



FR

EVENTS
2019-2020

**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG



Bienvenue!

Domaines Vinsmoselle est le plus important producteur de vin et Crémant Luxembourgeois. Depuis 1921, nous produisons des vins de grande qualité qui ont été récompensés lors de nombreux concours internationaux. De Schengen à Wasserbillig, nos 200 vignerons cultivent des lieux-dits privilégiés.

Grâce à nos quatre sites d'exception le long de la Moselle, nous vous proposons une variété d'installations. Plus particulièrement, nous mettons à votre disposition nos infrastructures, pour faire de votre événement un moment inoubliable.

De 10 à 500 personnes, nos Caves sont parfaitement adaptées à vos événements d'affaires et festivités familiales tels que banquets ou réceptions. De jour comme de nuit, jouissez d'un cadre exceptionnel au cœur du vignoble Luxembourgeois. Nous pouvons également combiner votre événement avec des activités autour du vin pour un moment de détente et de découverte.

Toutes nos salles sont modulables et divers équipements sont disponibles sur demande. Vous êtes libre du choix des différents prestataires mais nous pouvons également demander des offres à nos partenaires en fonction de vos besoins.

N'hésitez pas à nous contacter, notre équipe mettra tout en œuvre pour la réussite de vos projets.



Votre événement à la cave



DOMAINES
VINSMOSELLE
LUXEMBOURG



Réunion d'affaires, Journée de formation

Salle Sünnen - Caves de Wellenstein

- 70 m²
- Capacité : 50 places assises
max. 70 personnes debout
- Lumière naturelle dans la pièce en journée
- Salle unique et insolite

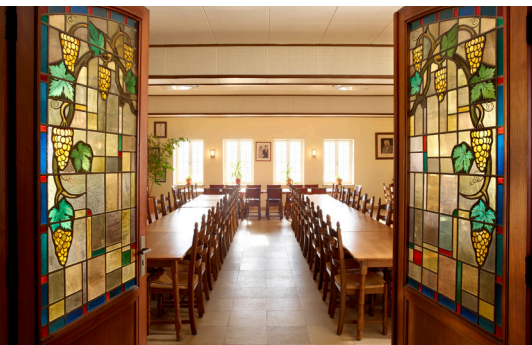
Location à partir de 125.00€ HT par jour



Salle Wiltzius - Caves de Remerschen

- 90 m²
- Capacité : 80 places assises
120 places debout
- Lumière naturelle dans la pièce en journée

Location à partir de 250.00€ HT par jour



Keller III - Caves de Wormeldange

- 100 m²
- Capacité : 50 places assises
100 places debout
- Parking disponible pour voitures et bus
devant le bâtiment
- Accès Wifi – Ecran blanc disponible
- Espace traiteur disponible

Location à partir de 150.00€ HT par jour



Conférence, Événement festif

Hall de récolte - Caves de Grevenmacher

- 1100m²
- Capacité : maximum 500 personnes
- 2 parking disponibles pour voitures et bus devant et derrière le bâtiment
- Plusieurs accès directs depuis l'extérieur
- Deux très grandes portes (accès tracteur)
- Location à partir de 575.00€ HT



Keller II - Caves de Wormeldange

- 220 m²
- Capacité : 200 places assises
300 places debout
- Parking disponible pour voitures et bus devant le bâtiment
- Espace traiteur et salle communicante avec Keller III (100 m²)
- accès WIFI
- Location à partir de 250.00€ HT

Soirée festive

Salle Paul Faber - Caves de Grevenmacher

- 200 m²
- Capacité : 120 places assises
200 places debout
- Parking disponible pour voitures et bus devant le bâtiment
- Cuisine du Traiteur Nitteler Hof sur place
- Apéritif extérieur envisageable

Location à partir de 375.00€ HT



Hall supérieur- Caves de Wellenstein

- 380 m²
- Capacité : 250 places assises
maximum 500 personnes debout
- Parking disponible pour voitures et bus devant le bâtiment
- Zone extérieure avec vue sur les vignes
- Ascenseurs disponibles pour le staff

