

# atout TERROIR

ANNEE 2022-2023

**CATALOGUE ANIMATIONS**

## ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

TEAM BUILDING, INCENTIVE, SÉMINAIRE, COCKTAIL DINATOIRE,  
LANCEMENT DE PRODUIT, INAUGURATION, AFTER WORK, CONVENTION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'alcool ne doit pas être consommée par des femmes enceintes.

## QUI SOMMES NOUS ?

Nous sommes une équipe de sommeliers passionnés qui partageons nos expériences à travers nos activités de consulting, d'accompagnement de projets, de formation professionnelle et bien sur ... d'animation de soirées pour professionnels et particuliers.



**LAETITIA MATHIEU**

Fondatrice & Gérante  
Formatrice œnotourisme & Communication -  
Wine Educator accrédité Sud de France



**JOSSÉLIN MENDIGAL**

Chef sommelier - Formateur  
Wine Educator accrédité Sud de France  
Sommelier Consultant spécialisé dans le  
circuit Caviste, Hôtel et Restaurant.



**SIMON PAGES**

Formateur spiritueux - Fondateur de Bal Pagès  
Consultant spécialisé en spiritueux pour le  
secteur de la restauration, bars et commerce.



**JACQUEMIN SABRINA**

Sommelière Formatrice  
Consultant spécialisé dans le circuit Caviste  
, Hôtel et Restaurant.

# OENOLUDISME : LA CONNAISSANCE DÉCOMPLEXÉE

Nous sommes convaincus que la connaissance est accessible à tous à partir du moment où nous utilisons les bons outils pour la transmettre. Nous envisageons donc la dégustation de façon conviviale et décomplexée par le jeu.

Le vin est désormais à la portée de tous et vient à votre rencontre.

Le vin est un élément fédérateur, convivial qui joue parfaitement son rôle dans tout événements d'entreprise pour un Team Building, un séminaire, une convention, une réunion, un lancement de produit ...

L'œnologie porte des valeurs de partage et de convivialité. C'est pour cela que les animations autour du vin que nous proposons sont de plus en plus plébiscitées par les managers et les chefs d'entreprise.

Les activités œnologiques sont un moyen efficace pour créer de la synergie au sein d'une équipe professionnelle. De plus, lorsque la dimension de l'œnologie y est ajoutée, les animations et activités gagnent en convivialité et en apprentissage.

# CATALOGUE

## CASINO TERROIR

- CASINO DES VINS
- CASINO DES BIÈRES
- CASINO DES SPIRITUEUX
- CASINO DES VINS ET DES CACAOS
- CASINO DES VINS ET FROMAGES

6  
7  
8  
9  
10

## CRÉATION PAR ÉQUIPE

- LE PETIT OENOLOGUE
- LE PETIT MIXOLOGUE

12  
13

## MASTER CLASS & ATELIERS

- L'ART DE LA DÉGUSTATION
- LA ROUTE DES VINS DE FRANCE
- LA ROUTE DES VINS DU LANGUEDOC - ROUSSILLON
- LES VINS DOUX NATURELS
- LA ROUTE DES CHAMPAGNES
- LES GRANDS CRUS BORDELAIS
- FROMAGES ET VINS
- VINS ET CHOCOLATS

15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22

## BAR ÉVÉNEMENTIEL

- BAR À VIN OENOLUDIQUE

24

## DÎNER OENOLOGIQUE

- ACCORDS METS ET VINS GASTRONOMIQUE ( CUISINE GASTRONOMIQUE )

26



Découvrir sous forme de jeu casino l'univers des vins, des vignobles, de la dégustation de manière ludique et convivial pour vos événements d'entreprises ( team building, séminaire, cocktail dinatoire, after work ...). Une animation qui animera vos événements sans aucun doute !



Durée : 2 heures



Public : à partir de 5 personnes



Langues : Français et anglais



Animateur : Sommelier



zone : Occitanie - Paca ( France sur devis )



Localisation : Intérieur-extérieur

## JOUEZ ! PARIEZ ! APPRENEZ !

Fini les dégustations formelles, submergées de termes techniques qui vous font penser que vous n'y connaissez rien!

Avec le casino des vins d'Atout Terroir, vous apprendrez, sans même vous en rendre compte à déguster et à identifier des vins à l'aveugle,

Grâce au jeu et nos sommeliers, vous partagerez un moment convivial, riche et décomplexé en équipe .ou avec vos clients.

## POUR DÉCOUVRIR TOUTES LES FACETTES DU VIN

Nous vous proposons une adaptation de jeux de casino, à la dégustation du vin, à la découverte de ses arômes et de ses couleurs.

Avec vos jetons pour parier et votre verre pour déguster ... jouez pour gagner de superbes bouteilles !

