



Caviar de Neuvic lance tous les jeudis des « Apéro Chic » dans ses boutiques à Paris, Bordeaux et Lyon.

Caviar de Neuvic est ravi d'annoncer le lancement de son nouvel événement estival récurrent : "Apéro Chic". À partir du 20 juillet 2023, tous les amateurs et connaisseurs de gastronomie auront l'occasion de venir passer un moment de pure détente dans les boutiques à Paris, Bordeaux et Lyon, et ce, tous les jeudis jusqu'à la fin du mois d'août. Durant ces événements, Caviar de Neuvic propose aux participants une dégustation exclusive de 10 g de Caviar Baeri Signature accompagnée de 3 cocktails raffinés. Les événements "Apéro Chic" proposés par le Caviar de Neuvic sont une occasion unique de vivre une expérience gustative hors du commun, en associant l'excellence du caviar de la marque à des cocktails élégants et savoureux. Le tarif exceptionnel de 34 euros par personne garantit un moment de plaisir et de découverte accessible à tous les gourmets.

Dégustation exquise d'un caviar d'exception dans une atmosphère élégante.

Chaque participant de l'événement "Apéro Chic" aura le plaisir de déguster une boîte nano de 10 g du célèbre Caviar Baeri signature de la marque. Issu d'un savoir-faire de producteur unique et d'un engagement envers la qualité, ce caviar d'exception ravira les palais les plus fins en dévoilant ses saveurs délicates, sa texture veloutée et son arôme subtil. Ces dégustations se dérouleront dans un cadre raffiné et convivial, que ce soit sur une terrasse ensoleillée au cœur de Paris ou dans un espace élégamment aménagé dans les boutiques. Les participants profiteront d'une atmosphère estivale tout en découvrant de nouvelles sensations gustatives.

Ces dégustations se dérouleront dans un cadre raffiné et convivial, que ce soit sur une terrasse ensoleillée au cœur de Paris ou dans un espace élégamment aménagé dans les boutiques. Les participants profiteront d'une atmosphère estivale tout en découvrant de nouvelles sensations gustatives.

Des cocktails fraîcheur associés à un met divin pour une dégustation d'exception.

Caviar de Neuvic vous propose trois cocktails sophistiqués créés exclusivement pour l'événement : un sans alcool, un pétillant et un élaboré à partir de la fameuse Vodka Neuvik. Chaque cocktail a été spécialement conçu afin de compléter et d'enrichir la dégustation du Caviar Baeri Signature. Ils mettent en valeur les saveurs délicates et les nuances subtiles du Caviar de Neuvic, offrant ainsi une expérience culinaire unique et exquise.



OZCO TONIC - SANS ALCOOL : Pour ceux qui préfèrent les boissons sans alcool, l'Ozco Tonic, un cocktail, rafraîchissant et équilibré à base de verjus sera proposé.

SAINT GERMAIN - LE PÉTILLANT : Les amateurs de pétillant seront séduits par le "Saint Germain", un cocktail délicat et élégant dans l'esprit du Spritz.

MOSCOW MULE - LA VODKA NEUVIK : Enfin, les amateurs de vodka pourront savourer le "Moscow Mule", qui associe habilement la Vodka Neuvik à la ginger beer et au citron frais.

Une réservation facile en ligne grâce à Fever Up.

Afin de faciliter l'accès à l'événement, les participants auront la possibilité de réserver leur place en ligne via la plateforme de billetterie "Fever Up". Cette plateforme de réservation en ligne offre une solution pratique et sécurisée pour réserver sa participation à l'événement. Les participants pourront ainsi accéder à un processus de réservation simple et convivial, tout en bénéficiant d'une expérience 100% sécurisée.

Informations pratiques :

- **Date** : À partir du 20 juillet puis tous les jeudis jusqu'à la fin du mois d'août
- **Lieu** : 16 Rue de l'Odéon, 75006 Paris ; 14 Passage Sarget, 33000 Bordeaux ; 84 Rue du Président Edouard Herriot, 69002 Lyon
- **Tarifs & Réservation** : 34 euros - Avec ce lien