

PRINTEMPS

envie de ...



déménager

DERNIÈRE : DÉGUSTATION À BERNE

17 mars au magasin, encore à la Stauffacherstrasse 11, 17 - 20h

Nous vous proposons une **vingtaine de vins**: nouveautés et vins pour accompagner les plats printaniers. Parmi les **nouveautés** : Muscadet Sèvre et Maine sur lie du **Domaine de la Pépière** (Loire) et Conca de Barberà DO de la Bodegas **Succés Vinícola** (Catalogne).
Pas d'inscription préalable nécessaire; Fr. 10.— / personne

À propos de déménagement : dès le 26 avril nous vous accueillerons à la Moserstrasse 13. Vous allez recevoir de plus amples informations avec la prochaine newsletter.



morilles & lagrein
asperges & sauvignon
huîtres & muscadet...

DÉGUSTATION DE PRINTEMPS À FRIBOURG

23 mars au magasin, 17 - 20h

Nous vous proposons une **vingtaine de vins**: nouveautés et vins pour accompagner les plats printaniers. Parmi les **nouveautés** : Muscadet Sèvre et Maine sur lie du **Domaine de la Pépière** (Loire) et Conca de Barberà DO de la Bodegas **Succés Vinícola** (Catalogne).
Pas d'inscription préalable nécessaire; Fr. 10.— / personne

Le **Breton Alexandre Aubert, cuisinier au Café du Marché**, sera présent pour préparer les huîtres, les autres amuse-bouches seront comme d'habitude fraîchement préparés par Patrick Riedo.

→ *Semaine bretonne au Café du Marché: 14 - 18 mars. Ruelle des Épouses 10, Fribourg*

cantina del mulino sa

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

Place des Ormeaux 1
1700 fribourg
026 323 36 34
natel 079 214 22 04

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

info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

SOIRÉES DE DÉCOUVERTE **au printemps**

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

Inscription (au moins une semaine avant la soirée) sous info@cantinadelmulino.ch ou par téléphone :
Fribourg : 026 323 36 34 oder 079 214 22 04

VIEUX CÉPAGES D'ITALIE



29 mars à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

19.30h à environ 21.30h
Fr. 70.— / personne

Timorasso et Nosiola, Negramaro et Primitivo, Vernaccia di Oristano et Nieddera; l'Italie est riche en vieux cépages souvent inconnus. 8 vins, avec quelques amuse-gueules typiques.

Nombre de participants: de 10 à 15 personnes

VINS ET CÉPAGES DU SUD-OUEST



26 avril à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

19.30h à environ 21.30h
Fr. 70.— / personne

Prunelard et Braucol, Duras et Abouriou, Jurançon, Madiran et Cahors, le Sud-Ouest de la France est riche en vieux cépages et appellations peu connus. 8 vins avec quelques amuse-gueules typiques.

Nombre de participants: de 10 à 15 personnes

LA VALLÉE DE LA LOIRE - UNE DIVERSITÉ DE VINS SURPRENANTE



17 mai à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

19.30h à environ 21.30h
Fr. 70.— / personne

Vouvray et Sancerre, Bourgueil et Chinon, Chenin et Cabernet Franc, mais aussi Romarantin et Côt, vins rouges, blancs, mousseux et doux. Nombreux sont les appellations, cépages et types de vins dans la Vallée de la Loire. 8 vins typiques avec quelques amuse-gueules, afin de conserver durablement quelques senteurs de cette région trop peu connue !

Nombre de participants: de 10 à 15 personnes

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. 140.— (prix moyen, frais d'envoi compris) ou pour le carton-dégustation de trois bouteilles à fr. 70.— (prix moyen, 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.