## JEU

### JEUX 1 : LES ARÔMES

Retrouvez les arômes cachés des vins

### JEUX 2 : VIN MYSTÈRE

Dégustez à l'aveugle , retrouvez les cépages et le terroir de production !

### JEUX 3 : LES VERRES NOIRS

Blanc? Rouge ? ou Rosé? Dégustez dans les verres noirs et faites confiance à vos autres sens!

### JEUX 4 : LES MILLÉSIMES

Retrouver les millésimes qui se cachent derrière les bouteilles dégustés

#### LE FORFAIT COMPREND :

- Table de jeux personnalisé (Choix des jeux, dimensions, votre logo,..)
- 2h d'animation par un sommelier/formateur
- Forfait Vin (30 personnes)
- Location Matériel de jeu

#### Options :

- Vins prestigies sur devis
- Location de verres Chef & Sommelier
- Déplacement hors Hérault



Toute personnalisation des tapis de jeu pouvant être réutilisé pour vos futurs événements d'entreprise incluant une remise de 20% du tarif indiqué.

Découvrir l'univers de la bière, la boisson la plus consommée en France ,et percer les mystères de la zythologie, des céréales, des brasseries, de la dégustation de manière ludique et convivial pour vos événements d'entreprises ( team building, séminaire, cocktail dinatoire, after work ...).

 Durée : 2 heures

 Public : à partir de 5 personnes

 Langues : Français et anglais

 Animateur : Sommelier - zytologue

 zone : Occitanie - Paca ( France sur devis )

 Localisation : Intérieur-extérieur

## JOUEZ / PARIEZ / APPRENEZ !

Fini les dégustations formelles, submergées de termes techniques qui vous font penser que vous n'y connaissez rien!

Avec le casino des bières d'Atout Terroir, vous apprendrez, sans même vous en rendre compte à déguster et à identifier des bières à l'aveugle, Grâce au jeu et nos sommeliers, vous partagerez un moment convivial, riche et décomplexé en équipe .ou avec vos clients.

## POUR DÉCOUVRIR TOUTES LES FACETTES DE LA BIÈRES

Nous vous proposons une adaptation de jeux de casino, à la dégustation des bières , à la découverte de ses arômes et de ses couleurs.

Avec vos jetons pour parier et votre verre pour déguster ... jouez pour gagner de superbes bouteilles !

## JEU

### JEUX 1 : LES ARÔMES

Retrouvez les arômes cachés des bières

### JEUX 2 : BIÈRE MYSTÈRE

Dégustez à l'aveugle , retrouvez les différentes types de bières et son pays de production !

### JEUX 3 : LES VERRES NOIRS

Blonde? Blanche ? brune ? rousse ou ambrée ? Dégustez dans les verres noirs et faites confiance à vos autres sens!

### LE FORFAIT COMPREND :

- Table de jeux personnalisé (Choix des jeux, dimensions, votre logo,..)
- 2h d'animation par un sommelier/zytologue
- Forfait bières (30 personnes)
- Location Matériel de jeu

### Options :

- Bières prestiges sur devis
- Location de verres Chef & Sommelier
- Déplacement hors Hérault



Toute personnalisation des tapis de jeu pouvant être réutilisé pour vos futurs événements d'entreprise incluant une remise de 20% du tarif indiqué.

Rhum, whisky, gin, téquila, vodka, l'univers des spiritueux est complexe et surprenant. À travers la dégustation de manière ludique et convivial, découvrez avec un sommelier professionnel la richesse aromatiques des produits pour vos événements d'entreprises ( team building, séminaire, cocktail dinatoire, after work ...).

 **Durée : 2 heures**

 **Public : à partir de 5 personnes**

 **Langues : Français et anglais**

 **Animateur : Sommelier**

 **zone : Occitanie - Paca ( France sur devis )**

 **Localisation : Intérieur-extérieur**

## **JOUEZ / PARIEZ / APPRENEZ !**

Fini les dégustations formelles, submergées de termes techniques qui vous font penser que vous n'y connaissez rien!

Avec le casino des spiritueux d'Atout Terroir, vous apprendrez, sans même vous en rendre compte à déguster et à identifier à l'aveugle des eaux-de-vie qu'elle soit de fruits, de céréales, de canne à sucre ou de vin à l'aveugle, Grâce au jeu et nos sommeliers, vous partagerez un moment convivial, riche et décomplexé en équipe .ou avec vos clients, partenaires ou collaborateurs.

## **POUR DÉCOUVRIR LA COMPLEXITÉ DES SPIRITUEUX**

Nous vous proposons une adaptation de jeu de casino, à la dégustation des spiritueux, à la découverte de ses arômes et de leur provenance.

Avec vos jetons pour parier et votre verre pour déguster ... jouez pour gagner de superbes cadeaux !

