

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

M A I S O N
table et chambres d'hôte



TRAPET

4 rue du Chêne
2 1 2 2 0
GEVREY-CHAMBERTIN

tél: 33(0)3.80.34.30.40
www.trapet.fr
resa@trapet.fr



notre table d'hôte: nous vous invitons à venir nous rencontrer!

Nous avons le plaisir de vous accueillir à notre table.

Le vin est, vous le savez, partage et échange!

Dans ce lieu unique et secret, situé au coeur de Gevrey, où Damien vous accompagnera tout au long de votre dégustation, la vie est simple!

Choisissez ce que vous souhaitez manger:

froid «Comme dans les vignes !»
ou chaud «Comme un dimanche !»

Comme dans les vignes !

Nous mangeons froid et buvons frais.

Gougère.

Jambon Persillé dijonnais,

Jambon de Parme tranché avec la Berkel de 1964, Saucisson...

Fromages de chèvre de la ferme du Poiset.

Fromage de montagne.

Pain bio de nos amis de la ferme de la Gauloise.

Café.

Comme un dimanche !

Le dos au chaud et le ventre à table.

Gougère.

Jambon Persillé dijonnais.

Boeuf bourguignon accompagné de pommes de terre écrasées.

Fromages de chèvre de la ferme du Poiset et fromage de montagne.

Pain bio de nos amis de la ferme de la Gauloise.

Café.



La
MAISON
table d'hôte du domaine
TRAPET

Ensuite, il vous suffit ensuite de déterminer, selon vos envies, le nombre de vins à déguster:

«promenade dans nos vignes»,
«nos finages de Bourgogne»
ou «le Paradis»

Laissez-vous guider, il est des choix plus difficiles!

promenade dans nos vignes

4 vins:

a Minima Blanc
Bourgogne Rouge
Gevrey-Chambertin
Riquewihr Gewurztraminer

nos finages de Bourgogne

5 vins:

Bourgogne Rouge
Gevrey-Chambertin
Gevrey-Chambertin Premier Cru «Capita»
Chambertin
Marsannay Blanc

le Paradis

8 vins:

Sporen Riesling Grand Cru
Schoenenbourg Riesling Grand Cru
Gevrey-Chambertin
Gevrey-Chambertin Premier Cru «Capita»
Chapelle-Chambertin Grand Cru
Latricières-Chambertin Grand Cru
Chambertin Grand Cru
Sonnenglanz Gewurztraminer Grand Cru

Millésimes selon arrivage!

Nous vous invitons à venir nous rencontrer, nous vous dirons notre histoire et nos terroirs.

Venez vous perdre dans nos lieux magiques,
il y a un temps pour tout et un temps pour chaque chose sous le ciel de Gevrey-Chambertin!



La
MAISON
table d'hôte du domaine
TRAPET

Vos souhaits particuliers: Nous restons à votre écoute pour toutes demandes complémentaires.

MENU SANS LES VINS

Pour les clients ne buvant pas de vin, à condition que les autres convives prennent les formules habituelles avec les vins.

Pour les personnes végétariennes/végétaliennes ou souffrant d'allergies, un menu spécial peut-être prévu. Merci de nous en informer par avance.

POSSIBILITES DE SUPPLEMENT

VINS et EAU:

Les bouteilles de vins ou verres de vin consommés en plus du forfait de la formule, selon tarifs.

Appellation régionale Bourgogne, Alsace (le verre dose dégustation):

Appellation Village (le verre dose dégustation):

Appellation Premier Cru, Grand Cru Alsace (le verre dose dégustation):

Appellation Grand Cru CHAPELLE et LATRICIERES (le verre dose dégustation):

Appellation Grand Cru CHAMBERTIN (le verre dose dégustation):

Bouteille d'eau minérale plate ou pétillante 1 litre :

Café supplémentaire:

PLAT:

Supplément en plat> . 1 grosse gougère> . Part de Comté: / pers.

Dés de jambon persillé: / pers. Assiette de 4 fromages et Pain:

Conditions générales de vente - Détails

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustation de vins

IMPORTANT:

- Les réservations sont obligatoires.
- Merci de nous prévenir en cas d'annulation ou modification de votre réservation.
- La visite des caves ou des vignes est possible, elle s'effectuera après le repas en fonction de nos disponibilités.
- Pour les réservations au-delà de 6 personnes, 30 % d'arrhes de la somme totale sont à régler 1 mois avant la date du déjeuner.
- Merci de nous préciser si le chauffeur et/ou le guide déjeune(nt) avec ou séparément du groupe.

Informations générales:

- Service compris.
- La formule des vins et le menu, doivent être choisis au moment de la réservation.
- Dîners/Déjeuners Privatifs : l'ouverture exceptionnelle de la Table d'Hôtes pour le dîner (ou lors de fermetures hebdomadaires) peut être envisagée pour un groupe à partir de 15 personnes et sur réservation.

Détails Pratiques

- Attention : Accès limité aux personnes à mobilité réduite, mais un aménagement est possible.
- La vente de nos vins se fait au domaine dans la limite des stocks disponibles.
- Nous proposons des Bons Cadeaux pour un Déjeuner à la Table d'Hôtes, contactez-nous.
- Conditions et tarifs spéciaux pour les guides et/ou chauffeurs : consultez-nous.
- Nous ne disposons pas de parking dans la propriété. Stationnement possible au bout de la rue du Chêne.



*Pour toute information ou demande,
n'hésitez pas à nous contacter
par courriel resa@trapet.fr
par téléphone: 03 80 34 30 40*

la maison

4 rue du Chêne

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

tel: 00 33 (0) 3 80 34 30 40

resa@trapet.fr

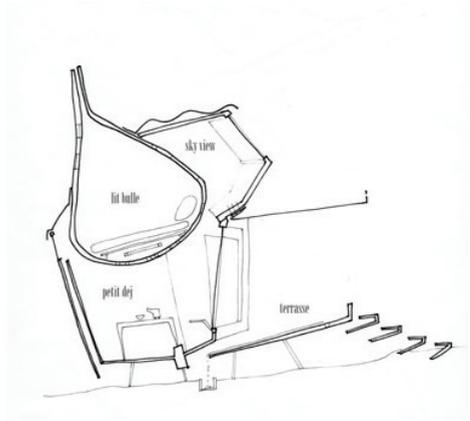
ouvert du lundi au samedi (sur rendez-vous)

à partir de 11.30 jusqu'à 15.00



La
MAISON

4 rue du Chêne
Latitude, Longitude
47.224028, 4.968889



et dans ce havre de paix, en projet: <http://www.atelierzerocarbone.com>

étude atelier zero carbone

AtelierZéroCarbone architectes

Marine Jacques-Leflaive & Emmanuel Dupont

5 rue Julie Godemet 21700 Nuits Saint Georges