

Aide-mémoire pour fêtes

Tout ce que propose LANDI de A à Z

Équipements de fête

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Allume-feu | <input type="checkbox"/> Lanternes |
| <input type="checkbox"/> Allumettes | <input type="checkbox"/> Matériel couvrant |
| <input type="checkbox"/> Assiettes jetables | <input type="checkbox"/> Matériel de construction |
| <input type="checkbox"/> Ballon | <input type="checkbox"/> Matériel de décoration |
| <input type="checkbox"/> Biscuits pour l'apéritif | <input type="checkbox"/> Meubles de jardin |
| <input type="checkbox"/> Bois de cheminée | <input type="checkbox"/> Nappes |
| <input type="checkbox"/> Bougies | <input type="checkbox"/> Pailles |
| <input type="checkbox"/> Bougies anti-moustiques | <input type="checkbox"/> Paniers en métal pour faire du feu |
| <input type="checkbox"/> Bougies finlandaises | <input type="checkbox"/> Parasols |
| <input type="checkbox"/> Charbon de bois/briquettes de bois | <input type="checkbox"/> Parasol chauffant |
| <input type="checkbox"/> Cheminées de jardin | <input type="checkbox"/> Plantes |
| <input type="checkbox"/> Couverts jetables | <input type="checkbox"/> Sacs à poubelle |
| <input type="checkbox"/> Cubes allume-feu | <input type="checkbox"/> Serviettes |
| <input type="checkbox"/> Decapsuleur | <input type="checkbox"/> Tente |
| <input type="checkbox"/> Drapeaux suisses | <input type="checkbox"/> Tente-pavillon |
| <input type="checkbox"/> Drop Stop | <input type="checkbox"/> Tire-bouchon |
| <input type="checkbox"/> Ensembles table-bancs | <input type="checkbox"/> Torches |
| <input type="checkbox"/> Farine | <input type="checkbox"/> Unité de réfrigération pour le vin |
| <input type="checkbox"/> Gaz pour gril à gaz | <input type="checkbox"/> Verres |
| <input type="checkbox"/> Glacières | |
| <input type="checkbox"/> Gobelets jetables | |
| <input type="checkbox"/> Grils à usage unique | |
| <input type="checkbox"/> Grils, divers modèles | |
| <input type="checkbox"/> Guirlandes lumineuses | |
| <input type="checkbox"/> Hampe de drapeau en alu | |
| <input type="checkbox"/> Jouets | |
| <input type="checkbox"/> Lampes à huile | |
| <input type="checkbox"/> Lampes solaires | |

Boissons

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Bière |
| <input type="checkbox"/> Boisson sucrée |
| <input type="checkbox"/> Digestif |
| <input type="checkbox"/> Eau minérale |
| <input type="checkbox"/> Jus de fruits |
| <input type="checkbox"/> Mousseux / Rimuss |
| <input type="checkbox"/> Sirop |
| <input type="checkbox"/> Vin |

Mon calcul des boissons

Apéro

- | | | | | |
|----------------|-------|-------------------|--------|-------|
| Vin | _____ | Nombre de pers. x | 3 dl = | _____ |
| Bière | _____ | Nombre de pers. x | 3 dl = | _____ |
| Eau minérale | _____ | Nombre de pers. x | 3 dl = | _____ |
| Eau aromatisée | _____ | Nombre de pers. x | 3 dl = | _____ |
| Jus d'orange | _____ | Nombre de pers. x | 3 dl = | _____ |
| Champagne | _____ | Nombre de pers. x | 3 dl = | _____ |

Repas principal

- | | | | | |
|--------------|-------|-------------------|--------|-------|
| Vin | _____ | Nombre de pers. x | 5 dl = | _____ |
| Bière | _____ | Nombre de pers. x | 6 dl = | _____ |
| Eau minérale | _____ | Nombre de pers. x | 5 dl = | _____ |

Dessert

- | | | | | |
|--------------------------|-------|-------------------|----------|-------|
| Café/thé/
punch, etc. | _____ | Nombre de pers. x | 3 dl = | _____ |
| Vin doux | _____ | Nombre de pers. x | 1,5 dl = | _____ |
| Digestif | _____ | Nombre de pers. x | 2 cl = | _____ |

