

Fribourg, février 2013

Agenda



DEGUSTATION RIESLING & PINOT NOIR

15 mars, 17h - 20h à **FRIBOURG**

au magasin, Grand Rue 66

15 mars, 18h - 21h à **BERNE**

«Lehrerzimmer», Stiftung Progr, Waisenhausplatz 30

Le Riesling et le Pinot noir: deux grands cépages qui donnent naissance au vins parmi les plus grands du monde. Un choix de notre assortiments de vins issus de Riesling et de Pinot noir (cf carte de commande ci-joint) vous sera présenté lors des dégustations à Fribourg et Berne. Laissez vous surprendre!

Frais de participation: Fr. 10.— / personne



ECLATS CONCERTS

Katharina Weber piano • **Maya Homburger** violon baroque
Barry Guy contrebasse • **Balts Nill** percussions

Ils nous proposerons un voyage musical plein de surprises qui débutera dans le baroque pour aller jusqu'à Kurtág, en traversant les frontières avec des parenthèses et des interludes improvisés dans des combinaisons les plus improbables...

23 mars à Fribourg, 20h

Musée d'Art et d'Histoire Fribourg MAHF

Une maitresse du violon baroque et de l'improvisation; un contrebassiste, compositeur, improvisateur de renom mondiale; une pianiste exceptionnelle et un percussionniste filigrane... Ces artistes ont joué dans les ensembles ou avec les musiciens suivants: English Baroque Soloists, Academy of Ancient Music, London Jazz Composer's Orchestra, György Kurtág et Stiller Has!

Et comme toujours, la soirée s'achèvera par un après-concert, un bon verre de vin et les créations culinaires raffinées de la «cantina del mulino».

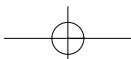
cantina del mulino sa

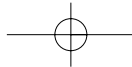
andré küttel
martin maurer
patrick riedo

grand rue 66
1702 fribourg
026 323 36 34
natel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11
3014 berne
031 348 49 50
natel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24
info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch





SOIRÉES DE DÉCOUVERTE en printemps

A toutes celles et tous ceux qui apprécient les bons vins, nous proposons de passer durant cet automne quelques heures agréables en notre compagnie à partager diverses découvertes œnologiques.

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou par téléphone : 026 323 36 34 ou 079 214 22 04 (Fribourg), 079 336 74 65 (Berne)



Cours d'initiation (3 soirées)

17/24 avril/ 1er mai à Fribourg

au magasin, Grand Rue 66

1/8/15 mai à Berne

au magasin, Stauffacherstrasse 11

Les soirées débutent à 19h30 et se terminent vers 21h30.

A la portée de tous, ce cours d'initiation au vin est axé sur la dégustation. Vos sens olfactifs et gustatifs seront ainsi à la fête. En outre, nous vous transmettrons de précieuses informations sur les vignobles, les types de cépages, l'élevage et la fabrication du vin, de même que le mariage du vin avec les différents mets.

Nombre de participants: de 6 à 10 personnes

Fr. 180.— / personne



Soirée de découverte : Toscana

15 mai à Fribourg

au magasin, Grand rue 66

de 19h30 à 22h

Brunello, Chianti classico, Chianti colli senesi, Chianti Rufina, Morellino di Scansano et Montecucco, le cépage Sangiovese sur différents terroirs, assemblé des fois à d'autres cépages. 8 vins, avec quelques amuse-gueules typiques.

Fr. 60.— / Person

A TABLE «superfein essen (nicht) wie daheim...»



25 mai à Berne

au magasin, Stauffacherstrasse 11, 19.30h

Fr. 95.— / personne (vins inclus)

Six plats, préparés avec des produits frais régionaux de saison, voilà l'idée simple et pertinente de «**heimli-feiss**». Martin Maurer s'occupera du choix et de la présentation des vins.

ABONNEMENT DE VINS « 4 SAISONS »

Souhaiteriez-vous, quatre fois par an, vous laisser surprendre ou surprendre l'une de vos connaissances par un colis œnologique contenant plusieurs crus de saison et des suggestions de menus qui leur soient assortis?

Si tel est le cas, n'hésitez pas à souscrire à notre abonnement de vins quatre saisons. Au début de chaque période, vous recevrez, au choix, trois ou six bouteilles et bénéficierez d'un rabais de 10%.

Un abonnement «4 saisons» est aussi une idée-cadeau très appréciée.

Carton-dégustation « 6 bouteilles »

Trois différents vins, deux bouteilles de chaque vin

Carton-dégustation « 3 bouteilles »

Trois différents vins, une bouteille de chaque vin

Vous pouvez opter pour le carton-dégustation de six bouteilles à fr. 130.— (prix max., frais d'envoi compris) ou pour le carton-dégustation de trois bouteilles à fr. 70.— (prix max., frais d'envoi compris). Seuls les frais effectifs vous seront facturés.

Vous pouvez souscrire à notre abonnement par téléphone ou via internet. L'abonnement est résiliable en tout temps.

