

CINÉRÉA®

L'Événementiel Œnoludique



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®

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%



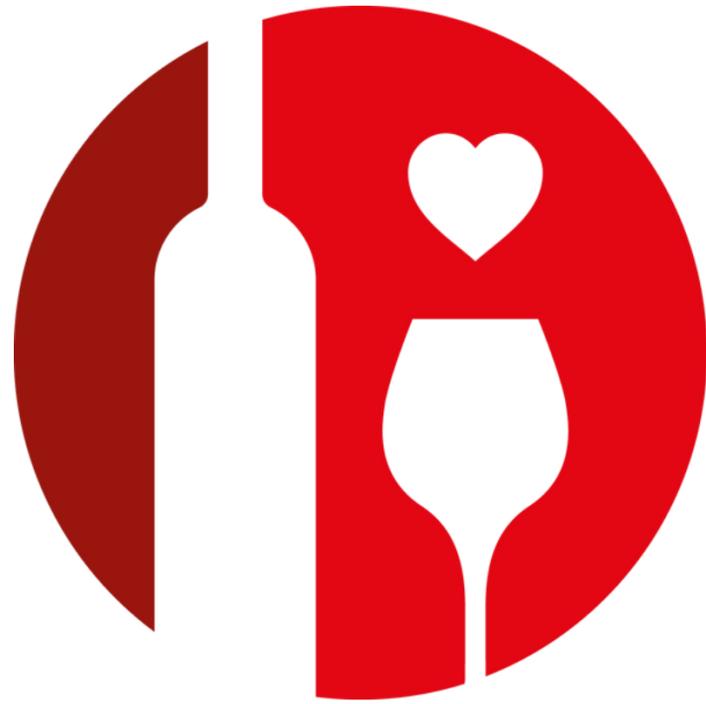
CONTACT :

Emmanuelle EUSTACHE

e.eustache@cinerea.events

06 61 76 34 12

WWW.CINEREA.EVENTS



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



WWW.CINEREA.EVENTS