## **JEU**

### **JEUX 1 : LES ARÔMES**

Retrouvez les arômes cachés des spiritueux

### **JEUX 2 : SPIRITUEUX MYSTÈRE**

Dégustez à l'aveugle, retrouvez les différents types de spiritueux et son pays de production !

### **JEUX 3 : LES VERRES NOIRS**

A base de fruit, de céréales, de canne à sucre. Dégustez dans les verres noirs et faites confiance à vos autres sens!

#### **LE FORFAIT COMPREND :**

- Table de jeux personnalisé  
(Choix des jeux, dimensions, votre logo,..)
- 2h d'animation par un sommelier/formateur
- Forfait spiritueux (30 personnes)
- Location Matériel de jeu

#### **Options :**

- Spiritueux prestigés sur devis
- Location de verres Chef & Sommelier
- Déplacement hors Hérault



Toute personnalisation des tapis de jeu pouvant être réutilisé pour vos futurs événements d'entreprise incluant une remise de 20% du tarif indiqué.

Vous découvrirez toutes les similitudes entre le vin et le chocolat de manière ludique guidé par un sommelier professionnel. ils transporteront vos collaborateurs et clients dans un monde gourmand à souhait ! Vivez l'expérience de l'accord Vin & Cacao et découvrez l'art de marier l'essence du raisin à l'intensité du chocolat.

 **Durée :** 2 heures

 **Public :** à partir de 5 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## JOUEZ / PARIEZ / APPRENEZ !

Fini les dégustations formelles, submergées de termes techniques qui vous font penser que vous n'y connaissez rien!

Avec le casino des vins et des chocolats d'Atout Terroir, vous apprendrez, sans même vous en rendre compte à déguster à identifier à l'aveugle des chocolats et des vins et apprendre à les accorder.

Grâce au jeu et nos sommeliers, vous partagerez un moment convivial, riche et décomplexé en équipe .ou avec vos clients.

## PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'UN MARIAGE PARFAIT

Nous vous proposons une adaptation de jeux de casino, à la dégustation du vin et de différents cacaos. Un verre de vin dans une main, un chocolat de l'autre, laissez vous guider par un sommelier à la recherche de la bonne réponse.

Avec vos jetons pour parier... jouez pour gagner de superbes cadeaux !

## JEU

### JEUX 1 : LES ARÔMES

Retrouvez les arômes cachés des vins et des cacaos

### JEUX 2 : CACAO ET VIN MYSTÈRES

Dégustez à l'aveugle, retrouvez les différents types de vins et de cacaos et leurs zones d'élaboration !

### JEUX 3 : LES VERRES NOIRS

A l'aveugle partez à la découverte du profil de vin caché et du type de cacao à accorder.

#### LE FORFAIT COMPREND :

- Table de jeux personnalisé (Choix des jeux, dimensions, votre logo,..)
- 2h d'animation par un sommelier/formateur
- Forfait vins et chocolats (30 personnes)
- Location Matériel de jeu

#### Options :

- Vins et chocolats de prestiges sur devis
- Location de verres Chef & Sommelier
- Déplacement hors Hérault



Toute personnalisation des tapis de jeu pouvant être réutilisé pour vos futurs événements d'entreprise incluant une remise de 20% du tarif indiqué.

Balayez les idées reçues grâce à vos 5 sens ! De façon ludique, sous forme de casino découvrez les différents AOP fromages et vins et apprenez à réaliser des accords sensationnels. Partagez un moment extraordinaire et convivial en entreprise avec vos clients ou collaborateurs. ( Team Building, séminaire, lancement de produit ...)

 **Durée : 2 heures**

 **Public : à partir de 5 personnes**

 **Langues : Français et anglais**

 **Animateur : Sommelier**

 **zone : Occitanie - Paca ( France sur devis )**

 **Localisation : Intérieur-extérieur**

## JOUEZ / PARIEZ / APPRENEZ !

Fini les dégustations formelles, submergées de termes techniques qui vous font penser que vous n'y connaissez rien!

Avec le casino des vins et des fromages d'Atout Terroir, vous apprendrez, sans même vous en rendre compte à déguster, à identifier à l'aveugle des fromages et des vins en apprenant et devinant comment les accorder.

Grâce au jeu et nos sommeliers, vous partagerez un moment convivial, riche et décomplexé en équipe .ou avec vos clients.

## PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'UN MARIAGE PARFAIT

Nous vous proposons une adaptation de jeux de casino, à la dégustation du vin et de différents cacaos. Un verre de vin dans une main, un chocolat de l'autre, laissez vous guider par un sommelier à la recherche de la bonne réponse.

Avec vos jetons pour parier... jouez pour gagner de superbes cadeaux !

## JEU

### JEUX 1 : FROMAGES ET VIN MYSTÈRES

Dégustez à l'aveugle, retrouvez les différents types de vins et de fromages ainsi que leurs provenances !

