



---

## LE VIN POUR PASSION

*20 ans de métier :*

Pascal Magro, un professionnel renommé, à votre service.

Sur rendez-vous uniquement, il se déplace à votre guise, chez vous, ou dans votre entreprise pour :

- *donner des cours privés d'oenologie*
- *évaluer / constituer / racheter votre cave*
- *organiser des voyages dans les vignobles*

Meilleur Sommelier du Luxembourg (1993-1994), Pascal vous reçoit au Bar à vin, en plein cœur de la ville de Luxembourg, dans une ambiance conviviale toute dédiée à l'univers du vin et de sa dégustation.

31, rue des Capucins  
L-1313 Luxembourg

T: 26 26 21 26  
F: 26 20 22 29

Email: [info@baravin.lu](mailto:info@baravin.lu)  
Site: [www.baravin.lu](http://www.baravin.lu)



*Bar à vin*

---

31, rue des Capucins - L-1313 Luxembourg

## VENTE ET CONSEIL

*Toute la journée, de 11h à 19h, Pascal vous fait découvrir sa cave, notamment française et luxembourgeoise, et vous conseillera, en fonction de votre budget, dans vos achats de vins et spiritueux. Avec sa cave haut de gamme et exclusive, le Bar à vin satisfera les initiés comme les profanes amoureux des bons vins. La boutique vous propose également un service de livraison à domicile.*

Poussez la porte du Bar à vin, pour parler vin, terroir et amour des bonnes choses !

---

## LA RESTAURATION LE MIDI

*Qualité et simplicité des mets viennent rehausser la dégustation d'un vin servi au verre.*

Le Bar à vin vous propose une carte composée de deux entrées au choix suivies d'un poisson, ou d'une viande, ou encore d'assiettes traditionnelles. Votre repas se finira en beauté sur un dessert gourmand. A chaque plat, son verre de vin sélectionné par les bons soins de Pascal pour faire de votre pause déjeuner une véritable pause saveur.

---

## LE SOIR, UN SERVICE SUR-MESURE

Le Bar à vin ferme ses portes à la vente et se privatise pour devenir un lieu exclusif et festif dédié à vos soirées, entre amis ou collègues.

*Pour un dîner assis, le local peut accueillir 14 personnes et, debout, jusqu'à 25 personnes.* Pascal et son équipe se plieront en quatre pour s'adapter à vos demandes et satisfaire vos désirs pour faire de votre soirée un moment inoubliable et apprécié par vos invités.



La quarantaine souriante, le verbe haut et la bonne humeur contagieuse, Pascal Magro est originaire de Lorraine. Tombé à 13 ans à peine dans le chaudron de la restauration et guidé par les meilleurs maîtres, il s'est très rapidement tourné vers la sommellerie.

---

Désigné meilleur sommelier du Luxembourg en 1993/1994, et enchaînant les concours nationaux et internationaux, Pascal est aujourd'hui le seul à Luxembourg à avoir obtenu une Grappe d'Or.

---

Or, pour Pascal, son savoir n'a de sens que dans la transmission et le partage de son amour pour le vin avec d'autres passionnés : c'est sa vision du concept du Bar à vin qui vous recevra dans une atmosphère cosy et authentique au 31, rue des Capucins, à Luxembourg.

À très bientôt donc.