

# DÉGUSTATIONS TENDANCES®

Les Dégustations Oenoludiques

INITIATION ★ DÉCOUVERTE ★ PARTAGE



## LE CONCEPT

LES DÉGUSTATIONS TENDANCES recréent une ambiance conviviale d'un Bar à Dégustations avec les anecdotes et les découvertes d'un animateur expert !

Sur chaque thématique, de très nombreux produits variés et sélectionnés pour leurs qualités, sont à disposition pour satisfaire tous les palais et toutes les exigences. L'animateur vous servira debout devant le Bar pour créer la proximité et la convivialité. Il donnera aussi tous ses trucs et astuces à savoir, racontera de jolies histoires et initiera à la dégustation. Vous serez aussi au fait des dernières tendances.

Chaque thématique a son décor spécifique, donnant une ambiance chaleureuse et attractive.





## LES FORMULES

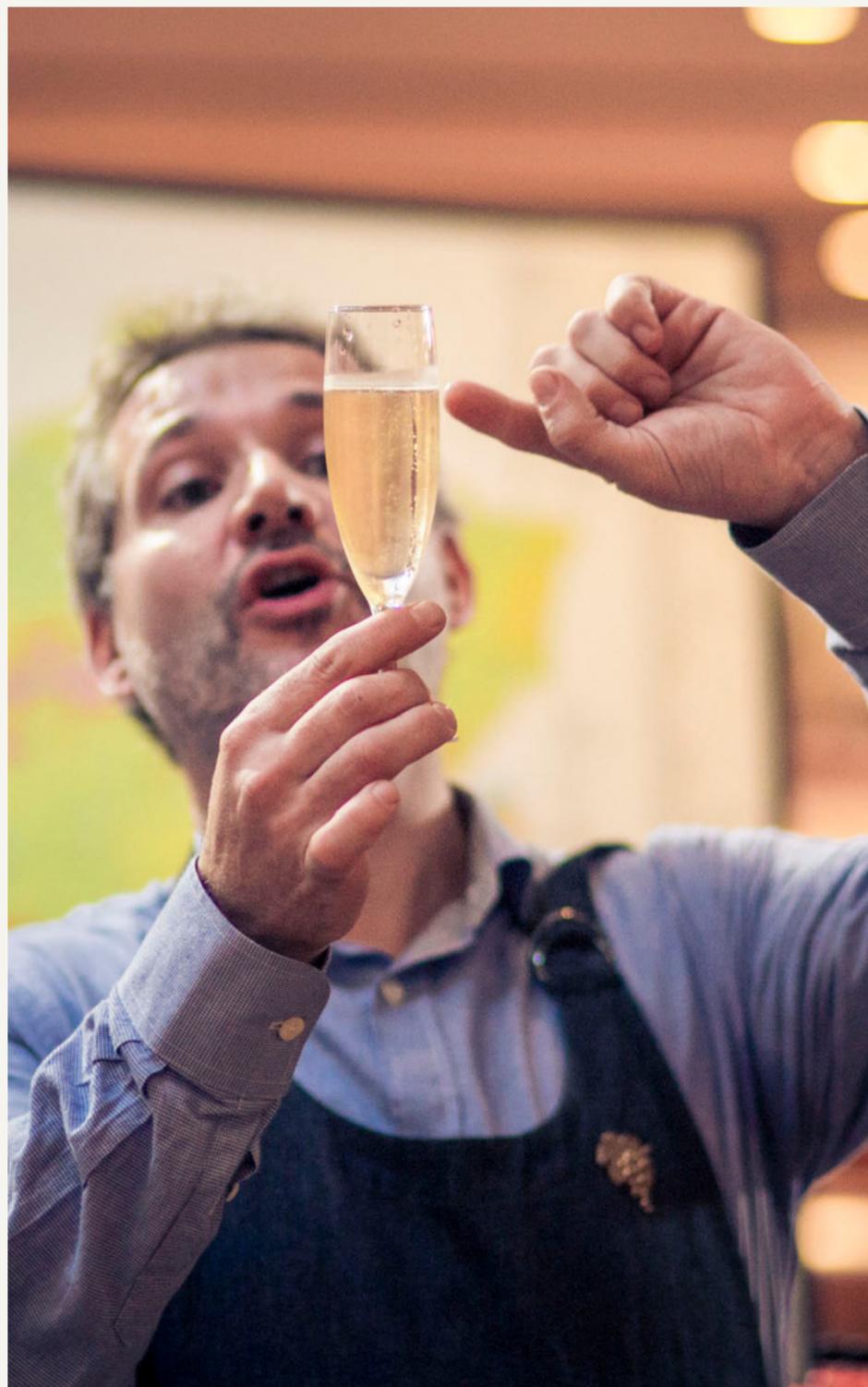
- ◆ Apéritif
- ◆ Cocktail Dinatoire
- ◆ After's