Location à partir de 675.00€ HT

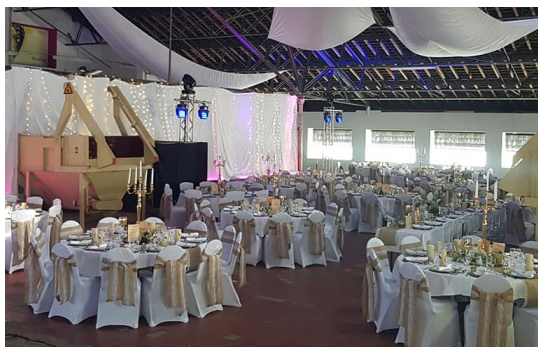


Soirée festive et Événement

Hall de récolte - Caves du Sud Remerschen

- 1320 m²
- Capacité : maximum 500 personnes
- Ancien Hall de réception des vendanges : 3.5m à 11m de hauteur sous plafond
- Accès direct depuis l'extérieur avec très grande porte (accès tracteur)
- Espace extérieur aux pieds des vignes

Location à partir de 575.00€ HT



décoration par "Composition"



Idées repas à la cave

Déjeuner / Dîner



Propositions de menu

Assiette Luxembourgeoise

Pâté de campagne, Fierkelsgelli (porcelet en gelée), Jambon cru et cuit, Fromage, Feierstengszalot (salade de viande), Salade pommes de terre, Carottes râpées

à partir de 15 personnes

13.50€ par personne

Plat chaud « les vendanges »

Civet de bœuf au Pinot noir, gratin de pommes de terre et légumes
ou

Sauté de porc à la provençale, spätzles et légumes

À partir de 15 personnes / un choix unique pour le groupe

13.50€ par personne

Buffet froid « Palmberg »

Terrine campagnarde, Pâté au riesling, Rôti et roast-beef, Jambon cru et cuit, Terrine de porcelet en gelée, Terrine de poissons, Saumon en belle-vue, Saumon fumé, Truite fumée, Tomate aux crevettes, Salade de carottes, céleri et pommes de terre, Sauce cocktail, rémoulade et mayonnaise

Option Dessert: tarte maison 3,00 €

à partir de 15 personnes

27,50€ par personne

Accueil café viennoiserie ou pause café

5,00€ par personne



*Les tarifs des menus proposés sont hors frais de service (29.25€ TTC par heure et par serveur pour 25 personnes) ou frais forfaitaires éventuels



Propositions de menu

Buffet « Pinot Noir »

- Salade paysanne (lardons, emmental et œuf poché)
- Assiette du pays (Feierstengszalot, Fierkelsjelli et terrine campagnarde)
- Quiche Lorraine

- Filet mignon de porc au Pinot Noir
- Suprême de volaille sauce forestière
- Civet de bœuf au Pinot Noir
- Pavé de saumon sauce homardine

Crème Brûlée

Mousse au chocolat

Tarte maison

Entree: Service sur assiette:

1 plat au choix

Plat: Buffet, servis avec des légumes et une autre garniture de votre choix (riz, gratin de pommes de terre, Spätzle, pommes sautées): 2 plats au choix

Dessert: Buffet (assortiment)

à partir de 20 personnes

Choix unique pour le groupe

27,50 € par personne

Menu du vigneron

- Soupe de potiron avec des croûtons
- Soupe de tomates fraîches parfumées au jambon du pays
- Soupe aux fines herbes avec des cubes de saumon

- Poularde de maïs et sa fine sauce au Pinot Noir
- Filet de porc au bacon avec sa sauce aux champignons
- Filet de Sébaste avec une sauce à l'aneth
- Raviolis végétariens du moment

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta
- Crème brûlée

Accompagnements au choix:

Pommes de terre au romarin, gratin de pommes de terre ou riz aux herbes, mélange de légumes, petits pois et carottes ou des haricots verts aux lardons

à partir de 15 personnes /

1 choix par plat /

Choix unique pour le groupe

Entrée et plat: 21,50 €

Entrée, plat et dessert: 24,50 €

*Les tarifs des menus proposés sont hors frais de service (29.25€ TTC par heure et par serveur pour 25 personnes) ou frais forfaitaires éventuels

DOMAINES
VINSMOSELLE
LUXEMBOURG



Combiner votre événement avec une activité autour du vin



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG



Visites guidées

Caves de Wellenstein

Les Caves des vigneronns de Wellenstein ont été fondées en 1930. Aujourd'hui, ce site est le plus grand des quatre sites des Domaines Vinsmoselle mais surtout le plus important du Luxembourg.

