

# CINÉRÉA®

L'Événementiel Œnoludique



[WWW.CINEREA.EVENTS](http://WWW.CINEREA.EVENTS)

**ANIMATIONS EN ATELIERS LIBRES**



# VINI VEGAS®

Le Casino du Vin et des Saveurs

Nos animateurs croupiers mettent vos sens en éveil pour découvrir la dégustation sous forme de jeux accessible à tous :

**Les Dégustations** : Dégustez et savourez les indices de l'Animateur et pariez !

Choisissez votre thématique parmi : Vins de France / Vins du Monde / Champagnes / Bières du Monde / Cocktails / Cocktails Moléculaires.

Versions possibles 100% Softs avec des adaptations très Gourmandes : Cocktails de fruits, Macarons, Fromages, Crus de chocolats du Monde..

**Les Couleurs du Vin** : Saurez - vous reconnaître un Vin Blanc d'un Rouge ou d'un Rosé? Ne soyez pas si sûr de vous !! A vous de jouer !

**Les Arômes** : Vos sens sont en éveil ! Vous connaissez forcément ce parfum !

Est - ce le citron ou alors l'orange, non en fait le pamplemousse ??? Vous hésitez ? A vous de miser sur le bon arôme !



Cocktail Apéritif ou Dinatoire



De 5 à 20



De 1H à 1H30 d'Animation

# TARIFS CASINO DES SAVEURS

## **FORMULE 1 Table 3 Jeux : 1 500 € HT (recommandée jusqu'à 20 participants max)**

Inclus dans cette prestation :

1 Table avec 3 thématiques : Dégustation / Couleurs et Arômes

Tirage au sort - Verres personnalisés

## **FORMULE 2 Tables : 2 350 € HT (recommandée de 20 à 60 Personnes)**

Inclus dans cette prestation :

1 Table de Dégustation Vins de France ou Monde, Bières du Monde, Cocktails de fruits, cocktails moléculaires ou Crus de Chocolat du Monde

1 Tables des Arômes en fixe ou déambulatoire

Tirage au sort - Verres personnalisés

## **Au-delà de 60 participants : 3ème table recommandée : Supplément de 900 € HT**

Table des Couleurs ou Quiz personnalisé

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 10 % SUR CES TARIFS**

## PRÉCISIONS

**\*Cadeaux pour la Table 3 Jeux : 1 Magnum de Champagne - 1 coffret de 2 Bouteilles - 1 Tire Bouchon**

**\*\* Thématique de Dégustation au choix parmi :** *Vins de France - Vins du Monde - Bières du Monde - Cocktails Moléculaires - Champagne - Jus de Fruits - Fromages - Crus de Chocolats du Monde, Cokctails de Fruits* (autres thématiques sur demande).

Sur la base d'une thématique par table .

**\*\*\*\* Cadeaux pour Vente aux Enchères ou Tirage au Sort :** 1 Magnum de Champagne - 1 Bouteille de Champagne - 1 Coffret de 2 bouteilles de Vin - 1 Tire Bouchon - 1 Coffret d'Arômes du Vin de Jean Lenoir (6) - 1 Cadeau Humoristique.

Possibilité d'effectuer des modifications de thèmes de tables et de cadeaux en fonction de vos souhaits (sur demande)

## À SAVOIR

**Nos besoins pour l'animation :** Le Logo au format jpg du client - Glace ou glaçons ou un accès au frais - Sonorisation au-delà de 100 personnes

**Les Repas des animateurs restent à votre charge .**

**Le Transport est inclus dans un rayon A/R de 200 Kms au départ de Paris - Bordeaux - Montpellier - Lyon - Liège.**

**Dimensions des Tables :** Demi lune : 2 M de Long et 1,10 M de Profondeur - Temps moyen pour montage : 1H30- Temps moyen du démontage 1H (sans contraintes spécifiques)



# ONE MAN SOMMELIER®

Les Dégustations Oenoludiques

**Le Concept** : ONE MAN SOMMELIER est une animation initiation où vous apprendrez les bases de la dégustation : chaque vin sera proposé à l'aveugle puis votre animateur sommelier vous révélera la grande histoire et anecdotes avant de vous dévoiler le vin dégusté, son appellation...

Pour clore ce moment : démonstration de sabrage de champagne et dégustation pour tous.

Deux formules s'offrent à vous :

- ◆ Une formule Apéritive avec la dégustation découverte de différents styles d'appellations reconnues.
- ◆ Une formule Repas en accord mets et vins, toujours avec la dégustation découverte de différents styles d'appellations reconnues. Vous nous communiquez votre menu et nous faisons le reste.



Cocktail Apéritif / Repas Assis



De 10 à 40 Personnes



De 1H à 1H30 d'Animation

# TARIFS ONE MAN SOMMELIER

**Tarif de 86 € HT par participant**

***Forfait minium de 15 participants et maximum de 40 participants***

**Inclus dans cette prestation :**

1 Animateur

2 Vins Blancs - 1 Vin rouge et 1 Champagne

Jus de Raisin de chez A. Milliat pour les personnes ne buvant pas de vin.

Tout le matériel nécessaire au bon déroulé de l'Animation / verres / Jeu des Arômes, / Sabrage\*\* de champagne au final

Forfait minium de 15 participants et maximum de 40 participants

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 10%**

# DÉGUSTATIONS TENDANCES®

Les Dégustations Oenologiques

**Le Concept** : LES DÉGUSTATIONS TENDANCES recréent une ambiance très conviviale comme chez votre caviste préféré !

Une fois votre thématique sélectionnée, votre animateur sommelier vous conseillera parmi une sélection d'une douzaine de références de vins. Trucs et astuces, anecdotes, échanges sur les dernières tendances et découvertes à travers toute les régions de France ou du Monde seront au rendez-vous.

