



La Wine Caravane

Vins d'honneur, cocktails et moments festifs





Sommaire

Présentation	3
Nos Formules	4
Nos Sélections de Vins et Nos pétillants	8
Nos Cocktails et Eaux Aromatisées	9
Nos planches apéro	10
Accueillir la Wine Caravane	11



1. Présentation

Les Vins de Caro : Une Tradition Familiale

Chez Les Vins de Caro, la passion pour le vin se transmet de génération en génération. Inspirée par l'amour du vin de mon grand-père et de mon père, je perpétue cette tradition aujourd'hui en partageant les vins du Languedoc-Roussillon lors de moments conviviaux et gourmands.

Ma Mission:

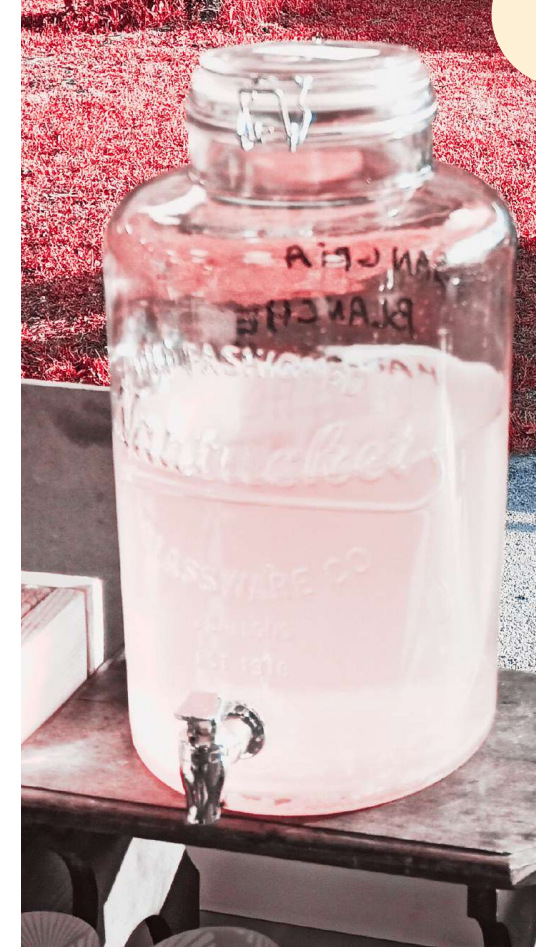
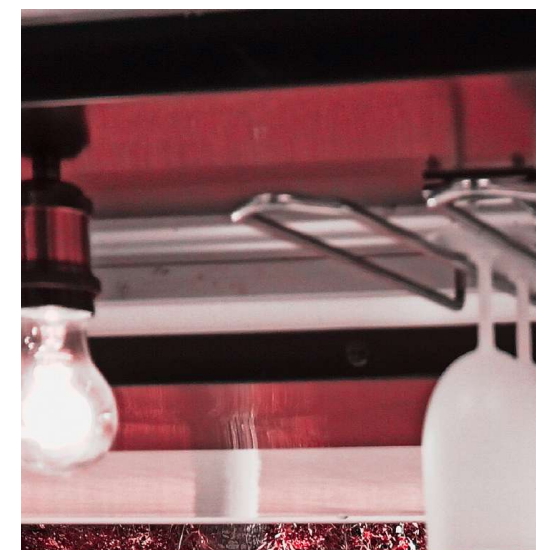
Transformer chaque rencontre en un moment chaleureux et savoureux, mettant à l'honneur le vin du Languedoc-Roussillon, tout en favorisant le partage.

La Wine Caravane ?

Mon atout pour que votre vin d'honneur devienne un moment inoubliable.

La Wine Caravane n'est pas simplement un bar à vin : c'est une expérience unique, conviviale et élégante, qui s'invite au cœur de vos événements. La caravane se métamorphose en un véritable bar à vin mobile, créant une atmosphère chaleureuse qui captive dès le premier regard.

Caroline



2. Nos Formules

Découvrez ce qui est inclus dans nos formules :

- **2 heures de service.**
- **Verrerie** à votre disposition.
- 4 tables **mange-debout**, habillées de housses.
- **Installation et désinstallation** facilitées, avec une gestion écologique des déchets liés à l'activité.
- **Déplacements inclus** dans un rayon de 25 km autour de Mende.



2 heures de service

Service au verre depuis notre wine caravane, agrémenté d'une présentation des vins sélectionnés.

Verrerie et Mange-debout

Dans notre offre, les mange-debout et la verrerie sont inclus, sans supplément - parce que chez nous, la convivialité se partage jusqu'au dernier détail !

