

Privatisation & Expérience Caviar

Caviar de Neuvic vous propose de
privatiser ses espaces et s'invite chez
vous pour une expérience caviar.



CAVIAR
DE NEUVIC





LES COMPTOIRS – CAVIAR DE NEUVIC

Depuis 2013 à Neuvic sur l'Isle, en Périgord, Laurent DEVERLANGES et ses équipes souhaitent faire rayonner leur savoir-faire et produits d'excellence français : le caviar et des produits d'épicerie fine.

Au domaine, le **Comptoir et Restaurant NEUVIC** avec ses espaces de réception intérieurs et extérieurs, propose une offre visite, dégustation et restauration. Puis l'ouverture de son comptoir parisien à Saint-Germain-des-Prés en 2015, avec le **Comptoir PARIS**, véritable ambassade dans la capitale. Un comptoir bordelais au cœur du triangle d'or, au centre du passage Sarget, avec ce **Comptoir et Restaurant BORDEAUX**. Et enfin le **Comptoir LYON** ouvert récemment, véritable écrin intimiste sur la presqu'île lyonnaise.

Situés dans 4 univers distincts en France, nos espaces modulables offrent des cadres agréables pour vos réceptions ou événements : déjeuners ou dîners, privés ou professionnels. Privatisables tous les jours du lundi au dimanche, midi et soir pour tout type d'événements selon les disponibilités.

Nos équipes s'engagent à vous faire vivre une expérience unique. Toutes nos prestations sont personnalisables. Il est ainsi possible d'ajouter à votre réception : la scénographie de table, la décoration florale, l'impression de cartons nominatifs, menus... Selon l'événement, il est également possible d'ajouter à votre formule : un bar à caviar, un accueil en pièces cocktails, un gâteau d'anniversaire, une pièce montée...

Toutes nos offres sont sur devis.

Les comptoirs Caviar de Neuvic proposent des formules déjeuners, dégustations, cocktails ou encore des pauses sucrées sur demande. Les équipes Caviar de Neuvic peuvent aussi venir chez vous !



PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC



N

4

Concepts, Univers, Espaces

Véritable expérience, Caviar de Neuvic propose des parenthèses uniques et exclusives.

Au même titre qu'un vin, que des chocolats artisanaux ou macarons étoilés, Caviar de Neuvic est une parfaite suggestion au voyage gastronomique.

Découvrez nos 4 boutiques en France disponibles à la privatisation de vos événements.

PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC



PARIS Comptoir

16, rue de l'Odéon • 75006 • Paris
01 42 39 03 73 • paris@caviardeneuvic.com

BORDEAUX Comptoir & Restaurant

14, passage Sarget • 33000 • Bordeaux
05 57 59 54 86 • bordeaux@caviardeneuvic.com

LYON Comptoir

84, rue de Président Edouard Herriot • 69002 • Lyon
04.78.82.34.17 • lyon@caviardeneuvic.com

NEUVIC Domaine & Restaurant

La Grande Veyssière • 24190 • Neuvic
05 53 80 89 57 • neuvic@caviardeneuvic.com

PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC



ART DE VIVRE – SERVICE

L'esprit Comptoir, c'est aussi l'esprit « bistrot » où l'on échange des points de vue. Dans les Comptoirs Caviar de Neuvic, tabourets de bar et présentoirs composent un lieu où l'on vient découvrir ou redécouvrir le goût du caviar et rencontrer un esprit producteur français.

Nos équipes en boutique ou restauration sont là pour vous plonger dans notre univers et vous faire partager leur passion.



EN DIRECT PRODUCTEUR – PARTAGE

Depuis sa création en 2011, Caviar de Neuvic s'engage dans une démarche environnementale et sociale volontariste.

Seule pisciculture française à proposer du caviar biologique, c'est aussi une Société à Mission. Sa raison d'être est : "Proposer les plus beaux caviars grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des hommes et de l'environnement".

PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC



PRODUIT EXCLUSIF – EXCELLENCE

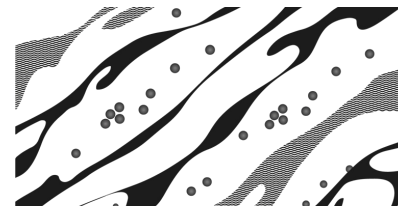
Caviar de Neuvic s'est donné pour ambition de faire redécouvrir aux hédonistes d'aujourd'hui le goût et la culture du caviar. Si le temps et l'attention nécessaires à l'élaboration d'un caviar de grande qualité suffiraient à justifier sa rareté et sa préciosité, rien n'égale la saveur de sa dégustation. Le caviar est un mets de partage, l'accord parfait : ceux avec qui on le déguste.



LESS IS MORE – DESIGN

Une personnalité singulière, sobre et contemporaine, émancipée de la catégorie traditionnelle du caviar et plus proche des écritures de marque haut de gamme d'aujourd'hui.

Le noir et le blanc habillent de simplicité et de raffinement pour laisser place à l'essence de notre métier de producteur, le goût. Dans nos boutiques l'élégance naturelle des matériaux sobres et clairs invite à la redécouverte du caviar de producteur.



