

atout TERROIR

2026

CATALOGUE ANIMATIONS

ACITIVITÉ ÉVÉVENEMENTIELLE POUR ENTREPRISE

TEAM BUILDING, INCENTIVE, SÉMINAIRE, COCKTAIL DINATOIRE, LANCEMENT DE PRODUIT, INAUGURATION, AFTER WORK, CONVENTION, FÊTE DE FIN D'ANNÉE

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 professionnels 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 BURON

Fondatrice & Gérante
Maître sommelière UDSF
Formatrice œnotourisme & Communication
Wine Educator accrédité Sud de France



JOSSELIN MENDIGAL

Chef sommelier restaurant l'Artimon
Sommelier Formateur - Consultant
Wine Educator accrédité Sud de France



GEORGES GRACIA

Sommelier Formateur
Consultant
Maître sommelier UDSF



SIMON PAGES

Formateur spiritueux
Consultant
Fondateur de Bal Pagès



OLIVIER GIRARD

Oenologue Formateur
Consultant oenologie
Formateur spécialisé dans le circuit CHR



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 plébiscités 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

LES CASINOS PERSONNALISABLE

- CASINO DES VINS DE FRANCE 6
- CASINO DES CÉPAGES 7
- CASINO DES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 8
- CASINO DES BIÈRES 9
- CASINO DES SPIRITUEUX 10
- CASINO DES CHOCOLATS 11
- CASINO DES FROMAGES 12
- CASINO DES HUILES D'OLIVES 13
- CASINO DES AROMES 14

CRÉATION PAR ÉQUIPE

- LE PETIT OENOLOGUE 16
- LE PETIT MIXOLOGUE 17
- LE PETIT MOCKTOLOGUE - SANS ALCOOL 18
- LA POTION MAGIQUE DES SORCIERS SPÉCIAL ENFANTS 19

JEUX OENOLOGIQUES

- VIGNOPOLY 21
- LES VENDANGES OLYMPIQUES 22
- ESCAPE GAME 23

ATELIERS OENOLOGIQUES

- INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS 25
- TOUR DE FRANCE DES VINS 26
- LA ROUTE DU LANGUEDOC - ROUSSILLON 27
- LES VINS DOUX NATURELS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON 28
- LES VINS BLANCS DE FRANCE 29
- LES VINS ROUGES DE FRANCE 30
- LA ROUTE DES CHAMPAGNES 31
- LES GRANDS CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX 32
- CHARCUTERIES ET VINS 33
- FROMAGES ET VINS 34
- CHOCOLATS ET VINS 35
- HUITRES ET VINS 36
- SUSHIS ET VINS 37
- MACARONS ET VINS 38

BARS MOBILES

- BAR À VIN 40
- BAR À SPIRITUEUX - OPTION CIGARES 41
- BAR À CHAMPAGNE 42
- BAR À BIÈRE 43

REPAS OENOLOGIQUE

- LE GRAND ACCORD - RESTAURANT 45



LES CASINOS

PERSONNALISABLE

CASINO DES VINS DE FRANCE

PERSONNALISABLE

TARIF : 950€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Découvrez le Casino des Vins de France, une animation ludique et conviviale pour vos événements d'entreprise ! Offrez à vos équipes une expérience unique autour de l'univers des vins, des vignobles et de la dégustation, en alliant défis et plaisir. Idéale pour un team building, un séminaire, un cocktail dinatoire ou un afterwork !

Durée : 2h00
Public : jusqu'à 800 personnes
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

