



CONTACTEZ-MOI



Hugo@ba-vinosocialclub.com

SIEMPRE MEJOR CUANDO COMPARTIMOS



SOMMELIER/DÉGUSTATION/ÉVÉNEMENT PRIVÉ
BUENOS AIRES



SOMMELIER FRANÇAIS



QUI SUIS-JE

Originaire de Bretagne et installé à Buenos Aires, je mets à profit plus de 7 années d'expérience en restauration, acquise dans des univers variés allant de la crêperie à la brasserie, jusqu'à la gastronomie.

En tant que serveur, sommelier et bartender, j'accompagne vos événements avec une approche à la fois détendue, soignée et haut de gamme. Passionné par les vins biologiques et les belles découvertes, je propose un service personnalisé en français ou en espagnol, pensé pour créer des moments conviviaux, élégants et mémorables.

SELECTION
DE
VIN
ORGANIQUE

EN DIRECT DES DOMAINES
SPÉCIALITÉES LOCALES
PRODUITS LOCAUX

SELECIION
DE
VINO
ORGANICO

EN DIRECT DES DOMAINES
SPÉCIALITÉES LOCALES
PRODUITS LOCAUX

MES SERVICES

DÉCOUVERTE DES VINS

Dégustation de découverte des vins argentins, sélectionnés ensemble, accompagnée d'un assortiment de spécialités locales, dans une ambiance conviviale et décontractée.

CLUB D'ŒNOLOGIE

Club d'amateurs. Organisation de dégustations à thème lors d'un rendez-vous hebdomadaire. Découvrir et apprendre ensemble. Pour amateurs et confirmés vivant à CABA.

ÉVÉNEMENT PRIVÉ

Organisation d'événements privés pour entreprises et particuliers : dîners, dégustations, mariages, réceptions... en collaboration avec des lieux d'exception et des chefs privés. Avec un catalogue de bodegas partenaires soigneusement sélectionnées.

MENU ACCORD METS/VINS

Dîner privé, sublimé par des accords mets-vins conçus en collaboration avec un chef privé, à domicile ou dans un lieu d'exception.

SOMMELIER/ BARTENDER

Service de sommelier et de bartender pour sublimer vos événements et réceptions, avec un catalogue de bodegas partenaires soigneusement sélectionnées.



CONTACTO



Hugo@ba-vinosocialclub.com

SIEMPRE MEJOR CUANDO COMPARTIMOS



SOMMELIER/CATAS/EVENTOS PRIVADOS

BUENOS AIRES



SOMMELIER FRANÇAIS



SOBRE MÍ

Originario de Bretaña y radicado en Buenos Aires, pongo a disposición más de 7 años de experiencia en restauración, adquirida en entornos muy variados, desde creperías y brasserías hasta restaurantes gastronómicos. Como camarero, sommelier y bartender, acompaño tus eventos con un enfoque relajado, cuidado y de alto nivel. Apasionado por los vinos orgánicos y los grandes descubrimientos, ofrezco un servicio personalizado en francés o en español, pensado para crear momentos conviviales, elegantes y memorables.

SELECTION
DE
VIN
ORGANIQUE

EN DIRECT DES DOMAINES
SPÉCIALITÉES LOCALES
PRODUITS LOCAUX

SELECCION
DE
VINOS
ORGANICOS

EN DIRECT DES DOMAINES
SPÉCIALITÉES LOCALES
PRODUITS LOCAUX

NUESTRA PROPUESTA

DESCUBRIMIENTO DE VINOS

Degustación de descubrimiento de vinos orgánicos, seleccionados juntos, acompañada de un surtido de comida francesa, en un ambiente relajado y agradable.

CLUB DE VINOS

Club de aficionados. Organización de degustaciones temáticas en un encuentro semanal. Descubrir y aprender juntos. Dirigido a aficionados y conocedores que viven en CABA.

EVENTO EXCLUSIVO

Organización de eventos privados para empresas y particulares: cenas, degustaciones, bodas, recepciones... en colaboración con espacios excepcionales y chefs privados. Con un catálogo de bodegas asociadas cuidadosamente seleccionadas.

MENÚ MARIDAJE DE COMIDA Y VINO

Cena privada, realizada con maridajes de comida y vino diseñados en colaboración con un chef privado, en tu domicilio o en un lugar excepcional.

SOMMELIER Y BARTENDER

Servicio de sommelier y coctelería para elevar sus eventos y recepciones, con un catálogo de bodegas asociadas cuidadosamente seleccionadas.