



PRUNIER
PARIS

MASTER CLASS PRUNIER



PRUNIER
PARIS

**La référence mondiale du caviar français d'exception dans 40 pays.
Le seul éleveur et producteur de caviar au monde avec 150 ans d'histoire.
Une maison d'avant-garde de la gastronomie française.**

MASTERCLASS PRUNIER

Découvrez l'histoire du caviar et de la Maison,
explorez sensations et saveurs pour découvrir votre caviar préféré.



PRUNIER VICTOR HUGO

1924



PRUNIER

PARIS

PAR YANNICK ALLÉNO

**Une adresse iconique de la scène Parisienne,
symbole des années folles et de l'Art déco depuis 1924 et,
protégée au titre des monuments historiques depuis 1989.**

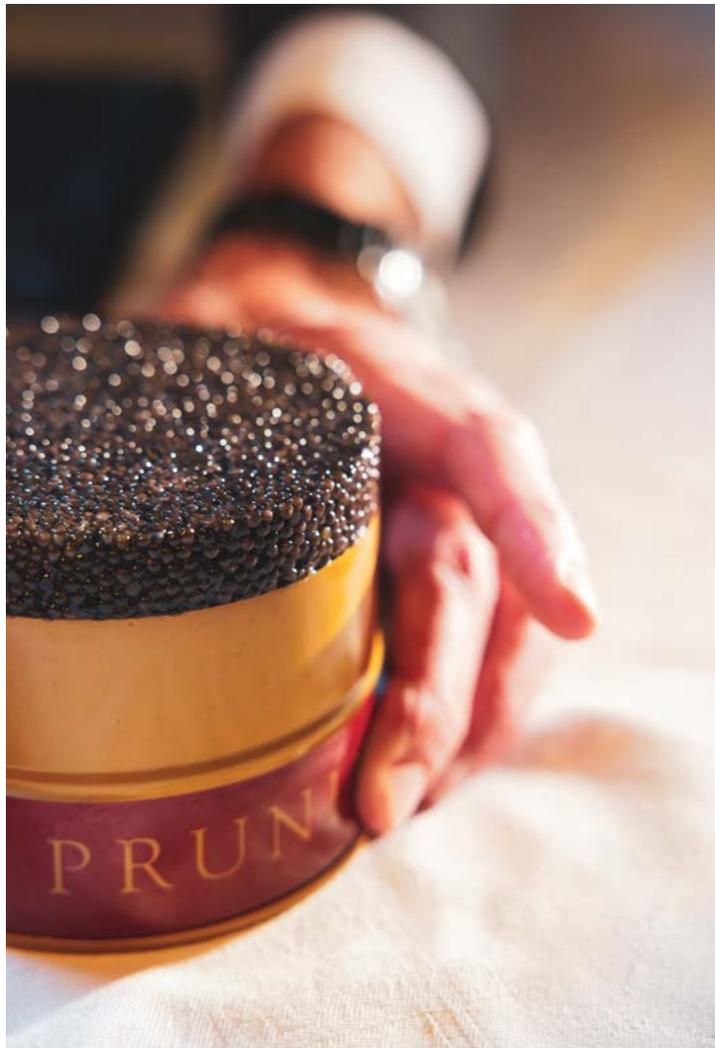
Prunier inspire Marcel Proust :

« Oh ! des huîtres, j'en ai si envie [...] elle les aurait meilleures chez Prunier » - A la recherche du temps perdu.

L'écrivain américain F. Scott Fitzgerald est un client régulier :
il s'inspire de l'ambiance pour l'écriture de son livre Gatsby le Magnifique.

Clients célèbres : Oscar Wilde, Ernest Hemingway, Marcel Proust,
Christian Dior et Yves Saint Laurent, Coco Chanel et Jean Cocteau, Marilyn Monroe et Yves Montand.

MASTERCLASS PRUNIER - 2023



PRUNIER
PARIS

MASTERCLASS PRUNIER

Masterclass « Initiation »

Masterclass « Dégustation »

Masterclass « Exception »

Masterclass « Prestige »

Possibilité de créer une Masterclass sur-mesure

Les convives seront guidés dans un voyage dans le temps et à travers les sens.
Ils seront accompagnés dans une dégustation comparée de plusieurs caviars qui valorise leurs spécificités.

