



*Estância das
Oliveiras*
&

Veuve Clicquot

23 e 24 de Novembro

UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA E MARCANTE!



Estância das Oliveiras & Veuve Clicquot

Permita-se!

Convide sua família, amigos,
confraria e quem você ama e
venha viver esta experiência
única que estamos trazendo ao
Rio Grande do Sul!

EVENTO EXCLUSIVO
COM VAGAS MUITO
LIMITADAS!

Garanta sua reserva
agora pelo WhatsApp
(51) 99813.0919



Estância das Oliveiras & Veuve Clicquot

🫒 A Estância das Oliveiras firmou parceria com a Veuve Clicquot, uma das melhores marcas de champagne do mundo, para eventos exclusivos.

🫒 Serão cerca de quatro edições por ano com vagas muito limitadas. As próximas datas ainda serão definidas.

🫒 Uma rara parceria de marcas de olivicultura e vinicultura de alto padrão.

Os eventos exclusivos serão ricos em experiências únicas e marcantes, oferecendo as melhores harmonizações tanto dos azeites multi premiados como dos rótulos de Champanhe Veuve Clicquot.

🫒 A programação, totalmente exclusiva, contará com a presença do Enólogo Francês Sr. François Hautekeur, que após 9 anos atuando na Maison Veuve Clicquot, em Reims, na França, foi nomeado embaixador no Brasil do grupo LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) detentora da marca Veuve Clicquot.

🫒 Durante o evento François, além de realizar uma degustação orientada de taça de 3 rótulos da Champanhe Francesa, ainda vai contar os bastidores, histórias e segredos desta marca secular.



Pouquíssimas vagas!

GARANTA AGORA SUA RESERVA NO

 WHATS: (51) 99813.0919

Somos a 1ª Estância de Olivoturismo do Brasil EXCLUSIVA para MEMBROS – Torne-se MEMBRO GRATUITAMENTE CLICANDO AQUI (cadastro obrigatório antes da reserva).



23 e 24/11

Programação

12h

ABERTURA DA ESTÂNCIA

 Abertura da Estância das Oliveiras e recepção dos convidados com Welcome Drink de Champanhe Veuve Clicquot.

13h

ALMOÇO

 Almoço harmonizado em 4 etapas, em cada qual uma taça de Veuve Clicquot será oferecida (degustação será orientada pelo enólogo François Hautekeur que esteve 9 anos atuando em Reims na França - serão degustados taça de 3 rótulos durante serviço de almoço)



Cardápio

ALMOÇO



BOAS VINDAS / ENTRADA:

Ilha de Pães artesanais de fermentação natural, grissinis, focaccias, antepastos da Estância (pasta de beringela defumada, peperonata, terrine de queijos, pesto genovês e caponata siciliana), azeitonas temperadas, tomate cereja confit, cestinhos de provolone com folhas nobres, castanhas e presunto parma crocante, salada caprese, carpaccio de pêra com gorgonzola e nossos super premiados Azeites da Estância (Coratina, Koroneiki, Los Dos e Signature).

Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Brut.

1° PRATO PRINCIPAL:

Ravióli de manjeriço, recheado com ricota e nozes, ao molho de manteiga queimada e mel, harmonizada com o nosso sensacional azeite Frantoio.

Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Brut.

2° PRATO PRINCIPAL:

Filé de robalo ao molho beurre blanc Veuve Clicquot, ramas de brócolis refogado com cebola roxa caramelizada, tempurá de sálvia, harmonizado com o nosso premiadíssimo azeite Blend Exclusivo.

Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Rosé.

SOBREMESA:

Tarte au citron sicilienne, com crumble de pistache e folhas de oliveira, harmonizada com o nosso delicado Azeite Arbequina.

Harmonizado com taça de Champagne Veuve Clicquot Demi-sec.

23 e 24/11

Programação

CONTINUAÇÃO

14:30

VISITAÇÕES NA ESTÂNCIA

-  *Caminhada guiada pelo novo olival conhecendo o manejo das olivas e diferentes espécies;*
-  *Experiência Terroir: Participantes entram em uma trincheira escavada em meio aos Olivais para visualizarem as diferentes camadas e composições do nosso solo e sua influência na produção de nossos azeites premiados fazendo relação com o Terroir da Maison Veuve Clicquot;*
-  *Visitação guiada no Lagar (área externa da agroindústria de extração de Azeite Extra Virgem);*
-  *Degustação de nosso Azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras premiado internacionalmente;*
-  *Terraço e mirante com vista para os olivais, coxilhas e paisagens da região;*
-  *Recreação e Brincadeiras antigas para crianças (das 15hs as 17hs).*



23 e 24/11

Programação

CONTINUAÇÃO



16h

PAINEL HISTÓRIAS, SEGREDOS E BASTIDORES DA MAISON CLICQUOT

 Momento onde o enólogo François Hautekeur trará suas experiências durante os 9 anos que atuou diretamente na produção em Reims na região de Champanhe - França.

