

INITIATION * DÉCOUVERTE * PARTAGE



LE CONCEPT

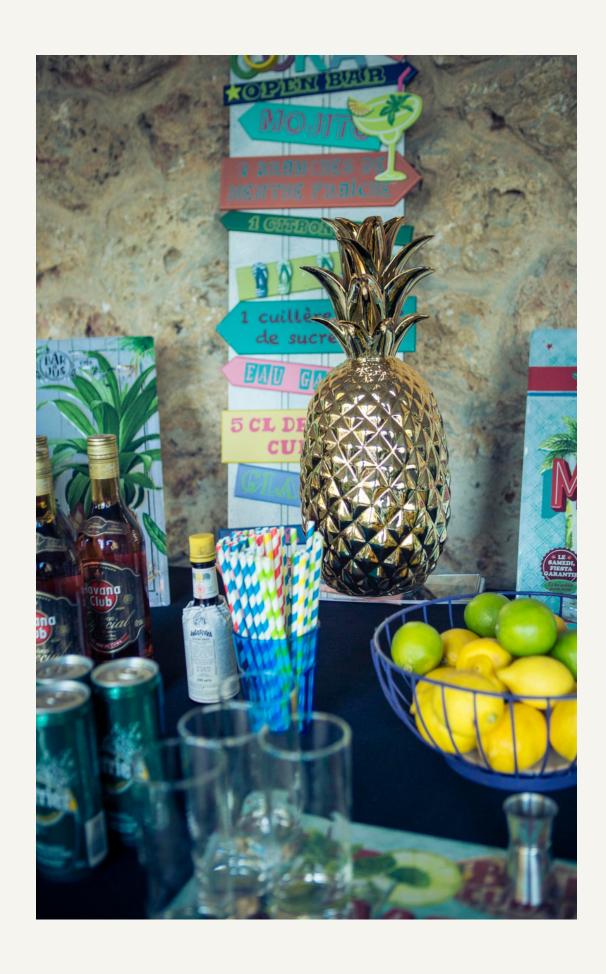
LES DÉGUSTATIONS TENDANCES recréent une ambiance conviviale d'un Bar à Dégustations avec les anecdotes et les découvertes d'un animateur expert!

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.





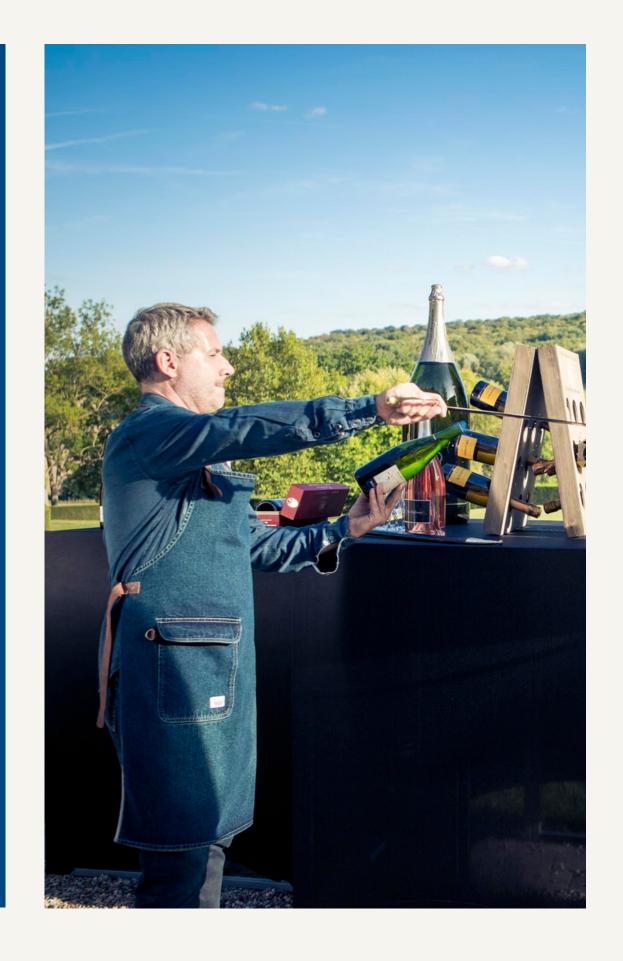
LES FORMULES

- → 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:

LES VINS DE FRANCE

L'animateur sommelier vous propose une quinzaine de références de jolis vins à déguster. C'est un voyage découverte autour des principales régions viticoles françaises. Cette sélection de vins et de vignobles reconnus permet de mieux comprendre les différents terroirs et offre à l'animateur de la matière pour raconter aussi de belles anecdotes sur chaque vin. Et comme tout bon sommelier, il aura des pépites découvertes pour les plus curieux.







VOTRE SÉLECTION:

LES VINS DU MONDE

L'animateur sommelier vous propose une quinzaine de références de jolis vins à déguster. C'est un véritable voyage découverte autour des principales régions viticoles du Monde. Cette sélection de vins et de vignobles reconnus permet de mieux comprendre les différents terroirs et les différents cépages mondiaux et offre à l'animateur de la matière pour raconter aussi de belles anecdotes sur chaque vin. Et comme tout bon sommelier, il aura des pépites découvertes pour les plus curieux.







VOTRE SÉLECTION:

LES VINS BIO

L'animateur sommelier vous propose une quinzaine de références de jolis vins à déguster. C'est un voyage découverte autour des principales régions viticoles françaises. Cette sélection de vins et de vignobles reconnus permet de mieux comprendre les différents terroirs et les méthodes culturales en Bio, Biodynamie et Nature et leurs effets sur la dégustation. Bien entendu, tous ces vins offrent aussi à l'animateur de la matière pour raconter aussi de belles anecdotes. Et comme tout bon sommelier, il aura des pépites découvertes pour les plus curieux.







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.



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 6600 Es