### JEUX 2 : LES VERRES NOIRS

A l'aveugle partez à la découverte du profil de vin caché afin de l'accorder sur un fromage présenté.

### JEUX 3 : LES ACCORDS

Trouver l'accord idéal du fromage dégusté avec son vin.

#### LE FORFAIT COMPREND :

- Table de jeux personnalisé (Choix des jeux, dimensions, votre logo,..)
- 2h d'animation par un sommelier/formateur
- Forfait vins et fromages (30 personnes)
- Location Matériel de jeu

#### Options :

- Vins et fromages de prestiges sur devis
- Location de verres Chef & Sommelier
- Déplacement hors Hérault



Toute personnalisation des tapis de jeu pouvant être réutilisé pour vos futurs événements d'entreprise incluant une remise de 20% du tarif indiqué.

# CRÉATION PAR ÉQUIPE



Participez à un team building à la fois ludique et gustatif ! Cette activité création d'une cuvée d' vin vous fera réfléchir sur de nombreuses questions ; stratégies commerciales, financières, marketing, ... Un team building autant stimulant qu'original !

 **Durée : 2 heures**

 **Public : à partir de 15 personnes**

 **Langues : Français et anglais**

 **Animateur : Sommelier et œnologue**

 **zone : Occitanie - Paca ( France sur devis )**

 **Localisation : Intérieur-extérieur**

## DÉGUSTEZ ! ASSEMBLEZ !

Vous rêvez de créer votre propre cuvée et de connaître les secrets des assemblages ?

Avec l'aide d'un sommelier, assemblez différents vins de cépages issus de vigneron locaux. Après une initiation à la dégustation et un apprentissage de l'analyse des vins, vous confectionnerez votre vin par équipe qui soit représentatif à l'image de votre entreprise ou du thème du jour.

Avec votre équipe, vous deviendrez œnologues de votre propre domaine :

- Dégustez différents cépages et apprenez leurs spécificités
- Assemblez votre cuvée
- Dessinez votre étiquette
- Présentez votre vin et votre domaine
- Affrontez les autres équipes sur une dégustation à l'aveugle

Évitez d'être élu "Piquette" et décrochez le titre de "Grand Cru" !

## PERSONNALISATION

- Vous souhaitez promouvoir votre domaine ? Votre appellation ? Votre marque ?

Nous personnalisons le jeu afin de faire passer les messages essentiels de votre entreprise.

Nous pouvons aussi faire travailler les joueurs, directement dans votre chai, en sélectionnant des vins "brut de cuve".



### LE FORFAIT COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2h d'animation par un sommelier et un œnologue
- Forfait Vin (30 personnes)

### Options :

- Vins prestiges sur devis
- Déplacement hors Hérault

Avec ce Team Building Cocktail / Mixologie, nous vous proposons une immersion dans le monde de la mixologie. Au cours de cet atelier, votre équipe apprendra à utiliser le matériel spécifique à la réalisation d'un cocktail à l'image de l'entreprise (ou thématique).



Durée : 3 heures



Public : à partir de 15 personnes



Langues : Français et anglais



Animateur : Sommelier  
et barman



zone : Occitanie - Paca ( France sur devis )



Localisation : Intérieur-extérieur

## L'ALCHIMIE DES PRODUITS

En compagnie de notre barman et sommelier professionnel, plongez dans le monde époustouflant des cocktails exotiques: alchimie des arômes, pratique du matériel de bar, décoration des verres et ambiance exotique.

En équipe de 5 à 6 personnes autour d'une table, chaque équipe possède devant elle des ingrédients (alcool, jus, liqueur, sirop, épices, herbes, fruits). Après quelques minutes d'explications indispensables sur l'usage du matériel et les bases d'un cocktail par un animateur, chaque équipe invente et réalise 2 cocktails. Après la préparation du cocktail chaque groupe devra expliquer le cocktail, les ingrédients, son mode de réalisation et un jury élit le meilleur cocktail.

Vous rêvez de découvrir le secrets des spiritueux et de l'art du cocktail?

Avec votre équipe, vous vous mettez dans la peau d'un mixologue :

- Dégustez différents spiritueux et apprenez leurs spécificités
- Créez et assemblez votre cocktail
- Donnez lui un nom
- Présentez votre cocktail
- Dégustez !
- gagnez !

### LE FORFAIT COMPREND :

- Matériel de mixologie et de dégustation
- 3h d'animation par un sommelier et un Barman
- Forfait Softs et spiritueux (30 pers)
- Consommables mixologie

Options :

- Alcools prestige sur devis
- Déplacement hors Hérault



A group of people are seated at a table in a restaurant or bar, participating in a wine tasting event. They are holding wine glasses and appear to be engaged in conversation. The background features wooden pillars and a warm, ambient lighting. A red banner with white text is overlaid on the image.