17h às 18:30

FINAL DE TARDE - SUNSET

 Pôr do Sol com vista para as coxilhas, olivais e apresentação de Violinista ou Saxofonista + DJ.

 Cortesia extra 1: Brinde de Final de Tarde - participantes receberão Taça de Champanhe Veuve Clicquot Brut

 Cortesia extra 2: Cada reserva de 2 pessoas ou mais, receberá de presente o livro Veuve Clicquot - A história de um império da Champanhe, autografado no dia pelo Enólogo Francês François Hautekeur.

 Ilhas de hidratação com água, água aromatizada, café e chás serão servidos à vontade durante todo o evento (demais bebidas à parte).

[CLIQUE AQUI](#) e veja a programação completa!

*Valor especial
e exclusivo!*

R\$790,00

por pessoa com
11 anos ou mais

R\$150,00

para crianças de 5 a
10 anos com menu kids

*Crianças de 0 a 4 anos são isentas de pagamento



Faça sua Reserva:

- 1 *Faça seu cadastro gratuito em nosso Clube de Membros (obrigatório) - CLIQUE AQUI PARA CADASTRO*
- 2 *Faça sua reserva pelo WhatsApp (51) 99813.0919 CLIQUE AQUI PARA ACESSAR*
- 3 *Faça o pagamento da confirmação da reserva no PIX (CNPJ 33835837/0001-00) e encaminhe comprovante pelo WhatsApp*
- 4 *PRONTO! Rápido e Fácil!
Em apenas 3 passos sua reserva está confirmada!*

AS ATIVIDADES OCORRERÃO INDEPENDENTE DO CLIMA.

 A Veuve Clicquot, casa de champagne francesa especializada em produtos premium, celebrou 250 anos em 2022. É uma das marcas de champagne mais famosas do mundo, chegando a receber o selo de garantia real da Rainha Elizabeth II, e é parte do grupo de marcas de luxo LVMH - Loius Vuitton Moët Hennessy.



Cesta de Piquenique



OPCIONAL para
TODOS os pacotes

Cesta de Piquenique Gourmet para o turno da tarde:

🫒 Necessita reserva antecipada - cesta, toalha e louça são devolvidos ao final do piquenique.

Valor promocional
(Cesta serve de 2 a 3 pessoas)
~~de: R\$170,00~~
por apenas: R\$120,00.

Descrição:

🫒 Piquenique (serve de 2 a 3 pessoas), incluindo Mini azeite Extra Virgem Estância das Oliveiras Blend Exclusivo (eleito entre os 10 Melhores Azeites do Mundo no TerraOlivo Israel 2022), caponata siciliana, pesto genovês, geleia sazonal, doce de leite, azeitonas temperadas, pães especiais da fazenda (pão caseiro integral com alecrim, pão caseiro com azeitonas, pães de queijo, pãezinhos caseiros recheados com maçã e canela e cachorrinhos quentes caseiros), queijo colonial da Estância Grande, fatias de copa e salame e frutas da época.

Informações complementares:

🫒 Harmonizações tem inclusas no pacote 1 taça de degustação por pessoa em cada prato, além do welcome drink.

🫒 A cesta de piquenique da tarde não está inclusa em nenhum pacote de visitação, sendo necessário reserv -la separadamente (  opcional dentro dos pacotes).

🫒 As cestas de piquenique ficam disponíveis para retirada entre as 15h40min e 18h.

🫒 Cesta de piquenique, toalha, tábuas e utensílios são devolvidas ao final (disponibilizamos saquinhos plásticos para levar os alimentos não consumidos).

🫒 Além das cestas de piquenique, também temos excelentes op es de tábuas de aperitivos, bebidas e drinks no nosso Honesty Bar (bebidas e alimenta o são oferecidas exclusivamente pela Estância), segue link do cardápio <https://www.quintadaestancia.com.br/carta-estancia-das-oliveiras>

🫒 A não realiza o de atividades não altera o valor do pacote.

🫒 Programa o irá ocorrer independente do clima (com chuva as atividades serão internas em nosso casarão)





@estanciadasoliveiras



estanciadasoliveirasoficial



(51) 99813.0919



RS-118 km32 - Estrada Jaconi 495 -
Estância Grande - Viamão - RS.
Apenas 28km de Porto Alegre