Assortiment de fête livrable à domicile

Assortiment

- | | |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Assiettes | _____ |
| <input type="checkbox"/> Comptoirs de service | _____ |
| <input type="checkbox"/> Conseils | _____ |
| <input type="checkbox"/> Couverts | _____ |
| <input type="checkbox"/> Ensembles table-bancs | _____ |
| <input type="checkbox"/> Grils et accessoires pour grillades | _____ |
| <input type="checkbox"/> Parasols | _____ |
| <input type="checkbox"/> Parasols chauffants | _____ |
| <input type="checkbox"/> Réfrigérateurs | _____ |
| <input type="checkbox"/> Reprise des boissons | _____ |
| <input type="checkbox"/> Service de livraison | _____ |
| <input type="checkbox"/> Service de montage | _____ |
| <input type="checkbox"/> Tasses à café | _____ |
| <input type="checkbox"/> Tente de fête | _____ |
| <input type="checkbox"/> Tentés-pavillon | _____ |
| <input type="checkbox"/> Véhicule frigorifique | _____ |
| <input type="checkbox"/> Verres | _____ |

Coût

Total

Adresses des partenaires LANDI (boucherie, traiteur, boulangerie-pâtisserie):

Veillez vous renseigner directement auprès de votre équipe LANDI sur les prestations de services proposées.



11.08/no art. 98551

Landi

appréciez la différence

www.landi.ch

L'équipe LANDI vous souhaite une fête réussie et de belles découvertes œnologiques.

Nous ne vendons pas de boissons alcoolisées aux **jeunes de moins de 16 ans** (bière, vin, etc.). Nous nous réservons le droit d'exiger du client une pièce d'identité.

Guide de dégustation et des fêtes

Guide de dégustation



Mon avis

Aspect

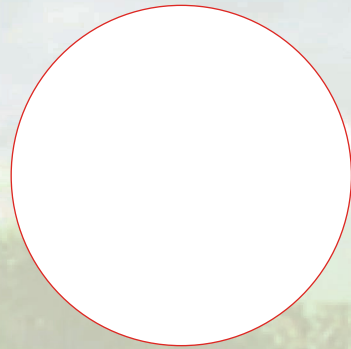
☞ robe/limpidité

Nez

☞ arôme (bouquet)
☞ diversité
☞ intensité

Bouche/papilles/palais

☞ sensations gustatives
☞ consistance
☞ texture



Mon avis

Aspect

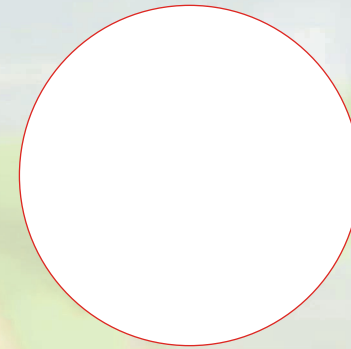
☞ robe/limpidité

Nez

☞ arôme (bouquet)
☞ diversité
☞ intensité

Bouche/papilles/palais

☞ sensations gustatives
☞ consistance
☞ texture



Mon avis

Aspect

☞ robe/limpidité

Nez

☞ arôme (bouquet)
☞ diversité
☞ intensité

Bouche/papilles/palais

☞ sensations gustatives
☞ consistance
☞ texture

Le déroulement

L'analyse sensorielle d'un vin passe par trois étapes:



L'oeil: robe, éclat, limpidité, consistance, pétillant (CO₂)



Le nez: arômes (bouquet), intensité, diversité

Impressions gustatives: douceur, acidité, salinité, amertume



Propriétés chimiques: astringence, pétillant (CO₂)

Consistance: Gouleyant, huileux

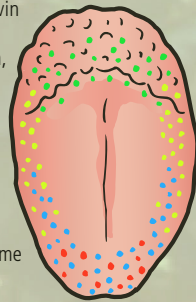
Rétro-olfaction: Arômes qui se diffusent dans la bouche et sont perçus par l'odorat

L'oeil

Évitez d'utiliser des termes incompréhensibles comme "tuilé" ou "cerise", car ils peuvent désigner des coloris différents. Préférez des termes simples comme rouge clair, jaune pâle ou orange foncé etc. Le vin est-il limpide, trouble, transparent, voilé?

