOBRE

SPÉCIAL FROMAGES & VINS

En partenariat avec la fromagerie FROM'A LOU. Anne-Maëlle présente 6 fromages, Claire 6 vins. Des accords en parfaite harmonie… ou totalement inattendus !

VENDREDI 30 OCTOBRE

SPÉCIAL BOURGOGNE

Voyagez de Chablis au sud de la Côte d'Or. Dégustation autour des blancs et des rouges les plus typiques de la région.

VENDREDI 6 NOVEMBRE

SPÉCIAL RHUMS INFUSÉS

En présence de la Maison Martinon, rhums artisanaux français. 8 rhums arrangés et infusés, accompagnés d'un délicieux buffet antillais.
Une soirée qui promet !

JEUDI 19 NOVEMBRE

BEAUJOLAIS NOUVEAU PRIMEUR 2026

De 10h à 22h, on fête le Beaujolais nouveau à la Cave Septembre. Dégustation offerte : plateau de charcuterie & fromages, saucisson brioché de Lyon.

VENDREDI 27 NOVEMBRE

SPÉCIAL WHISKY

En présence de Sabrina Gartmann, ancienne sommelière du restaurant Il Vino aux côtés d'Enrico Bernardo (meilleur sommelier du monde 2004). 5 à 6 whiskies emblématiques et un buffet à la hauteur : saumon fumé, cheddar & crackers, magrets de canard fumés, muffin caramel salé…
À ne surtout pas rater.

VENDREDI 11 DÉCEMBRE - *soirée spéciale*

CHAMPAGNE NIGHT

Une soirée 100 % Champagne, cocktail dînatoire à la clé. En présence des grandes Maisons champenoises, pour découvrir les cuvées mythiques.
Participation : 15 € / personne

VENDREDI 15 JANVIER

SPÉCIAL VINS BLANCS

Fruité, minéral ou doux : apprenez à déguster les blancs de France. Bourgogne, Champagne, Loire, Rhône ou Alsace — lequel préfèrerez-vous ?

VENDREDI 5 FÉVRIER

TOUR DE FRANCE DES VINS ROUGES

Les grandes régions viticoles françaises passées en revue : cépage, terroir, vinification…
Les bases de la dégustation, accessibles à tous.





IQ SPIRITS

Maison MARTINON