

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente

2020

Particuliers et Professionnels



Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations



Visites



Comte Senard

Propriétaire

A

Aloxe-Corton

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h



Fermé dimanche et lundi
Fermeture annuelle de mi-décembre à fin-janvier

Domaine Comte Senard - Caveau & Table d'Hôtes

Les Meix - 1 rue des Chaumes - 21420 Aloxe-Corton / Côte d'Or – France
GPS: 47°3'56" N; 4°51'33" E.

Tel : +33 (0)3 80 26 41 65 – Fax : +33 (0)3 80 26 45 99

Site internet : www.domainesenard.com / Courriel : table@domainesenard.com

Suivez-nous sur Facebook : @domainesenard & Instagram : domainesenard  

Siret : 380 720 227 00012 – APE : 513 J –

Tarifs et Informations
Conditions Générales de Vente 2020
Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

SOMMAIRE

I. PRESENTATION	2
1) Horaires d'ouverture	2
2) Capacité d'accueil.....	2
3) Informations générales sur les forfaits de déjeuners-dégustations.....	2
II. FORFAITS DE VINS.....	3
1) Forfait Essentiel - 4 vins	3
2) Forfait Amateur - 6 vins.....	3
3) Forfait Connaisseur - 6 Grands Crus	3
III. LE MENU.....	4
1) Menu Classique.....	4
2) Autres Menus	4-5
IV. LES VISITES	6
V. LES CONDITIONS DE RÉRSERVATION ET D'ANNULATION	6
VI. DÉTAILS PRATIQUES.....	7
VII. ACHATS, MODALITÉS DE PAIEMENT ET CONTACT	8
1) Informations générales sur les règlements et achats au caveau de vente.....	8
2) Informations générales sur les modalités de paiement.....	8
VIII. ACCES ET PARKING.....	9
1) Par le train	9
2) En voiture	9

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2020

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

I. PRESENTATION

1) Horaires d'ouverture

- **Ouvert du mardi au samedi, de fin janvier à mi-décembre. Fermé les soirs.**
- **Plages horaires des déjeuners-dégustations** : 11h30, 12h, 12h30, 13h ou 13h30 max.

Par souci de vous recevoir dans les meilleures conditions, nos sommeliers, occupés par le service de la Table d'Hôtes, **ne pourront assurer les visites et dégustations simples (sans repas) au Caveau, entre 11h30 et 14h30.** Cependant, le Caveau de Dégustation (boutique) reste **ouvert** de 10h à 18h, celui-ci étant situé dans la salle attenante à la Table d'Hôtes.

2) Capacité d'accueil

- **La salle à manger de la Table d'Hôtes dispose d'une capacité de 25 personnes.** Les places assises sont réparties autour de tables rondes, dans nos locaux **chauffés et climatisés.**
- **Le Table d'Hôtes dispose d'un petit espace VIP** d'une capacité de **7 pers. max.**
- Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

3) Informations générales sur les forfaits de déjeuners-dégustations

- **Les déjeuners proposés dans la salle à manger de la Table d'Hôtes consistent en une dégustation des vins du Domaine au cours d'un repas bourguignon.**
- Ils ne sont possibles **que sur réservation.**
- Ces déjeuners se présentent sous forme de forfaits **qui incluent chacun** :
 - o **La dégustation de vins avec 7cl par verre et par appellation**
 - o **Un repas simple et unique**
 - o **Les explications du sommelier tout au long du repas**
 - o **Une visite de la propriété**
- La dégustation ne concerne que des vins du Domaine **exclusivement, avec plus de vins rouges que de blancs.**
- La sélection des vins est déjà choisie au préalable par nos soins. Dans la limite de nos stocks disponibles, nous essayons d'alterner millésimes jeunes et anciens. Toutefois, nous restons à votre écoute pour des souhaits particuliers.
- En cas de **modification du forfait initial** (dose de dégustation, types de vins, préférence pour une dominante blancs / rouges, etc.), ces changements entraîneront une **réévaluation** du tarif de la dégustation.
- La durée de la prestation varie selon l'effectif du groupe et du forfait de vins choisis.
- Ces forfaits **ne sont pas combinables** avec ceux du Caveau de Dégustation.
- Veuillez noter que la dégustation gratuite au Caveau (dans une limite de 8 personnes et destinée aux Particuliers) ne s'applique pas en cas d'un déjeuner à la Table d'Hôtes.
- La prestation est privée pour chaque réservation, c'est-à-dire que les visites et les déjeuners se font au cas par cas. Il n'y a donc pas de « tours collectifs » avec toutes les tablées en même temps (sauf exceptions). C'est la raison pour laquelle, il est **important de respecter le créneau horaire** qui vous a été indiqué lors de la confirmation de réservation.

