



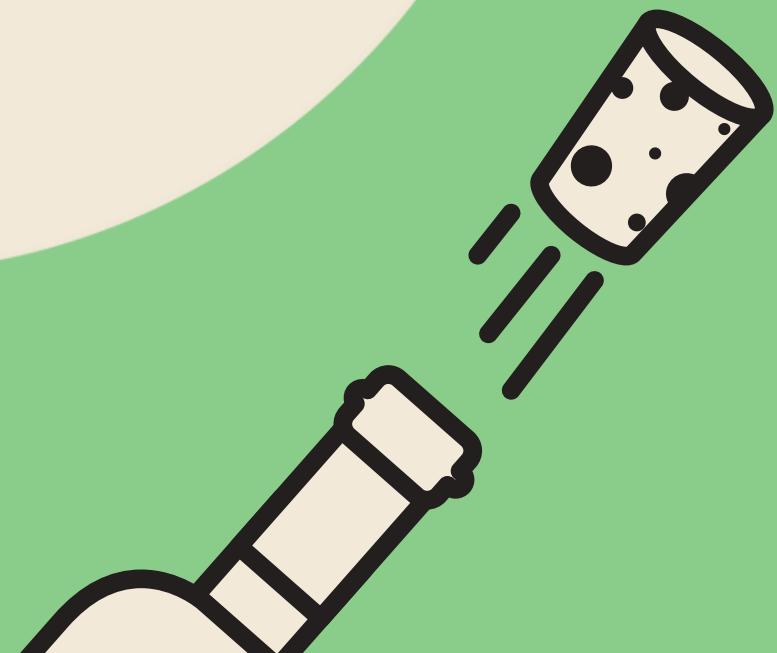


Partage & Convivialité

Réunissez tous vos collaborateurs afin de créer un moment convivial et de partage.

La Cave de Pauline se déplace dans vos locaux afin de vous faire découvrir nos pépites !

LA CAVE DE
PAULINE
Livraison.Paris



Les marchés d'entreprise

Nos produits gourmands...

Nous travaillons avec les conciergeries d'entreprise afin de présenter nos pépites Bio à boire ou à manger !

Terrines végétales ou animales, saucissons, biscuits apéritifs... Nous privilégions les produits locaux et Bio.



Nos ateliers dégustation

Pour goûter ce qui se fait de mieux...

Profitez d'un atelier dégustation afin d'apprendre les grands principes de la dégustation dans une ambiance festive.

La sélection est élaborée en co-construction avec vous. Vous pouvez déguster et analyser de 3 à 12 vins.



Votre association d'oenologie

Pour apprendre en goûtant...

Nous pouvons vous conseiller, vous former et vous livrer les bouteilles lors de vos soirées œnologie.

Nous vous proposons à des tarifs négociés, des vins issus des plus belles parcelles de notre terroir.



Les Afterworks

Se retrouver ensemble...

Envie de profiter d'un afterwork entre collègues autour d'un bon verre de vin ?

Nous vous proposons une sélection de plusieurs vins à goûter. Vous pouvez ainsi déguster au verre et profiter d'un afterwork convivial.



PETITS ACTES DE DURABILITÉ

Nos engagements éco-responsables



Tous nos vins sont vins bio, naturels ou biodynamiques



Nous livrons en vélo afin de garantir une démarche 100% éco-responsable



Nos Box sont produites à partir de matériaux recyclés

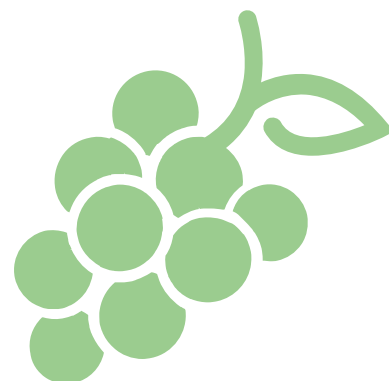


Tous nos produits gourmands proviennent d'un circuit court et sont fabriqués de manière responsable

NOS VALEURS



Des vins 100% bio
Issus d'Agriculture Biologique,
Biodynamique ou à Haute Valeur
Environnementale



Nous soutenons des
vignerons d'envergure
familiale



Du vin finement sélectionné par
notre sommelier Maxime pour
ravir vos papilles avec nos p'tits
vins pépites



Plus qu'un métier, une passion.
La rencontre de vignerons & de
passionnés de bons vins



Maxime le Dénicheur

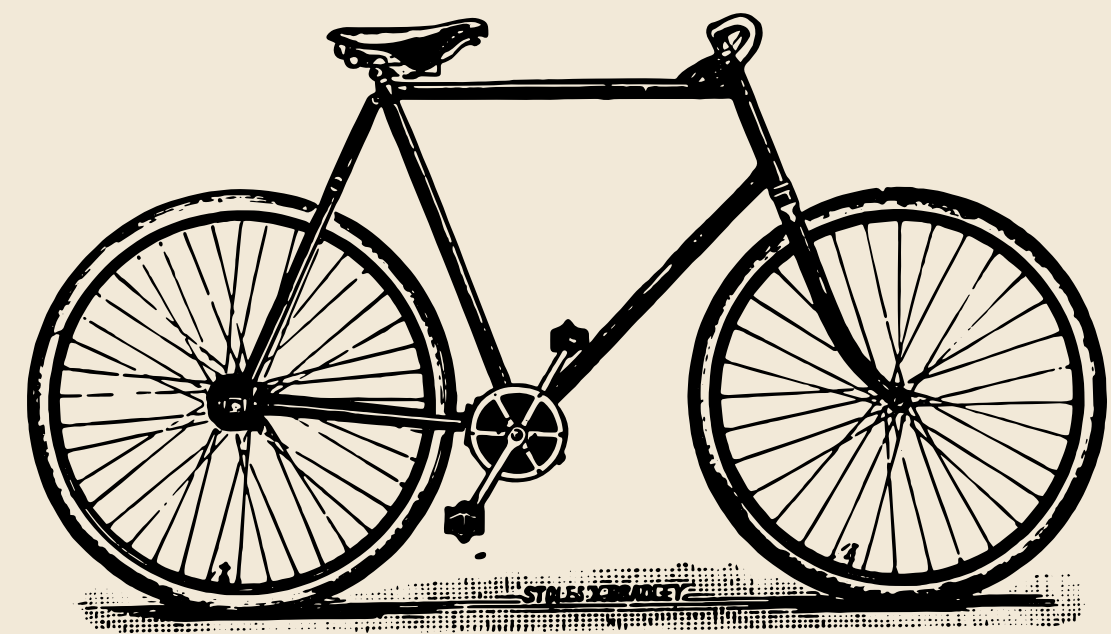
Maxime Lejeune, ancien sommelier auprès d'Eric Goettelmann (MOF 2018) au restaurant "La Côte d'or - relais Bernard Loiseau. Aujourd'hui diplômé d'un BPREA viticulture / œnologie il officie en tant que vigneron au domaine Arnoux-Lachaux à Vosne-Romanée



Pauline la Gouteuse

Jeune passionnée de vin, Pauline Minier vient vous livrer la box elle-même et vous donnera des conseils de dernière minute ! Diplômée du WSET2 et EVS3, elle animera avec passion vos ateliers dégustation ou vos afterworks !

L'esprit d'équipe



Wonderbox⁺
RÉALISATEUR DE RÊVES

wework

Ils nous font confiance

WISEA

la Ruche



WAVESTONE





FACEBOOK



INSTAGRAM



Nous contacter



www.lacavedepauline.com



info@lacavedepauline.com



06 64 61 51 84