# **ATELIERS & MASTER CLASS**

# INITIATION À LA DÉGUSTATION

**TARIF : SUR DEVIS**

Forfait 2 à 12 personnes

Profitez d'un moment de partage, de détente et de convivialité entre collaborateurs, associés ou clients autour d'un atelier d'initiation à la dégustation ludique afin d'apprendre et comprendre l'analyse d'un vin et les rudiments de l'œnologie avec un sommelier professionnel.<sup>2</sup>

 **Durée :** 2 h30

 **Public :** de 2 à 300 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## APPRENEZ À BRILLER EN SOCIÉTÉ

Venez participer à nos ateliers dégustations afin d'assouvir votre « soif » de savoir et une envie de vouloir briller en société !

Un atelier idéal pour remercier vos collaborateurs, convier vos clients de votre entreprise ou partager un moment convivial avec vos proches dans le lieu de votre choix. Il permet de découvrir les bases de la dégustation du vin. L'objectif ici n'est pas de savoir si l'on aime un vin, mais objectivement de juger la qualité des vins que nous pouvons déguster.

Un sommelier professionnel vous présentera des profils de vins différents de selon vos goûts et préférences, pour ainsi découvrir ou redécouvrir l'art de la dégustation du vin : l'œil, le nez, la bouche. Partager les secrets et subtilités des alliances mets & vins. Le tout de manière accessible, ludique et convivial.

L'atelier dégustation nous donnera l'occasion de parler des différentes régions de vins, de leurs terroirs et cépages principaux.

Nous mettons un point d'honneur à ce que chaque dégustateur sache parler du vin avec simplicité après cette dégustation.

### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2h d'animation par un sommelier/ formateur Wine Educator Sud de France
- Forfait 5 vins

### Options :

- Fromages et charcuteries
- Vins prestigieux sur devis
- Déplacement hors Hérault



Avec cet atelier ludique, vous voyagez à travers le vignoble français à la découverte des différents cépages, climats, terroirs et appellations. Animé par un sommelier professionnel, vous découvrez les différents profils de vins que le vignoble propose à travers une dégustation ludique, participative et convivial.

 **Durée :** 2 à 3 heures

 **Public :** de 2 à 80 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## À LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE VITICOLE FRANÇAIS

Une expérience vécue et partagée génère de l'émotion et cette émotion marque les esprits durablement. En préambule à un comité de direction, à un séminaire ou une convention d'entreprise, vous cherchez un moment de détente fédérateur et convivial, autour d'une dégustation de vin, qui génère de la cohésion d'équipe, avant de passer à des sujets plus sérieux, comme la conduite du changement ou la transformation de votre entreprise ?

Lors de cet atelier de dégustation des vins de France avec Atout Terroir, vous partirez de manière ludique à la découverte du vignoble Français avec un sommelier professionnel qui vous fera découvrir les principaux cépages rouges et blancs, les appellations d'origine les plus connues, les profils de vins ou encore les notions de terroirs.

Avec cette dégustation votre sensibilité au vin augmentera car vous prendrez plaisir à déguster différents vins de différents vignobles de France ( Alsace, Champagne, Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Jura, Savoie, Vallée du Rhône, Provence, Corse, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Bordeaux, Val de Loire ...) pour identifier leurs arômes, leur origine ainsi que le processus de fabrication.

### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2 à 3h d'animation
- Un sommelier professionnel
- 6 Vins

### Options :

- Fromages et charcuteries
- Vins de France de prestiges sur devis
- Déplacement hors Hérault



Offrez à vos collaborateurs ou clients un atelier découverte des vins du Languedoc-Roussillon avec un sommelier wine educator labélisé et accrédité de la marque "Sud de France". Visiter le plus grand vignoble du monde à travers la dégustation de façon ludique et découvrez les trésors cachés d'un des plus anciens vignobles du monde.

 **Durée :** 2 à 3 heures

 **Public :** de 2 à 80 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier accrédité Sud de France

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## **RICHESSSE ET CULTURE D'UN VIGNOBLE EN RENOUVEAU**

Partez à la découverte des vins du vignoble du Languedoc-Roussillon à travers une dégustation oeno-ludique avec un sommelier professionnel accrédité par la marque Sud de France.

Inviter vos clients ou remercier vos collaborateurs et offrez-leurs une initiation à la dégustation des vins de la plus grande région viticole du monde et découvrez la diversité des terroirs, la complexité des cépages et des climats. Vous découvrirez les appellations prestigieuses qui font la renommée de cette région en vous initiant à la dégustation des vins dans un moment de détente, de convivialité et de partage.