Installation

Le temps d'installation et de désinstallation et compris dans nos offres, pas de surcoût, pas de mauvaises surprises !!

Déplacements

Distance calculée depuis notre base jusqu'au lieu de l'événement :

- Jusqu'à 25 km : offert
- 25 à 60 km : 40 €
- 60 à 100 km : 70 €
- 100 à 150 km : 110 €
- Au-delà : devis personnalisé

La Formule Découverte

- **3 cuvées au choix** dans la gamme « **La tournée des copains** »: des vins faciles, fruités et conviviaux, parfaits pour un moment décontracté, servies **à volonté** durant les 2h de prestation.

de 9,90€ à 15€ par personne
Minimum 30 personnes

Les options possibles :

- Sur classement vin gamme “ La Sélection des Epicuriens”: des vins plus typés et expressifs, qui révèlent la richesse des terroirs.
- Bulles (pour le toast)
- Planches Apéro : charcuteries et fromages locaux / pain / fruits secs et confiture.
- Cocktail sans alcool maison
- Eau aromatisée maison
- Cocktail maison



La Formule Gourmande

- **3 cuvées au choix** dans la gamme « **La sélection des Épicuriens** »: des vins typés et expressifs, qui révèlent la richesse des terroirs, servies **à volonté** durant les 2h de prestation.
- **Planches Apéro** : charcuteries et fromages locaux / pain / fruits secs et confiture.

de 17,50€ à 22,50€ par personne
Minimum 20 personnes

Les options possibles:

- Bulles (pour le toast)
- Cocktails sans alcool maison
- Eaux aromatisées maison
- Cocktails maison



La Formule Prestige

- **4 cuvées au choix** dans la gamme « **La sélection des Épicuriens** »: des vins typés et expressifs, qui révèlent la richesse des terroirs, servies **à volonté** durant les 2h de prestation.
- **Crémant de Limoux** pour le Toast
- **1 Cocktail sans alcool maison** au choix
- **1 Eau aromatisée maison** au choix
- **Sangria Blanche Maison**
- **Planches Apéro** : charcuteries et fromages locaux / pain / fruits secs et confiture.

de 21,50€ à 26,50€ par personne
Minimum 20 personnes



4. Nos Sélections de Vins et Nos pétillants

Les vins sont servis à volonté pendant les 2 heures du vin d'honneur, pour que chacun puisse découvrir et profiter des cuvées sélectionnées, dans le respect de la convivialité et de la modération.

Le pétillant est réservé au moment du toast, à raison d'un verre par personne.

La Tournée des Copains

Une sélection de vins simples, joyeux et généreux, qui respirent le soleil du Languedoc-Roussillon.

Des cuvées à partager sans chichi, avec juste ce qu'il faut de fruit et de fraîcheur pour accompagner un vin d'honneur convivial et détendu.

Des vins "copains", faciles à aimer, faciles à boire, parfaits pour trinquer, rire, et célébrer les bons moments.



Nos bulles

Du vin effervescent, aux bulles fines et fruitées typiques du Sud, au Crémant de Limoux, élégant et équilibré, jusqu'au Champagne, symbole de raffinement et de fête : chaque cuvée apporte sa touche de lumière et de célébration.

Des bulles choisies pour accompagner le moment du toast, dans la joie et l'élégance.

La sélection des Epicuriens

Une invitation à savourer les vins du Languedoc autrement : des cuvées pleines de caractère, équilibrées et généreuses.

Des vins expressifs qui marient la richesse du soleil du Sud à la finesse du travail des vignerons.

Des blancs lumineux, des rosés délicats, des rouges profonds — des vins à déguster pour le plaisir des sens et le goût du partage.



4. Nos Cocktails et Eaux Aromatisées

Nos Cocktails sans alcool 7,50€/L

- Le Pressé :
Jus de Raisin blanc et de Pomme, Jus de citron pressé, feuilles de menthe.
- Le Rouge :
Fraises et framboises fruits, Jus de cranberries, Lait de coco.
- Sangria Blanche sans alcool

