PROFESSIONNELS & PARTICULIERS

Bien plus qu'une Cave à vins....

Un univers de **Saveurs** et de **cadeaux**



SARL LE CHAI D'AURELIA

R.C.S Grasse 934 700 063

284 Route de Cannes - 06810 AURIBEAU SUR SIAGNE

Tél: 06 19 81 71 87

lechaidaurelia@gmail.com

Bienvenue au Chai d'Huribeau

Qui sommes-nous?

Cave à Vins & Spiritueux située sur la commune d'Auribeau sur Siagne dans les Alpes-

Maritimes, dont la gérance est assurée depuis Novembre 2024 par

Aurélia LEFEBVRE

Entrepreneuse ayant grandi en Bourgogne, région viticole de renom, son passé fût

ponctué de divers métiers. De fleuriste à soignante, Aurélia sait mettre à profit toute

son expérience dans sa relation avec les clients, et exprime avec un grand bonheur sa

créativité en mélangeant des vins ou Champagnes avec de succulents produits locaux,

le tout agrémenté d'une décoration à thème. Ces coffrets sont à destination des

particuliers mais aussi des entreprises.

N'hésitez pas à parcourir ce catalogue et prendre connaissance de nos différents

services. Contactez-nous pour tout renseignement complémentaire.

Sommaire

Paniers/Coffrets

Tarifs

Conditions

Les thèmes

Entreprises

Évènementiel

Tarifs

Évènements privés/entreprise

Mariages

Restaurants
Offre de Partenariat

Catering

Uachting



Les coffrets / Paniers Cadeaux

Tarifs

entre 25,00 € et 150,00 € HT Sur devis pour les Cuvées Prestiges

Remise

Prix dégressifs selon quantité

Quantité

Pas de minimum / Pas de maximum ATTENTION prévoir une commande :

1 mois à l'avance si plus de 100 paniers2 mois à l'avance si plus de 200 paniers3 mois à l'avance si plus de 500 paniers



Conditions

Acompte de 30% à la commande si total supérieur à 500,00€ HT Solde à régler le jour du retrait (ou livraison)



Les Thèmes /Décorations spéciales

Anniversaires	Fêtes des Mères & Grands-mères	
Départ retraite	Fêtes des pères / Grands-pères	
Coffrets de Noël employés/collaborateurs	Halloween	
Saint Valentin	Pâques	
Paniers plage (été uniquement)	Coffret Bières	
Ventes Immobilières	Journée de la femme	

Le p'tit truc en plus?

- Une sélection large parmi 300 vins
- Épicerie fine locale (06 83) soigneusement choisie
- ❖ Décoration et main d'oeuvre incluses
- Coffrets 100% personnalisables (rubans aux couleurs de l'entreprise, Carte de visite à insérer, Pyrogravure, Messages personnels, etc..)















Envoi de vins français à l'étranger

- Remise de 10% sur le prix du carton.
- ❖ Frais d'envoi sécurisés facturés en sus (+ éventuels frais de douane)





Comité d'Entreprise

Partenariat annuel possible avec des remises exclusives pour les membres









Le Chai pour vos évènements

* Évènementiel en Entreprise ou privés





Tarifs

Prix établi en fonction des vins (et/ou champagnes) choisis pour l'occasion et de sa quantité. Conseils & dégustation offerts.

Livraison offerte(Service sur place possible sur devis)









Restaurateurs





Restaurateurs - Offre de partenariat

Vos Avantages

- Une carte des vins améliorée avec des références locales et originales
- Un conseil personnalisé pour optimiser les accords mets-vins
- Un service de proximité avec un interlocuteur réactif et disponible
- Une formation de l'équipe sur le vin pour améliorer la vente en salle
- Livraison gratuite
- Possibilité d'organiser des évènements pour dynamiser vos offres et attirer plus de clients
- Une communication mutuelle qui apporte plus de visibilité





Catering

Concerts & Spectacles (Loges VIP, coulisses, espaces premium)

- Sélection de vins, champagnes et spiritueux adaptés aux événements.
- Création de bars éphémères avec conseils et dégustations.





Formules personnalisées

- Formule « Loge Artiste » : Une sélection de boissons adaptées aux exigences techniques des artistes
- ❖ Formule « VIP BOX » : Champagne & Spiritueux
- Formule « After Show »: un service pensé pour prolonger la soirée
- ❖ Formule « Soirée Prestige » : idéale pour les évènements corporate et soirées VIP haut de gamme
- Formule « Dry Catering » : Service de boissons SANS ALCOOL





Uachting

- ❖ Livraison de vins, champagnes et spiritueux directement à bord.
- Sélections exclusives de grands crus, millésimes rares et cuvées spéciales.
- Organisation de dégustations privées à bord.
- Packs personnalisés selon les préférences des propriétaires et invités.