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2019

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

II. FORFAITS DE VINS

3 formules de vins combinées au déjeuner, à la visite de la Propriété et aux explications des sommeliers sont proposées comme suit :

1) Forfait Essentiel - 4 vins : 75.00 € TTC/ pers.

Adapté pour une découverte essentielle et / ou première approche des vins de Bourgogne.

Il comprend :

- 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 1 Grand Cru.
- 1 à 2 blanc(s) et 2 à 3 rouges.

Durées approximatives en fonction du **nombre de personnes**, comprenant : le **repas**, la **visite** et en cas **d'achats éventuels** à la boutique :

- De 1 à 8 personnes : + ou – 1h45
- De 9 à 14 personnes : + ou – 2h15
- De 15 à 25 personnes : + ou – 2h30

2) Forfait Amateur - 6 vins : 105.00 € TTC/ pers.

Idéal pour des amateurs souhaitant découvrir et approfondir leurs connaissances des vins de Bourgogne.

Il comprend :

- 1 régional, 1 village, 1 premier cru et 3 Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 4 à 5 rouges.

Durées approximatives en fonction du **nombre de personnes**, comprenant : le **repas**, la **visite** et en cas **d'achats éventuels** à la boutique :

- De 1 à 8 personnes : + ou – 2h15
- De 9 à 14 personnes : + ou – 2h30
- De 15 à 25 personnes : + ou – 2h45

3) Forfait Connaisseur - 6 Grands Crus : 130.00 € TTC/ pers.

Recommandé pour des dégustateurs avertis, ayant déjà une expérience des vins de Bourgogne et notamment des Grands Crus.

Il comprend :

- 6 Corton Grands Crus.
- 1 à 2 blanc(s) et 4 à 5 rouges.

Durées approximatives en fonction du **nombre de personnes**, comprenant : le **repas**, la **visite** et en cas **d'achats éventuels** à la boutique :

- De 1 à 8 personnes : + ou – 2h15
- De 9 à 14 personnes : + ou – 2h30
- De 15 à 25 personnes : + ou – 2h45

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2020

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

III. LE MENU

1) Menu Classique

Chaque forfait s'accompagne du **menu unique** suivant :

Gougères au comté en apéritif
Jambon persillé en entrée
Bœuf bourguignon avec gratin dauphinois en plat principal
Assortiment de fromages régionaux
*Café gourmet

* Le café peut être remplacé par un thé ou une infusion.

- Pour information, ces forfaits **n'incluent pas** :

- Les eaux minérales en bouteilles (des carafes d'eau sont posées par défaut sur les tables).
- Les boissons sans alcool ou autres suppléments (vin ou nourriture).

En cas de suppléments, ceux-là seraient facturés selon nos tarifs en vigueur.

2) Autres Menus

a) Menu classique sans vin : 45.00 €

Possible pour les clients ne buvant pas d'alcool, à condition que les autres convives prennent les formules habituelles avec les vins.

b) Menu spéciaux :

Nous rappelons que le menu classique sera toujours celui servi par défaut.

Toutefois, nous pouvons proposer des **alternatives** en cas **d'allergies sérieuses, d'intolérances** (gluten, lactose, etc.) **d'habitudes alimentaires** (végétariens, végétariens, etc) ou pour **une question de confession religieuse**.

En fonction du type de demande, le menu classique pourra être modifié **partiellement ou totalement**.

Ces changements entraîneront un supplément* au prix du menu classique, comme suit :

- En cas de changement d'1 plat sur 3 : 5.00 € / par menu changé / pers.
- En cas de changement de 2 plats sur 3 : 8.00 € / par menu changé / pers.
- En cas de changement du menu complet : 10.00 € / par menu changé / pers.
- En cas de changement d'un accompagnement : 3.00 € / par menu changé / pers.