## LES THÉMATIQUES

Vins de France - Vins du Monde - Vins Bio - Assemblage - Les Bulles de France - Dégustations Provençales - Vins & Fromages - Cocktails - Whiskies - Spiritueux - Cidres et Bières - Crus de Chocolats du Monde.

Formules possibles 100 % SOFTS  
Autres thématiques sur demande.





## BÉNÉFICES CLIENTS

- ◆ ÉCHANGE
- ◆ INITIATION À LA DÉGUSTATION
  - ◆ PARTAGE
  - ◆ CONVIVIALITÉ
- ◆ DÉCOUVERTE PLAISIR
- ◆ APPROCHE LUDIQUE

## À QUI S'ADRESSE CETTE ANIMATION?

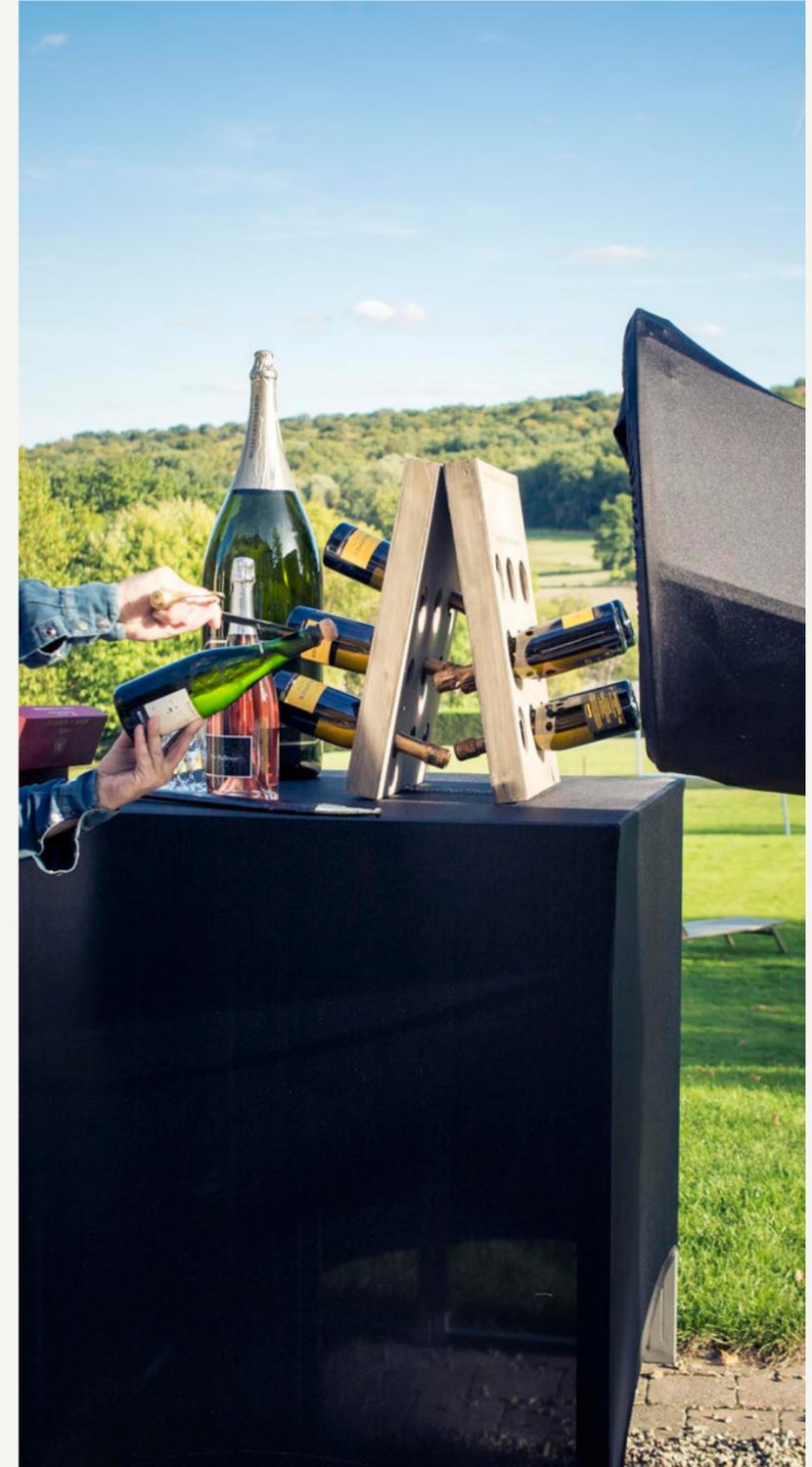
- ◆ SÉMINAIRE INTERNE
  - ◆ PROSPECTS
  - ◆ CLIENTS
- ◆ ÉVÉNEMENTS PRIVÉS



VOTRE SÉLECTION:

## LE BAR A SABARGE

C'est un voyage découverte autour des principales régions viticoles françaises. Et oui, il n'y a pas que le Champagne en France, (même s'il est présent sur ce Bar) et de nombreux crus restent à découvrir. Cette sélection de vins à Bulles et de vignobles reconnus permet de mieux comprendre les terroirs et les effets des différents cépages qui amènent d'autres goûts et arômes. Et chaque bouteille sera sabrée par l'animateur et une personne volontaire. C'est alors un véritable show qui appelle les curieux à vivre le Sabrage. Et le bouchon tombe proprement dans une poche adaptée. Pas d'éclaboussures ! Chaque vin offre aussi de belles anecdotes que l'animateur se délectera de raconter.