En plus d'une sélection très pointue, chaque thématique sera agrémentée d'éléments de décor chaleureux.



Cocktail Apéritif ou Dinatoire



De 10 à 20 Personnes



De 1H à 2H d'Animation



# DÉGUSTATIONS TENDANCES®

Les Dégustations Oenologiques

## Les Thématiques :

Vins de France / Vins du Monde / Vins Bio & Natures /  
Assemblage / Bières

Champagnes & Bulles de France & son sabrage /  
Pastis Artisanaux & Absinthe & Mini Pistes de Pétanque

Wines & Cheese

Crus de Chocolats du Monde

Whiskies du Monde & Spiritueux

....

Combinaison de thématiques sur demande



Cocktail Apéritif ou Dinatoire



De 10 à 500 Personnes



De 1H à 2H d'Animation



# TARIFS DÉGUSTATIONS TENDANCES

**Pour les thématiques :**  
**VINS de FRANCE / du MONDE / BIO / ROSÉS /ASSEMBLAGE / BIÈRES / PASTIS**  
**ARTISANAUX/CRUS DE CHOCOLATS DU MONDE.**

**Tarif de 70 € HT par participant**

**Pour la thématique : Bulles de France et Sabrage**  
**Tarif de 72 € HT par participant**

**Pour la thématique : WINE & CHEESE**  
**Tarif de 75 € HT par participant**

***Tarifs valables pour minimum de 15 participants***

**Inclus dans cette prestation :**

1 Animateur ET assistant à partir de 80 participants

Sélection d'une quinzaine de références sur la thématique sélectionnée + Jus de Raisin de chez A. Milliat pour les personnes ne buvant pas d'alcool.

Tout le matériel nécessaire au bon déroulé de l'Animation / verres / Jeu des Arômes,

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 10%**

# DÉGUSTATIONS TENDANCES<sup>®</sup>

Les Dégustations Oenoludiques

## COCKTAILS :

BARMAN ou FLAIR (si dispo)

Cartes de 4 recettes de Cocktails proposés

Bar

Tout le matériel nécessaire à la création de cocktails

....

Thématique pouvant évoluer en fonction de vos souhaits



Cocktail Apéritif ou Dinatoire



De 10 à 500 Personnes



De 1H à 2H d'Animation

# TARIFS DÉGUSTATIONS TENDANCES

**Pour la thématique :**

**COCKTAILS**

**Tarif de 70 € HT par participant**

***Tarifs valables pour minimum de 15 participants***

**Inclus dans cette prestation :**

1 barman ET assistant à partir de 80 participants

Tout le matériel nécessaire à la création des cocktails. Sur la base de 2 Cocktails par personne

**BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 10%**



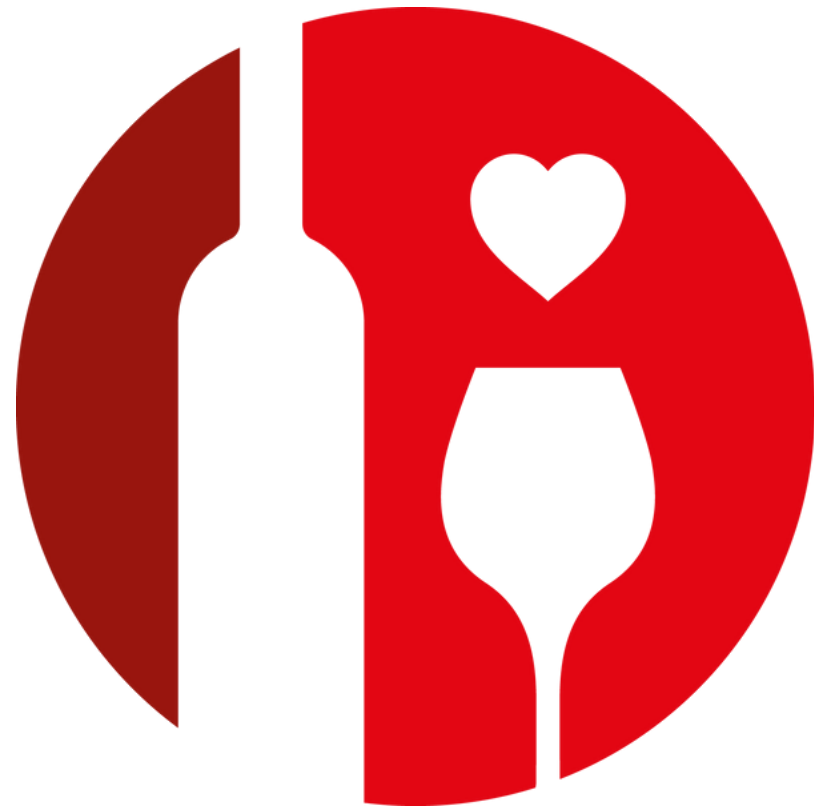
**CONTACT :**

**Emmanuelle EUSTACHE**

**e.eustache@cinerea.events**

**06 61 76 34 12**

**WWW.CINEREA.EVENTS**



**SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX**



**[WWW.CINEREA.EVENTS](http://WWW.CINEREA.EVENTS)**