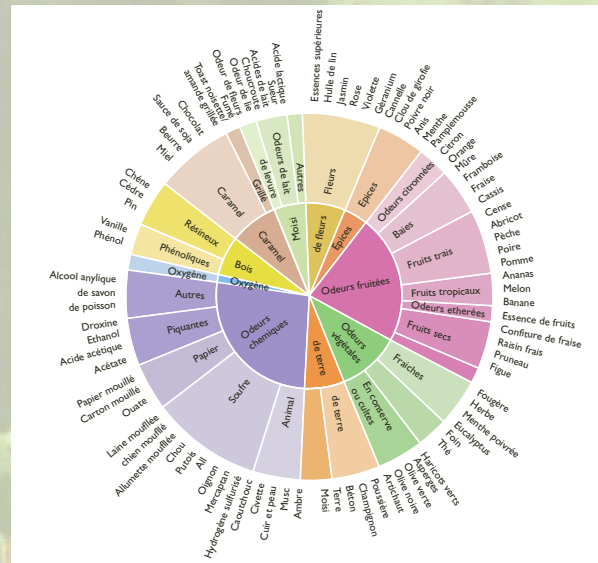
Le nez

Les professionnels parlent une langue qui leur est propre. Dans la réalité, des centaines de composants aromatiques peuvent être présents dans un vin. Mais le débutant se sentira vite submergé. De plus, une analyse olfactive si détaillée ne sert à rien pour la vente. En revanche, il est important de pouvoir dire si le bouquet du vin est intense ou plutôt faible. S'il est complexe ou simple. S'il est composé d'une multitude d'arômes ou si un arôme est dominant. Pour ce faire, on peut utiliser le centre de la roue des arômes. Les arômes du vin peuvent être classés grossièrement en 10 catégories. Si plusieurs de ces catégories sont présentes dans le vin, on définira son bouquet comme complexe. Si l'on ne détecte qu'une catégorie, on est en présence d'un bouquet simple. Il existe des vins qui expriment un bouquet intense, mais dominé par un ou deux arômes seulement. On les décrira donc comme intenses avec une composition aromatique simple.



● douceur ● salinité ● acidité ● amertume

La roue des arômes



Dans le cercle intérieur, on trouve les descriptifs concernant l'arôme tels que "fruité" et "terreux", mais aussi plus spécifiquement l'oxydation. Le deuxième cercle est réservé à des notions qui précisent celles du premier cercle; le qualificatif "fruité" y est ainsi subdivisé en "agrumes", "baies", "fruits du verger", "fruits exotiques", "esters", "fruits secs" et "labrusca" (foxé, comme certains cépages américains). À l'extérieur du cercle, chaque notion est définie de manière encore plus détaillée. "Baies" se subdivise ainsi en "mûre", "framboise", "fraise" et "cassis". Le cercle des arômes peut également être utilisé en sens inverse. Dans la pratique, un dégustateur peut ainsi commencer par un descriptif figurant à l'extérieur du cercle, lorsqu'un parfum particulier retient son attention, pour passer ensuite à des qualificatifs plus généraux. Ce n'est donc pas la répartition dans l'espace à l'intérieur et autour du cercle qui compte avant tout dans ce système. Toute représentation graphique, à condition d'être logique, peut aider à analyser et à définir un arôme difficile à cerner.

Les catégories de vins

Pour permettre au consommateur d'être informé et pour lui donner une certaine garantie sur le produit, les vins sont classés en trois catégories que voici:

Catégorie I

Vins avec Appellation d'origine contrôlée (AOC)

- Description exacte de la situation géographique (p. ex. Chamoson, Rioja...). On utilise en général le nom de la localité ou de la région, mais parfois également celui de certains vignobles
- Teneur en sucre minimale. Le raisin doit contenir une quantité de fructose déterminée
- Limites de rendement. On ne peut récolter que la quantité de raisin prescrite par unité de volume

En fonction du pays et de la langue, ces appellations prennent la tournure suivante:

- AOC (Appellation d'origine contrôlée)
- AO (Appellation de origen)
- DOC (Denominazione di origine controllata)...

L'AOC n'est en revanche pas utilisée pour les vins du Nouveau Monde (Etats-Unis, Afrique du Sud, etc).

Catégorie II

Vins avec indication de provenance

- L'indication géographique couvre une région plus vaste que l'AOC (p. ex. Chasselas romand au lieu de Bonvillars)
- Teneur en sucre min. plus faible que dans la catégorie I
- Rendement maximal plus élevé que dans la catégorie I

Catégorie III

Vins sans appellations d'origine contrôlée ni indications de provenance

- L'indication du lieu de production est interdite (p. ex. désignation "vin rouge")
- Pas d'indication du cépage
- Teneur minimale en sucre la plus faible (au moins 7% vol pour être considéré comme vin)
- Pas de limitation du volume de production