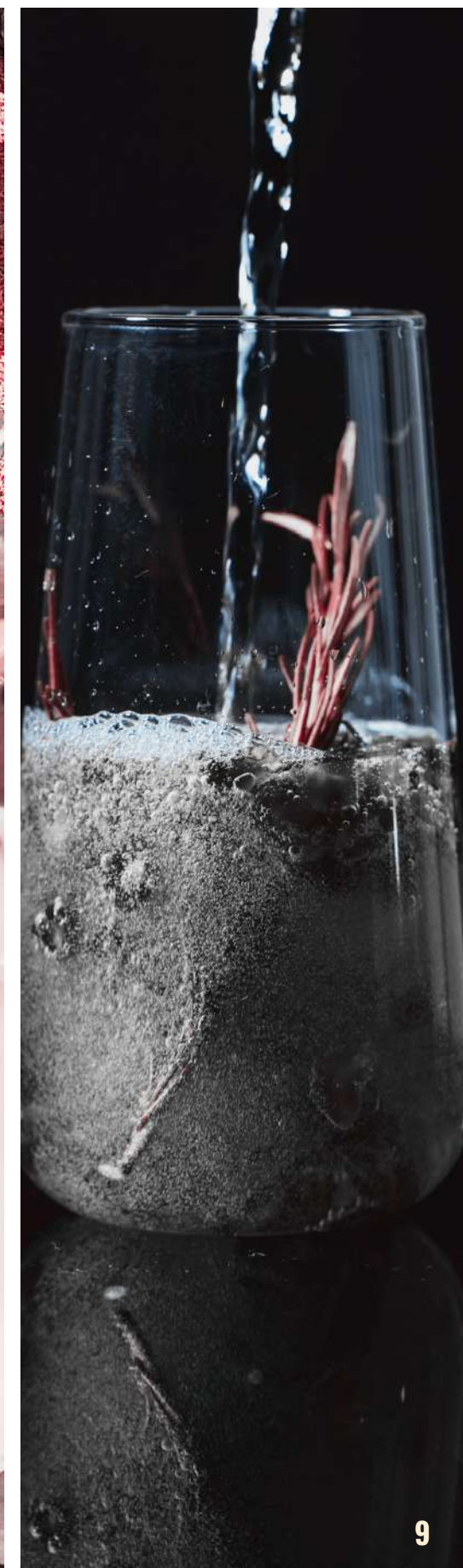
Nos Eaux Aromatisées Maison 4,00€ / L

- En fonction des saisons et des envies du moment ...
A base de fruits, feuilles et herbes aromatiques.

Nos cocktails avec alcool A partir de 7,00€/L

- La Jacqueline :
Vin blanc, Limonade, Sirop de grenadine.
- Sangria Blanche :
Notre cocktail signature, recette familiale.
- Marquissette au citron :
Vin blanc, Crémant, Citrons et Eau Pétillante.

Mise à disposition GRATUITE de
distributeurs de boissons (4L ou
8L)

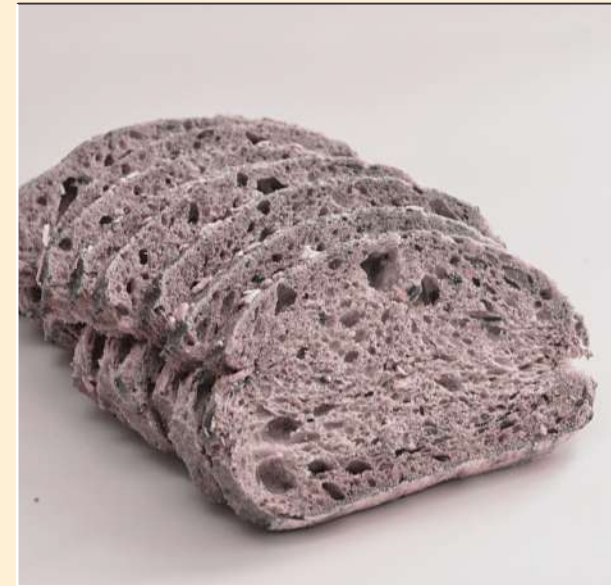


5. Nos planches apéro

Nos planches sont préparées avec soin à partir de produits locaux sélectionnés auprès de nos copains producteurs.

Charcuteries artisanales, fromages de caractère, pain frais, fruits secs et confitures viennent accompagner les vins pour un moment gourmand et authentique.

Chaque planche raconte un peu de notre région, et l'envie simple de partager le goût du bon, du vrai et du local.



6. Accueillir la Wine Caravane



Accessibilité

- La caravane pèse environ 1,5 tonnes et est tractée par un Jumpy.
- L'accès doit donc être facilement praticable, sans pente trop raide ni terrain boueux.
- Une largeur minimale de passage de 2,80 m et une hauteur libre d'au moins 3,5 m sont nécessaires.
- Il faut prévoir un espace de manœuvre d'au moins 10 mètres pour permettre l'installation du véhicule et de la caravane.



Electricité

- Une prise standard 220 V à proximité est **INDISPENSABLE** pour l'éclairage, la pompe à eau et les différents équipements.



WWW.LESVINSDECARO.FR / 06.28.63.45.61



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toutes nos photos sont non contractuelles.