* Ces frais supplémentaires ne seront pas appliqués pour les gougères en amuse-bouche ou les accompagnements du café gourmet.

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2020

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

c) Menus enfants :

Pour vos enfants, nous vous proposons **le même menu classique** que celui des adultes, aux tarifs suivants :

De 0 à 2 ans (repas en général prévu par les parents) :	0.00 €
De 3 à 12 ans : 1 boisson sans alcool + menu classique (sans fromage) + Glace ou compote :	15.00 €
De 13 à 17 ans : 1 boisson sans alcool + menu classique (avec fromage) + Glace ou compote :	25.00 €

Toutefois, **un menu alternatif** peut être proposé comme suit :

Gougères au comté en apéritif
Tranche de Jambon blanc – Tomates cerises – Chips - en entrée
Blanc de poulet et gratin dauphinois en plat principal
Assortiment de fromages régionaux
Glace ou compote

Il n'y a **pas de supplément** facturé concernant ce menu alternatif.

Toutefois, le **choix entre le menu classique et le menu alternatif** sera **impérativement à préciser** au moment de la confirmation de réservation.

Pour information, des jeux peuvent être mis à disposition.

d) Origine de nos produits et Traiteurs

- Les plats que nous servons à la Table d'Hôtes sont 100 % français et à 95 % locaux.

- Il est important de noter que nous nous n'avons **pas de chef en cuisine**.

Nous travaillons avec **plusieurs traiteurs beaunois** qui nous livrent les plats, chaque matin, en fonction des réservations prévues.

Cela explique pourquoi nous ne pouvons d'une part accepter les clients qui n'ont pas réservé, mais aussi changer ou modifier le repas classique initialement servi, pour les demandes de dernières minutes.

Le repas de chaque personne que nous commandons aux traiteurs (entre 1 semaine et 48h avant le jour J) **nous est facturé**.

Tout désistement de dernière minute nous pose plusieurs problèmes : d'autres demandes de réservations peuvent être refusées, la nourriture peut être perdue et nous sera facturée quoi qu'il arrive.

Autrement dit, dans la mesure où la réservation est fermement confirmée, nous comptons vraiment sur l'engagement de nos clients.

En cas d'annulation du repas (totale ou partielle) ou de modification du menu, des frais peuvent être appliqués.

Par ailleurs, un **acompte** sera exigé dans certains cas (voir nos conditions p. 7).

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2020

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

IV. LES VISITES

- Dans le cadre des déjeuners-dégustations - **les visites de la propriété sont spontanément comprises dans chaque forfait.**
- Elles consistent en une petite promenade au cœur de la propriété avec l'un de nos sommeliers.
- Chaque visite comprend la **découverte de notre vigne**, « Le Clos des Meix », Monopole du Domaine, plantée en aire d'appellation des Corton Grands Crus et agrémentée d'une lecture de paysage avec un rappel des fondamentaux à connaître sur les vins de Bourgogne.
- Enfin, elles se clôturent par un petit aperçu de notre **cave du XIIIème siècle**, anciennement utilisée par les Aïeux du Domaine Senard et devenue aujourd'hui une cave de démonstration.
- **Nous rappelons que la cuverie (chais) est située sur un autre site et ne se visite pas.**
- La visite est généralement proposée en premier, **avant** le déjeuner-dégustation.
- Si pour des raisons de logistiques elle ne peut s'effectuer avant, elle se fera alors **après** le repas.
- Pour information, les durées des visites se déclinent ainsi :
 - De 1 à 8 personnes, celle-ci dure approximativement de 15 à 20 min. approx.
 - De 9 à 14 personnes, entre 20 et 30 min. approx.
 - De 15 à 25 personnes, entre 30 et 45 min. approx.
- Ces durées sont déjà prises en compte dans les indications figurant dans : **5) Détails des vins par forfaits (p3.)**
- Pour information, l'accès à la cave du XIIIème siècle se fait par **un escalier de 15 marches**.
- Elle dispose d'une **température naturelle de 14°C** env., tout au long de l'année (prévoir un vêtement adéquat).
- Le Domaine Senard étant une propriété privée, les visites ne se font qu'accompagnées de nos sommeliers.
- **Aucune visite libre n'est possible au sein de la Propriété.**

