



Domaine Potterat

Votre événement

Bienvenu au Domaine Potterat !

Nous vous accueillons sur réservation, du lundi au samedi, pour votre apéritif entre amis, collègues, en famille, ou pour célébrer un événement spécial. Nous organisons également des dégustations de vins.

Le domaine est accessible en train, à quelques minutes de la gare et des parkings du village, ou en bateau durant la belle saison. Les hôtels et restaurants à proximité rendront votre séjour à Cully inoubliable.

Pour réserver, merci prendre contact en précisant vos coordonnées complètes, la date et l'horaire souhaité.

Dégustation

La dégustation vous permet, après une visite de la cave, de découvrir les vins de la maison et de profiter d'échange privilégié avec le vigneron. Vous dégustez une sélection de 4 ou 5 vins.

La dégustation a lieu pour un groupe de 2 à 15 personnes. Détails et forfaits dégustation à la page suivante.

Apéritif

Vous partagez un moment de convivialité avec vos invités au jardin, au pressoir ou à la cave selon la saison, tout en profitant d'un blanc et d'un rouge.

Les apéritifs sont organisés pour un groupe de 10 à 30 personnes. Détails et forfaits apéritif à la page suivante.



Le Domaine

En plein cœur de Lavaux, à Cully, se trouve le Domaine Potterat, une exploitation familiale de 3.6 hectares. Au contour d'une ruelle du bourg, il faut pousser la grosse porte en bois pour découvrir cet écrin de verdure et d'authenticité.

Vignerons-encaveurs, amoureux de notre métier, nous élaborons des vins de qualité à partir des raisins cultivés sur nos parcelles en terrasses. Le Chasselas y côtoie de nouveaux cépages, et tous s'épanouissent sur les terroirs particulièrement favorables d'Epesses et de Villette.

Nos Chasselas sont pressés en douceur dans notre ancien pressoir puis vinifiés à la cave dans des foudres en bois.



Nos propositions de forfaits

Forfait dégustation

La dégustation se déroule assise pour un groupe de 2 à 15 personnes. Nous pouvons accompagner la dégustation avec des flûtes ou planchettes.

| | | |
|---|---|---|
| Dégustation 4 vins <i>Durée 1h-1h30</i> Visite de cave Dégustation de 4 vins du domaine <i>De 8 à 15 pers. CHF 20.00 par personne</i> <i>De 2 à 7 pers. Forfait de CHF 160.00</i> | Dégustation 5 vins <i>Durée 1h30-2h</i> Visite de cave Dégustation de 5 vins du domaine <i>De 8 à 15 pers. CHF 25.00 par personne</i> <i>De 2 à 7 pers. Forfait de CHF 200.00</i> | |
| Accompagnement Flûtes croustillantes + CHF 5.00 par pers. | Planchette Saucisson et fromage Pain + CHF 10.00 par pers. | Bouteille souvenir P. ex : Courseboux Villette Grand Cru Sachet individuel Selon prix cave (p. ex. + CHF 15.00 par pers.) |

Forfait apéritif

Les apéritifs sont servis debout pour 10 à 30 personnes. Choisissez la durée de votre apéritif (2 ou 3 heures) et agrémenté d'accompagnements en fonction de vos envies.

| | | | |
|--|---|--|---|
| Apéritif <i>Durée jusqu'à 2h</i> Vins blanc et rouge – 1 bouteille pour 3 Chasselas Courseboux Pinot noir Villette Eau et jus à discrétion <i>De 10 à 30 pers. CHF 20.00 par personne</i> | Apéritif prolongé <i>Durée jusqu'à 3h</i> Vins blanc et rouge – 1 bouteille pour 3 Chasselas Courseboux Pinot noir Villette Eau et jus à discrétion <i>De 10 à 30 pers. CHF 25.00 par personne</i> | | |
| Accompagnement Flûtes croustillantes + CHF 5.00 par pers. | Planchette Saucisson et fromage Pain + CHF 10.00 par pers. | Plateau des artisans Charcuteries de Nardi Fromages de l'épicier Taillés et pain de Messidor + CHF 20.00 par pers. | Cocktail Messor 5 pièces salées ou 3 salées et 2 sucrées + CHF 25.00 par pers. |

Pour composer votre forfait, choisissez une dégustation/apéritif, et agrémentez-les des accompagnements qui vous font plaisir.

Nous sommes à votre disposition pour toute question ou pour une demande de réservation.



Demandes spéciales

Pour toute demande spéciale, merci de nous contacter. Il est possible de :

- Choisir un autre vin blanc ou rouge, par exemple Villette, Epresses, Savagnin, Côte de Courseboux Vieilles vignes, Plant Robert (adaptation du prix en fonction du vin)
- Compléter l'apéritif avec une note sucrée (par exemple : mini tartelettes, gâteau à la crème)
- Offrir une bouteille souvenir à vos invités (selon vos envies)



Conditions de réservations

Réservation

La date de l'événement et les horaires doivent être annoncés lors de la réservation. En cas de retard ou d'avance sur l'horaire, le client est prié de nous avertir dès que possible.

Durée

La durée de l'apéritif est définie à l'avance et doit être respectée. Hormis le traditionnel quart d'heure vaudois, un dépassement plus conséquent de l'horaire peut être facturé jusqu'à CHF 150.- par heure entamée.

Prix et facturation

Les prix s'entendent TVA incluse. La prestation est facturée après l'événement ou encaissée sur place si cela a été convenu. Les éventuels suppléments font l'objet d'un décompte.

Dégustation

La dégustation a lieu assise. Un verre de dégustation est servi pour chaque vin. De l'eau peut être mise à disposition.

Apéritif

L'apéritif a lieu debout avec des tables hautes. Un nombre de bouteille est prévu pour l'apéritif, équivalent à une bouteille pour 3 personnes. En cas de dépassement, les bouteilles supplémentaires font l'objet d'une facturation. Les boissons sans alcool, eau et jus, sont servies à discrétion.

Nourriture

Les allergies et régimes végétariens doivent nous être communiqués au préalable. Nous passons les commandes directement auprès des artisans locaux. Il n'est pas possible d'apporter sa nourriture ou de commander à un traiteur.

Nombre de personnes

Le nombre de personnes doit être annoncé lors de la réservation. Il peut être modifié jusqu'à 7 jours avant l'événement. Au-delà, de petits ajustements de nombre sont encore possibles, sous réserve.

Annulation

Une annulation est toujours possible au moins 10 jours avant l'événement. Au-delà, un montant couvrant les frais engagés est facturé.