Lors de cet atelier consacré aux vins du Languedoc-Roussillon, vous dégusterez 5 vins ( Plus sur devis ) au préalable minutieusement sélectionnés ensemble voici quelques AOP/AOC

- Pic Saint-Loup
- Terrasses du Larzac
- Picpoul de Pinet
- Corbières Boutenac
- Faugères
- Minervois
- Rivesaltes ambré
- Collioure

### **LE PRIX COMPREND :**

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2 à 3h d'animation
- Un sommelier professionnel / Formateur accrédité "Sud de France"
- 6 Vins

### **Options :**

- Fromages et charcuteries
- Vins prestigieux Languedoc-Roussillon sur devis
- Déplacement hors Hérault



# LES VINS DOUX NATURELS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

**TARIF : SUR DEVIS**  
Forfait 2 à 12 personnes

Offrez à vos collaborateurs ou clients la chance de participer à un atelier unique, celle de la découverte des vins doux naturels du Languedoc-Roussillon avec un sommelier wine educator labélisé et accrédité de la marque "Sud de France". Parcourez en dégustant de manière ludique ces vins mutés hors du temps qui font la renommée de la région.

 **Durée :** 2 à 3 heures

 **Public :** de 2 à 80 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier  
accrédité Sud de France

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## LÉGENDES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Vous souhaitez remercier vos collaborateurs et vos clients, offrez-leur une animation dégustation de vins doux naturels du Languedoc-Roussillon afin d'apprendre à reconnaître et à mieux apprécier les vins de Banyuls, Rivesaltes, Maury, Muscat de Frontignan, Rivesaltes entres autres  
Percez les mystères des méthodes d'élaboration de ces vins remarquables aux textures velouteux et moelleuses.

À travers cette dégustation oeno-ludique vous serez accompagné par un sommelier professionnel accrédité par la marque Sud de France dans une ambiance décontracté, de partage et de convivialité.

Lors de cet atelier consacré aux vins doux naturels du Languedoc-Roussillon, vous dégusterez 5 vins  
( Plus sur devis ) au préalable minutieusement sélectionnés ensemble voici quelques AOP/AOC



### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2 à 3h d'animation
- Un sommelier professionnel / Formateur accrédité "Sud de France"
- 5 Vins doux naturels

### Options :

- Fromages et charcuteries
- Vins doux naturels de prestiges
- Déplacement hors Hérault

Ultra Brut, Brut, Blancs de blancs mais que signifie ces dénominations. À travers une dégustation ludique, rentrer et percer les mystères de l'univers luxueux du Champagne avec un sommelier professionnel. Offrez à vos collaborateurs ou clients d'entreprise la chance de pouvoir mieux appréhender ces vins effervescents.

 **Durée :** 2 à 3 heures

 **Public :** de 2 à 80 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## L'EFFERVESCENCE D'UN VIN

L'incontournable de nos fêtes et autres événements à célébrer ! Le champagne est et restera le vin effervescent le plus célèbre au monde qui sait ravir nos palais en terme d'élégance et de noblesse. Voici un atelier de fin d'année pour convier vos collaborateurs et clients d'entreprise.

Durant cette dégustation ludique et convivial, vous apprendrez les profils et les singularités des champagnes existants et aborderez : le terroir, les cépages, la culture de la vigne, la méthode de vinification, les dosages, la notion de maison le sabrage, l'ouverture de bouteille ainsi que les accords possibles.

Cet atelier œnologie de dégustation est fait pour vous ! Vous découvrirez les secrets de la méthode champenoise et apprendrez les subtilités des accords avec les mets avec un sommelier professionnel.

Lors de cet atelier consacré aux champagne, vous dégusterez 5 vins effervescents ( Plus sur devis ) au préalable minutieusement sélectionnés voici quelques exemples :

- Ultra brut ou zéro dosage
- Brut sans année
- Brut Blancs de Blancs
- Brut rosé
- Demi sec

### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2 à 3h d'animation
- Un sommelier professionnel
- 5 Champagnes

### Options :

- Fromages et charcuteries
- Grande cuvée champagne sur devis
- Déplacement hors Hérault



# LES GRANDS CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX

**TARIF : SUR DEVIS**  
Forfait 2 à 12 personnes

Une envie de passer un moment unique et privilégié . Convier vos collaborateurs et vos meilleurs clients à une animation dégustation exceptionnelle sur les grands crus classés de Bordeaux avec un sommelier professionnel qui sera faire du moment, un moment d'exception.

 **Durée :** 2 à 3 heures

 **Public :** de 2 à 80 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## LA QUINTESSENCE DE BORDEAUX

Voici LA dégustation que tout amateur ne raterai pour rien au monde. La découverte des grands crus classés de Bordeaux est une expérience à découvrir avec un sommelier d'Atout Terroir qui animera et vous commentera ce moment unique. Vous y découvrirez ce qui ce fait de mieux sur le vignoble bordelais, avec un voyage exceptionnel sur les vins les plus prestigieux préalablement sélectionnés que compte cette région.