V. CONDITIONS DE RÉSERVATION ET D'ANNULATION

- Concernant vos **demandes de renseignements, options** ou **réservations**, les contacts par **courriels** sont **obligatoires**.
Ils peuvent être effectués par téléphone mais la réservation finale ne sera effective que par **trace écrite**.
- **Les périodes de mai à novembre étant très chargées, il est vivement recommandé d'anticiper vos réservations dès que possible** (parfois d'une année sur l'autre).
- Pour chaque demande, il est important de préciser le NOMBRE TOTAL DE PARTICIPANTS, en indiquant - s'il y a lieu - l'effectif des professionnels du tourisme (guides, accompagnateurs, chauffeur, etc.) de celui des clients.
- Un tarif préférentiel pour les professionnels du tourisme, accompagnant leurs clients, existe. Nous consulter.
- En cas d'impératif horaire après le déjeuner-dégustation, merci de nous en informer au préalable.
- Une dégustation sur-mesure, qui ne figure pas parmi les forfaits classiques peut être créée sur demande. Un tarif spécifique vous sera alors communiqué.
- L'intégralité ou le solde du repas pourront être réglés directement sur place par carte bancaire, chèque ou espèces.
- Nous comptons sur votre obligeance pour nous **avertir** également en cas de **retard**.

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2020

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

a) Réservations pour les groupes de 1 à 8 personnes :

- Les réservations sont à effectuer dès que possible jusqu'à **48h à l'avance**.
- Le forfait peut être choisi sur place.
- Pour les réservations fermes en deçà de 5 personnes, nous avons fait le choix de ne pas appliquer de frais d'annulation. Aucun acompte n'est prélevé sauf exceptions.
Toutefois, dans le cas où vous auriez été dans l'incapacité de venir, nous comptons sur votre compréhension et votre engagement pour nous avertir dès que possible de l'annulation de votre réservation (surtout de dernière minute).

b) Réservations pour les groupes de 9 à 14 personnes :

- Les réservations sont à effectuer dès que possible jusqu'à **48h à l'avance**.
- Il est préférable **d'avoir déjà choisi le forfait au moment de la réservation**, toutefois, un choix sur place serait éventuellement possible.
- Une **police d'annulation** est soumise aux groupes à **partir de 9 clients**, en cas de confirmation ferme de réservations, à la Table d'Hôtes.
- **35 €/adultes, non-remboursables** seront donc réclamés quelques temps avant le jour J.
La période de versement de l'acompte ainsi que sa date butoir vous seront communiqués au cas par cas.
- L'acompte par personne ne pourra être **déductible que pour les convives présents le jour du repas**.

c) Réservations pour les groupes de 15 à 25 personnes :

- Les réservations sont à effectuer dès que possible jusqu'à **2 semaines à l'avance**.
- **Le forfait devra impérativement être choisi au moment de la réservation**.
- Une **police d'annulation** est soumise aux groupes à **partir de 9 clients**, en cas de confirmation ferme de réservations, à la Table d'Hôtes.
- **35 €/adultes, non-remboursables** seront donc réclamés quelques temps avant le jour J.
La période de versement de l'acompte ainsi que sa date butoir vous seront communiqués au cas par cas.
- L'acompte par personne ne pourra être **déductible que pour les convives présents le jour du repas**.

VI. DÉTAILS PRATIQUES

- Langues parlées : **Français, Anglais**.
- Le **WIFI** n'est disponible uniquement qu'au Caveau de dégustation et dans l'espace VIP.
- Les animaux de compagnie sont acceptés.
- Pour faire plaisir à vos proches, des **Bons Cadeaux** sous forme de Dégustations au Caveau, de Déjeuners à la Table d'Hôtes ou de Bons d'Achat de vins sont possibles sur demande.
- Hormis les amuse-bouche en option qui peuvent accompagner une dégustation simple, **aucun repas n'a lieu dans le local du caveau de dégustation**.

Si vous choisissez plutôt un Déjeuner-Dégustation à la Table d'Hôtes, nous vous recommandons de déguster les vins **durant le repas**, comme le prévoient les formules proposées, **sans faire au préalable de dégustation au caveau** de vente.

