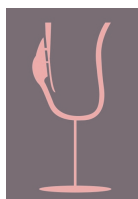


Agenda



11^e JOURNÉES BERNOISES DU VIN

14 février, 17h -22h • 15 février, 15h -20h

Vidmarhallen

Bern-Liebefeld, Könizstrasse 161, Restaurant «Le Beizli»

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre stand et de vous faire découvrir une vingtaine de vins de notre assortiment. L'entrée est gratuite.



DEGUSTATION VINS & COCHONNAILLES

jeudi 20 février, 17h -20h à FRIBOURG

au magasin, Place des Ormeaux 1

Dégustez librement une sélection de vins blancs et rouges, qui mettent en valeur les mets à base de viande de porc. Nous vous invitons à partir à la découverte de vos associations préférées entre les amuse-gueules de cochonnailles préparés par Patrick Riedo et les vins proposés.

Frais de participation : Fr. 10.- / personne



A TABLE

samedi 22 février, 18h30 à BERNE

au magasin, Stauffacherstrasse 11

Menu préparé avec des produits frais régionaux de saison, voilà l'idée simple et pertinente de «**heimlifeiss**». Martin Maurer s'occupera du choix et de la présentation des vins. Fr. 95.— / personne (vins inclus)

Réservation: <http://www.heiterweiter.ch/heimlifeiss>

cantina del mulino sa

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

place des ormeaux 1
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

COURS D'INITIATION À LA DEGUSTATION (3 soirées)



12, 19 et 26 mars à Fribourg

au magasin, place des Ormeaux 1



19 et 26 fév./5 mars 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 8 à 12 personnes

Fr. 210.— / personne

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)

SOIRÉE DE DÉCOUVERTE La Vallée du Rhône



2 avril à Fribourg

au magasin, place des Ormeaux 1

La soirée débute à 19h30 et se termine vers 21h30.

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou par téléphone :

026 323 36 34 ou 079 214 22 04

La partie française de la vallée du Rhône offre une vaste palette d'appellations qui s'étendent de la **Côte-Rôtie** située au nord avec ses vins à base de Syrah mondialement connus jusqu'à **Châteauneuf-du-Pape** au sud et ses vins à dominance de Grenache tout aussi renommés. Nous vous présentons une sélection de vins rouges et blancs accompagnés d'amuse-gueule typiques.

Nombre de participants : de 10 à 15 personnes

Fr. 70.— / personne

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.