La découverte de leur histoire, des hommes, des cépages avec leurs irrésistibles cabernets et merlots , des terroirs, des climats, des appellations sensationnelles qui ont fait de Bordeaux un vignoble à part dans le monde viticole.

Un moment rare et magique à partager avec ses collaborateurs, associés ou ses meilleurs clients pour une fin d'année, un séminaire, une convention ou un événement d'entreprise adapté.

Lors de cet atelier d'environ 2h30 consacré aux grands crus classé de Bordeaux, le sommelier aura prit le soin de sélectionné minutieusement des vins prêts à être consommés ( millésime ) et servis dans les règles de l'art tout en respectant les bonnes températures

### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'oénologie et de dégustation
- 2 à 3h d'animation
- Un sommelier professionnel
- Forfait vins ( sur devis )

### Options :

- Accompagnement accords mets et vins
- Fromages et charcuteries
- Déplacement hors Hérault



Partager le grand classique de la gastronomie française et un moment de pure convivialité et de partage avec l'atelier accords fromages et vins avec un sommelier. Découvrez la richesse et la complexité des alliances avec vos collaborateurs ou clients de votre entreprise.

 **Durée :** 2 à 3 heures

 **Public :** de 2 à 80 personnes

 **Langues :** Français et anglais

 **Animateur :** Sommelier

 **zone :** Occitanie - Paca ( France sur devis )

 **Localisation :** Intérieur-extérieur

## LE GRAND CLASSIQUE POUR UN PARTAGE ASSURÉ

Les pâtes fraîches, pâtes molles à croûtes fleuries, pâtes molles à croûte lavée, pâtes pressées non cuites ...

Bref ., nous vous proposons un moment convivial mais surtout de partage pour vos événements d'entreprise en conviant vos collaborateurs ou clients autour de la découverte des accords de fromages affinés AOP français, des vins et de différents pains sélectionnés avec soin.

Cet atelier ludique animé par un sommelier de métier, vous apprendra à sublimer les fromages et les différents pains sur des vins. Vous y découvrirez des alliances surprenantes, les influences des arômes et des saveurs ainsi que les différentes sensations en bouche que procurent ces accords en respectant les règles à suivre pour des accords optimaux et harmonieux.

Une expérience œnologique, gastronomique et gustative à ne pas manquer.



### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2 à 3h d'animation
- Un sommelier professionnel
- 6 vins
- 6 fromages affinés
- Différents pains

### Options :

- Fromages et vins en supplément
- Vins de prestige sur devis
- Déplacement hors Hérault

Un atelier œnologique des plus gourmand, passionnant et enrichissant. Découvrez l'univers des accords et similitudes entre les chocolats et les vins à travers une dégustation ludique et convivial pour entreprise présentée et animé par un sommelier qui sera égarer vos sens de plaisir.



Durée : 2 à 3 heures



Public : de 2 à 80 personnes



Langues : Français et anglais



Animateur : Sommelier



zone : Occitanie - Paca ( France sur devis )



Localisation : Intérieur-extérieur

## GOURMANDISE ET ACCORDS SUBLIMÉS

Une animation œnologique d'entreprise à réaliser pour les plus gourmands ou la notion de plaisir à toute sa place. Une expérience des plus enrichissantes pour émerveiller vos papilles gustatives. Qu'il soit noir, au lait, blanc, blond ou en bonbons ( à liqueur, fourré, en ganache ou praliné ), ces différents types de chocolats peuvent s'illustrer sur des accords majestueux avec des vins étonnants sélectionnés au préalable.

Cet atelier dégustation est animé par un sommelier professionnel qui vous présentera plusieurs profils de vin et de chocolat pour cette expérience gastronomique et sensorielle. Cette activité vous permettra de maîtriser l'art de marier l'essence du raisin à l'intensité du cacao.



### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 2 à 3h d'animation
- Un sommelier professionnel
- 6 vins
- 6 chocolats ( Maître chocolatier )

### Options :

- Chocolats et vins en supplément
- Vins de prestige sur devis
- Déplacement hors Hérault

A blurred background of a restaurant table. In the foreground, a wine glass filled with red wine is prominent. Behind it, several lit candles in glass holders are visible. The background shows other tables and chairs, with soft, out-of-focus lights in blue and green, suggesting an evening dining atmosphere.

# **DÎNER OENOLOGIQUE D'ENTREPRISE**

Vivez une expérience d'exception autour d'un déjeuner ou dîner œnologique autour des accords mets et vins dans un restaurant gastronomique à Montpellier. Animé par un sommelier qui vous fera vivre des émotions œnologiques et un partage gastronomique avec vos collaborateurs, ou clients.