PRIVATISATION CAVIAR DE NEUVIC



PARIS Comptoir

16, rue de l'Odéon • 75006 • Paris
01 42 39 03 73 • paris@caviardeneuvic.com

Situé au cœur de Saint-Germain-des-Prés, haut lieu de la culture, du luxe et de la gourmandise. De la rive gauche de l'Isle où se situe le Domaine en Dordogne à la rive gauche de la Seine, Caviar de Neuvic vient à la rencontre des gastronomes de la capitale au travers un lieu singulier et chaleureux.



PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC



BORDEAUX Comptoir & Dégustations

14, passage Sarget • 33000 • Bordeaux • 05 57 59 54 86
bordeaux@caviardeneuvic.com

Au coeur du triangle d'or dans un passage couvert du XIX^e siècle, Caviar de Neuvic a installé son comptoir Bordelais fin 2019. En plus d'une boutique accueillante, l'établissement compte 32 couverts avec 3 ambiances différentes :

- La terrasse sur le tapis rouge au coeur de ce passage historique
- Le comptoir de marbre, pour un moment bistonimique
- Le carré VIP à l'étage pour une ambiance confortable et discrète



PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC

N

LYON Comptoir

84, rue du Président Edouard Herriot • 69002 • Lyon
04.78.82.34.17 • lyon@caviardeneuvic.com

Situé dans le 2ème arrondissement, à proximité de la place des Jacobins. Entre bouchons, boutiques de créateurs et marques de luxe, le quartier des Jacobins est un cœur qui bat au centre de la presqu'île.

À Lyon nous vous proposons une nouvelle approche du caviar, dans un écrin accueillant et épuré.



PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC



NEUVIC Comptoir & Dégustations

La Grande Veyssière • 24190 • Neuvic

05 53 80 89 57 • neuvic@caviardeneuvic.com

Situé entre Périgueux et Bordeaux, dans un paysage de rivières, de pierres et d'arbres, au coeur du Périgord blanc et de cette Dordogne gourmande célèbre dans le monde entier pour sa gastronomie et son art de vivre. Au domaine, fiers de la qualité des installations et soucieux de partager l'attachement à ce lieu et la passion pour les esturgeons et le caviar, les équipes Caviar de Neuvic ont fait de l'accueil du public une de leurs priorités depuis sa création.



PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC



Capacité des espaces selon la configuration :

Espaces			
PARIS	8	20	30
BORDEAUX	12	20	15/60
LYON	//	8	16
NEUVIC	16/40	60	80

Accompagnement

Faites-vous accompagner par nos équipes pour imaginer et organiser votre évènement!

L'équipe Caviar de Neuvic vous accompagne durant toutes les étapes de votre projet : menu, dégustation, format, configuration des espaces, déroulé de votre évènement, restauration, logistique...

Avant votre évènement:

Nos managers boutiques sont à votre écoute pour vous conseiller sur les possibilités, menus et aménagement.

Nous pouvons également réaliser un devis de services complémentaires spécifiques sur demande pour répondre aux particularités de votre évènement.

Pendant votre évènement:

L'équipe assurera le suivi de l'évènement, supervisera les besoins et demandes et n'a d'assurer la réussite de votre manifestation.



Privatisation + déjeuner caviar : Caviar de Neuvic vous propose des formules tout inclus avec chefs traiteurs, en journée avec la privatisation de vos espaces de réunion, et un lunch caviar. Plusieurs formules peuvent être proposées selon vos envies.

Privatisation + after-work / dégustation caviar : faites une pause ou terminez vos réunions pour des moments uniques avec vos collaborateurs, lors de dégustation caviar.

En soirée : évènement professionnel ou privé, nos équipes s'engagent à vous faire vivre une expérience unique. Il est également possible d'ajouter à votre formule, et selon l'évènement, un bar à caviar, un accueil en pièces cocktails, un gâteau d'anniversaire, une pièce montée...

Visite et production en laboratoire

S'invite chez vous

Toutes nos offres sont sur devis.



PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC

Expériences caviar

Faites-vous accompagner par nos équipes pour imaginer et organiser votre évènement ! L'expérience d'une nouvelle approche du caviar, inspirée par l'excellence du goût et l'invention de nouveaux rituels. Nos dégustations :



Option n°1 Initiation

Dégustez au cœur de nos boutiques, sur les conseils de nos ambassadeurs. Découvrez les savoir-faire d'un producteur, lors d'une expérience caviar, accompagnée de blinis, de crèmes et produits de l'épicerie



Option n°2 Gastronomie & Caviar

Laissez-vous porter de l'entrée au dessert par nos chefs Caviar de Neuvic. Mise en bouche, plats ou cocktails, caviars ou produits de l'épicerie Neuvic, sauront ravir vos papilles.



Option n°3 Open Bar

En boutique ou dans votre salon, pour vos groupes ou en famille dégustez autour d'une BO nos caviars de producteur sur les conseils de nos ambassadeurs, une expérience verticale de plusieurs caviars.



CONTACTS

CAVIAR DE NEUVIC – RETAILS

Jules BOURBOUSSON/ Retail Manager

06 95 91 72 73

01 42 39 03 73

jules.bourbousson@caviardeneuvic.com

PRIVATISATION
CAVIAR DE NEUVIC

A hand in a dark, textured sleeve reaches out from the left side of the frame towards a large, white, stylized letter 'N' in the center. The background is a dark, blue-grey space filled with numerous small, white, glowing particles that resemble dust or light, creating a bokeh effect. The lighting is soft and focused on the hand and the letter.

N

<https://www.youtube.com/watch?v=HWjzh3pkQiE&t=5s>