Si néanmoins vous tenez à une **dégustation avant le repas**, celle-ci vous sera **facturée en supplément** selon les tarifs en vigueur (hors forfait gratuit des 3 vins au Caveau).

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2020

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

VII. ACHATS, MODALITÉS DE PAIEMENT ET CONTACT

1) Informations générales sur les règlements et achats au caveau de vente

- Les tarifs et la vente des vins du Caveau sont réservés à une clientèle de particuliers.
- Les vins **dégustés pendant le déjeuner peuvent être achetés directement à la boutique** du Caveau, **en vente à emporter**, dans la limite des stocks disponibles. Prix TTC, départ caveau.
- Nous passer **commande à distance** est également possible. Pour cela, nous contacter par courriel.
- Les vins peuvent être achetés à l'unité. Les panachages sont possibles.
- Il est possible d'envoyer des vins **porte à porte**, par transporteurs spécialisés, vers de nombreuses destinations et sous certaines conditions (Europe, Etats-Unis, Suisse, Japon, Hong Kong, Singapour, Australie, etc.).
- Dans certains cas, la détaxe peut être accordée.

2) Informations générales sur les modalités de paiement

a) Sur place

Les règlements des repas et des vins en cas d'achats s'effectuent sur place, par :

- Carte bancaire (Visa, Mastercard, Maestro ou American Express).
- Chèque (pour les résidents français).
- Espèces en Euros.

b) A distance

Les règlements des acomptes ou d'achats de vins ultérieurs à la visite, peuvent s'effectuer à distance, par :

- Carte bancaire à distance (Visa, Mastercard, Maestro sauf American Express).
- Chèque (pour les résidents français).
- Virements bancaires (selon le cas de figure).

c) Contacts

- Nous sommes ouverts et joignables de fin janvier à mi-décembre, du mardi au samedi de 10h à 18h. (Fermé dimanches, lundis et les soirs).
- Les courriels sont vivement recommandés à l'adresse table@domainesenard.com.
- Vous pouvez toutefois nous joindre par téléphone au 03.80.26.41.65.
- **Pour tous professionnels du vin, concernant une demande de tarifs revendeurs, contactez nos bureaux à : office@domainesenard.com ou par téléphone au : 03 80 26 40 73.**

Tarifs et Informations

Conditions Générales de Vente 2020

Table d'Hôtes – Déjeuners-Dégustations - Visites

VIII. ACCES ET PARKING

1) Par le train

Gares les plus proches : Beaune (5 km) et Dijon (35 km).
Prendre un taxi pour le transfert (le réserver au préalable).

2) En voiture

a) Par le sud, par l'autoroute ou via la route départementale D974 :

- Si vous venez du sud, sur l'A6, prendre la sortie 1 Savigny-les-Beaune.
- Si vous venez du sud, sur l'A31, prendre la sortie Beaune Nord, Porte Saint Nicolas.
- Si vous venez de Beaune, prendre la départementale 974 direction nord (Dijon).

b) Par le nord, par l'autoroute :

- Si vous êtes sur l'A31 par le nord (Dijon), prendre la sortie Beaune Nord, Porte Saint Nicolas.

Prendre le rond-point, (situé à la sortie d'autoroute) et continuer sur la départementale D97, direction Dijon. Après 2 km (3 min), tournez à gauche, direction Aloxe-Corton et dirigez-vous vers le centre du village. Le Domaine y est indiqué.

c) Par le nord, via la route départementale D974 :

- Si vous venez de Dijon, prendre la départementale 974 direction sud (Beaune).
Après Ladoix-Serrigny, tournez à droite, direction Aloxe-Corton et dirigez-vous vers le centre du village.
Le Domaine y est indiqué.
- **Le Domaine ne disposant pas de parking au sein de la propriété, les stationnements pour les voitures ou les autocars sont possibles soit sur la Place du Chapître (en face du Domaine à 50 m), soit sur la Place de l'Eglise (200m du Domaine).**
- **Cordonnées GPS** : 47°3'56" N; 4°51'33" E. / **Adresse** : 1 rue des Chaumes, 21420 Aloxe-Corton.