A travers la visite du principal centre de production des Domaines Vinsmoselle, vous découvrirez l'histoire du plus grand producteur de vin Luxembourgeois et les secrets de ses vins fabuleux.



Caves de Wormeldange

Fondé entre 1927 et 1930, le prestigieux bâtiment Art Déco est le site de production de la première marque de Crémant luxembourgeoise POLL-FABAIRE. Ce produit du terroir luxembourgeois est élaboré selon des règles de production bien précises qui font de lui une expérience gustative inoubliable.

En parcourant les coulisses des Caves de Wormeldange, vous partagerez une expérience œnologique unique.

Les visites sont disponibles en Anglais, Français, Allemand, et Luxembourgeois.

Durée: environ 1 heure

Tarif groupe à partir de 10 personnes

- Visite + 1 verre de dégustation
- Visite + 2 verres de dégustation
- Visite + 3 verres de dégustation
- Visite enfants (jusqu'à 16 ans)
+ 1 verre de jus de raisin

Prix TTC par personne

- 5,00 €
- 7,50 €
- 8,50 €
- 3,50 €

Randonnées viticoles



4 heures au cœur du vignoble
à partir de 45,- € par personne

Exemple de programme:

- Rendez-vous aux Caves des vignerons de Wellenstein
- Visite guidée des Caves avec un verre de dégustation
- Randonnée commentée dans les vignes vers Remerschen
 - > trajet au choix de 6 ou 9 kilomètres
- Arrivée à Remerschen pour le déjeuner ou le dîner
 - > une assiette jambon, frites et salade accompagnée d'un verre de notre gamme Coteaux de Schengen

**Nous pouvons adapter le circuit, le repas et la dégustation
pour vous proposer une randonnée viticole sur mesure.**

Dégustations commentées

Dégustation découverte

4 vins - 1 Crémant

Auxerrois Grand Premier Cru
Pinot Gris Grand Premier Cru
Riesling Grand Premier Cru
Gewürztraminer Grand Premier Cru
Crémant POLL-FABAIRE Médaille d'or

8,- € par Personne



Dégustation pour enfants

3 verres

Drauwejü (jus de raisin blanc)
2 Robby Bubble

3,50 € par enfant

Dégustation POLL-FABAIRE

6 Crémants

Cuvée Brut
Cuvée Pinot Noir Brut
Cuvée Pinot Blanc Brut
Cuvée Chardonnay Brut
Cuvée Riesling Brut
Cuvée Demi-Sec

9,50 € par personne

Dégustation Wine Lover

7 vins - 1 Crémant

Rivaner Premier Cru
Auxerrois Grand Premier Cru
Pinot Blanc Grand Premier Cru
Pinot Gris Grand Premier Cru
Riesling Grand Premier Cru
Gewürztraminer Grand Premier Cru
Pinot Noir Edmond de la Fontaine
Crémant POLL-FABAIRE Médaille d'or

12,- € par personne

Avec visite de cave: +2,50 € par personne

Nos dégustations sont disponibles dans nos 4 caves le long de la Moselle ainsi qu'à Vinocity au Rollingergrund à Luxembourg.

Dégustations exclusives

à partir de 15 personnes

Pour les beaux jours, nos dégustations et repas* sont disponibles dans les vignes, offrant les plus beaux panoramas sur la Moselle et le vignoble.

* avec supplément forfaitaire



DOMAINES
VINS MOSELLE
LUXEMBOURG





Caves du Sud Remerschen

32, route du Vin
L-5440 Remerschen



Caves de Wellenstein

37, rue des Caves
L-5471 Wellenstein



Caves des Crémants POLL-FABAIRE

115, route du Vin
L-5481 Wormeldange



Caves de Grevenmacher

12, rue des Caves
L-6718 Grevenmacher



Vinothèque « VINOCITY »

330, rue du Rollingergrund
L-2441 Luxembourg

Pour toute demande d'informations complémentaires ou un devis personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter :

tourisme@vinsmoselle.lu
+352 26 66 14 20

Responsable Tourisme et Événement :

s.leseurre@vinsmoselle.lu
+352 23 69 66 43