Un accord Champagne est sélectionné pour chaque caviar par nos sommeliers
afin de partager les mêmes valeurs autour du savoir-faire français,
d'un travail de précision des terroirs d'exception pour un accord évident avec le caviar Prunier.

MASTERCLASS « INITIATION »

79 € HT/pers
soit **90 € TTC/pers**

Nous débutons par la Masterclass « Initiation » un accord avec notre caviar Oscière Classique provenant de notre esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii*.

Afin d'éveiller vos sens et vos papilles, l'initiation est un accord en douceur avec le champagne Perrier Jouët Blanc de Blancs.



MASTERCLASS PRUNIER - 2023

MASTERCLASS « DÉGUSTATION »

108,50 € HT/pers
soit **125 € TTC/pers**

Nous vous proposons la Masterclass « Dégustation », mettant en lumière nos deux grands classiques provenant de nos esturgeons *Acipenser Baerii* et *Acipenser Gueldenstaedtii*.

Afin d'éveiller vos sens et vos papilles, la dégustation se lie à un accord parfait avec les Champagnes des Maisons Lombard et Lallier.



MASTERCLASS « EXCEPTION »

150 € HT/pers
soit **169 € TTC/pers**

Nous vous proposons la Masterclass « Exception », mettant en lumière nos deux caviars best-seller provenant de nos esturgeons *Acipenser Baerii* et *Acipenser Gueldenstaedtii*.

Afin d'éveiller vos sens et vos papilles, la Maison Duval-Leroy présente deux de ses prestigieuses cuvées pour créer un accord parfait avec nos caviars Prunier.



MASTERCLASS PRUNIER - 2023

MASTERCLASS « PRESTIGE »

238,50 € HT/pers
soit **270 € TTC/pers**

Nous vous proposons la Masterclass « Prestige », mettant trois de nos caviars provenant de nos esturgeons *Acipenser Baerii* et *Acipenser Gueldenstaedtii*.

La Maison Taittinger accorde ses cuvées Réserve et Prélude emblématiques et intemporelles, pour une dégustation prestigieuse et inoubliable.



MASTERCLASS PRUNIER - 2023



MASTERCLASS PRUNIER

Déroulement, contenu et budget

Déroulé de 1h30 avec un expert Prunier

Accueil par nos équipes et visite du restaurant Prunier Victor Hugo

Mise en bouche avec tarama maison et blinis maison

Masterclass et histoire de Prunier

Questions et moment d'échange

Contenu et support

Introduction : histoire du caviar

Prunier : l'art du caviar français, secrets de préparation

L'art de la dégustation : comprendre le caviar, accord avec le champagne

Questions/réponses, remise du support Masterclass (PDF)

Budget (€/pp) à partir de deux personnes

Masterclass 1 caviar « Initiation » : 79 € HT soit 90 € TTC/pers

Masterclass 2 caviars « Dégustation » : 108,50 € HT soit 125 € TTC/pers

Masterclass 2 caviars « Exception » : 150 € HT soit 169 € TTC/pers

Masterclass 3 caviars « Prestige » : 238,50 € HT soit 270 € TTC/pers



PRUNIER
PARIS

AMBASSADEUR PRUNIER

Tigrane Petrossian est formé à l'art du caviar dès son plus jeune âge et se prête fréquemment aux dégustations avec notre sommelier pour sélectionner les caviars et les meilleurs accords de la maison éponyme. Ambassadeur international pour Prunier, il crée de nombreuses expériences d'initiation à travers le monde pour transmettre ses connaissances et l'art du caviar français selon Prunier.

Intervenant :

Ambassadeur Prunier 1'000 € HT soit 1'200 € TTC

Durée : 1h30



PRUNIER
PARIS

PAR YANNICK ALLÉNO

CONTACT : 01 44 17 35 85
pruniervictorhugo@prunier.com

www.prunier.com | [@pruniercaviar](https://www.instagram.com/pruniercaviar)