 **Durée : 3 heures**

 **Public : de 5 à 50 personnes**

 **Langue : Français**

 **Animateur : Sommelier**

 **zone : Montpellier**

 **Localisation : Intérieur-extérieur**

## UNE EXPÉRIENCE D'EXCEPTION

Atout Terroir et son équipe de sommelier professionnels vous propose d'organiser un déjeuner ou dîner œnologique autour d'accords mets et vins dans un lieu d'exception à Montpellier. Cette expérience culinaire est l'occasion d'offrir à vos collaborateurs ou clients un moment de raffinement, d'excellence et de détente autour de grands vins du Languedoc-Roussillon mets également français et étrangers.

Offrez à vos invités un repas gastronomique au cours duquel plusieurs grands vins seront sélectionnés, commentés et servis pour l'occasion.

Vous choisissez les vins parmi les conseils avisés du ou des sommelier(s) d'Atout Terroir, vous garantissant l'expertise des plus grands domaines, afin d'offrir à vos invités une sélection pointilleuse et totalement adaptée à vos souhaits pour ce moment unique.

Au cours du repas, le sommelier guide et nourrit les échanges avec les convives (Histoire, typicité, cépages, vinification, conservation, service) et crée une dynamique entre vos invités.

Emotions gastronomiques et œnologiques assurés !

### LE PRIX COMPREND :

- Matériel d'œnologie et de dégustation
- 3h d'animation
- Un sommelier professionnel
- Menu accords mets et vins en 4 ou 5 temps
- Service

### Options :

- Vins de prestige sur devis
- Déplacement hors Hérault



A mobile wine bar setup featuring a row of wine glasses on a table with various scented coasters. The glasses are arranged in a line, and the coasters are scattered around them. The coasters have different colors and designs, including a red rose, a green pepper, an apricot, and a violet. The text "BAR À VIN MOBILE ÉVÉNEMENTIEL" is overlaid on the image in a red, stylized font.

# BAR À VIN MOBILE ÉVÉNEMENTIEL

Apportez une touche d'originalité à vos événements professionnels en y introduisant un bar à vins mobile à jeux haut de gamme personnalisable. Animé par des sommeliers professionnels passionnés et passionnant et ainsi vivre une expérience de détente œnologique qui sera ravir vos invités.

 Durée : 3 heures

 Public : jusqu'à 500 personnes

 Langue : Français

 Animateur : Sommeliers

 zone : Occitanie et Paca (France sur devis)

 Localisation : Intérieur-extérieur

## UN BAR À VIN MOBILE SUR VOTRE ÉVÉNEMENT

Ce bar (ou comptoir) à vin oeno-ludique personnalisable de 4 mètres de longueur, est unique en France, à la fois bar à vin et bar à jeu autour de l'œnologie. Partagez un moment de convivialité avec vos collaborateurs, partenaires ou clients autour d'un verre mais aussi autour du jeu.

Fort de notre savoir-faire et de nos expériences dans les domaines de la sommellerie et de l'animation, nous vous proposons une gamme complète de prestations autour de notre bar à vin mobile s'adressant aux événements d'entreprise (animation team building, séminaire, lancement de produit, pose de première pierre, cocktail dinatoire, after work, convention, fête de fin d'année...) et faire de ce moment, un moment de détente.

Des sommeliers de métiers animeront votre événement et vous feront percer les mystères du vin à travers l'accueil, le service, le professionnalisme et l'animation.

Le bar à vin mobile s'adapte à l'image de votre entreprise et vos besoins. Plusieurs thèmes s'ouvrent à vous. Le bar à vin pour les adeptes d'œnologie, des terroirs, des cépages et des histoires vigneronnes avec une sélection de vins adaptés.

Pour les plus festifs, les vins effervescents ( Champagne, crémant, vins mousseux ... ) vont venir pétiller vos événements.

Soucieux de la qualité de nos services, nos formules sont sur-mesure et clé en main.

### LE PRIX COMPREND :

- 2h à 3h de service et d'animation par 2 sommeliers
- Sélection de vins classique (jusqu'à 50 personnes)
- Location Bar œnoludique 400x80 cm
- Verrerie chef & sommelier

### Options :

- Déplacement hors hérault
- Sélection de vins personnalisée
- Sélection de Vins prestige
- Eau-soft
- Personnalisation du bar : 300€
- Charcuteries et fromages affinés ou tapas



# atout TERROIR



**LAETITIA MATHIEU**

06.95.09.00.47

laetitia@atout-terroir.com

**JOSSELIN MENDIGAL**

07.82.55.14.72

josselin@atout-terroir.com

5 rue de la Lucque  
34725 Saint-André-de-Sangonis

contact@atout-terroir.com

www.atout-terroir.com