# DES ÉVÉNEMENTS PERSONNALISÉS

À Chaque événement sa personnalisation :

- Des combinaisons de thématiques en fonction de vos souhaits.
- Des Formules 100% Softs sur demande.
- Un format adapté à votre événement .
- Animation en intérieur ou en extérieur.



## COCKTAIL & AFTER'S

En intérieur comme en extérieur.



## DE 10 À 500 PERSONNES

Des Formules adaptées à vos besoins. .



## DURÉE

De 1H à 2H ou en ateliers libres.



## RESPECT DES RÈGLES SANITAIRES

L'équipe est en conformité en fonction des mesures sanitaires du moment.

# DÉGUSTATIONS TENDANCES®

Les Dégustations Oenologiques

## DÉROULÉ TYPE

A chaque événement : ses spécificités.  
Voici quelques repères types qui seront à adapter en fonction de contraintes temps, lieu...



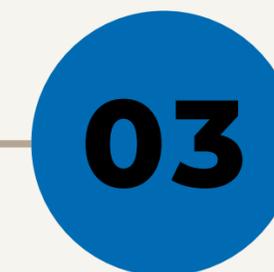
### MONTAGE

Prévoir une durée entre 1H et 2H en fonction du nombre de participants et des contraintes du lieu.



### L'ANIMATION

L'animation se déroule en ateliers libres :  
*les participants viendront au fur et à mesure en fonction de leurs envies, déguster et échanger avec l'animateur.*



### LE DÉMONTAGE

Prévoir une durée entre 1H et 1H30 en fonction du nombre de participants et des contraintes du lieu.

**21**

ANNÉES  
D'EXPÉRIENCE

**120**

ANIMATIONS  
/ AN

**11 400**

PARTICIPANTS  
/ AN

**45**

ÉCLATS DE  
RIRE PARTAGÉS  
**600**