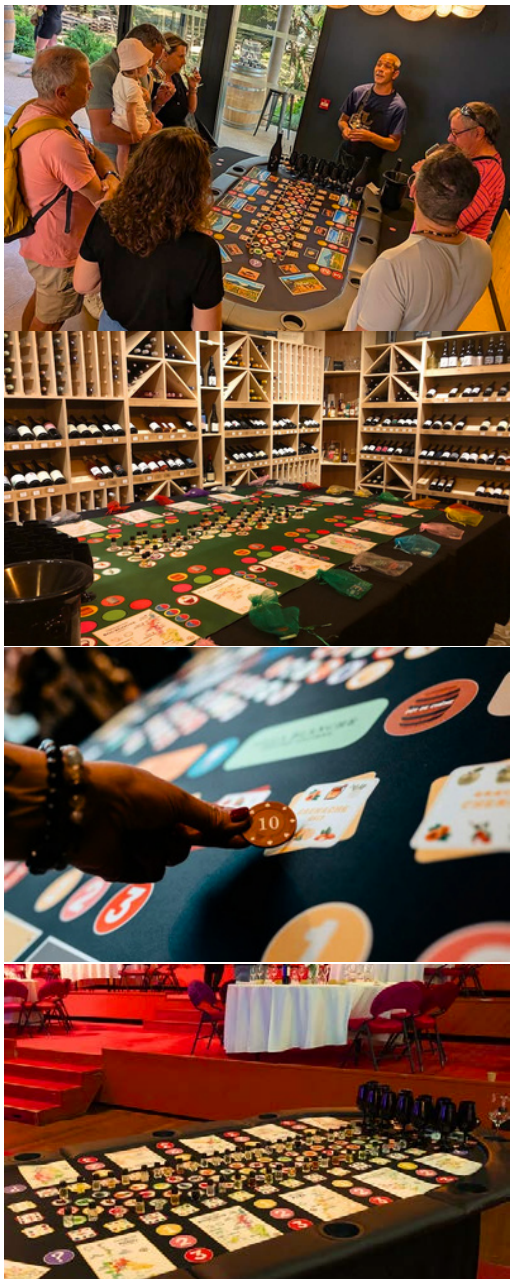
L'ART DE DÉGUSTER EN JOUANT

Offrez à vos équipes une expérience inoubliable avec l'animation "Casino des Vins de France". Conçue pour renforcer la cohésion tout en découvrant l'univers fascinant des vins français, cette activité ludique mêle apprentissage, compétition amicale et convivialité.

Les participants sont invités à plonger dans l'univers viticole français en prenant part à des jeux inspirés du casino, avec des paris sur leurs connaissances des vins, des régions viticoles et des cépages.
Le déroulement commence par une introduction animée sur les différentes régions viticoles de France et les principes de base de la dégustation. Les participants sont ensuite répartis en équipes ou en individuelle et prennent place à la table de jeu où différents défis les attendent : quiz sur les vins, identification des arômes, blind tests de dégustation, et jeux de mémoire sensorielle.

Chaque équipe ou **participants individuel** reçoit des jetons pour parier sur leurs réponses et accumuler des gains tout au long de l'animation. Un sommelier expert guide les participants dans la dégustation de vins sélectionnés avec soin, partageant des anecdotes et des conseils sur les accords mets-vins. Ce format interactif permet à chacun d'apprendre de manière ludique, tout en renforçant l'esprit d'équipe.

À la fin de l'animation, les équipes ou le joueur les ou le plus performant(s) sont récompensées avec des prix liés au monde du vin. Une expérience parfaite pour un moment de partage, de détente et de convivialité.



Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse de vins de différentes régions viticoles
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

- **Options supplémentaires :**
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

CASINO DES CÉPAGES

PERSONNALISABLE

TARIF : 950€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez dans l'univers fascinant du vin avec notre animation "Casino des Cépages", une expérience ludique et sensorielle idéale pour vos événements d'entreprise. En équipes, découvrez, dégustez et pariez sur les cépages emblématiques, guidés par des experts. Un moment convivial qui allie défi, partage et plaisir des sens.

Durée : 2h00

Public : jusqu'à 800 personnes

Langues :

Animateur : Sommelier

Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)

Localisation : Intérieur-extérieur

DÉCOUVREZ LES SECRETS DES ARÔMES

L'animation "Casino des Cépages" est une expérience immersive et ludique pensée pour les entreprises, alliant détente, apprentissage et cohésion d'équipe.

Au cœur de cette animation, vos collaborateurs partent à la découverte des cépages et des vins français à travers une série de jeux interactifs inspirés de l'univers du casino.

Les participants sont divisés en équipes ou en individuels et affrontent divers défis autour des cépages : quiz sur les régions viticoles, blind test de dégustation, identification des arômes, et paris sur les meilleurs accords mets et vins. Chaque équipe ou participants disposent de jetons pour parier sur ses connaissances, avec la possibilité de gagner des points en répondant correctement ou en réussissant les défis.

Tout au long de l'animation, un sommelier guide les participants, leur offrant des conseils, des anecdotes et des astuces sur les cépages, les techniques de vinification et les spécificités des vins dégustés. Un moment idéal pour renforcer la communication et la collaboration au sein des équipes, tout en découvrant la richesse des vins français.

Cette animation favorise l'esprit d'équipe, stimule la réflexion et la créativité, et offre une expérience conviviale et éducative. À la fin de l'animation, des récompenses sont offertes aux équipes les plus performantes, avec des cadeaux autour du vin pour prolonger l'expérience. Un événement parfait pour dynamiser vos collaborateurs et renforcer les liens dans une ambiance décontractée et festive.









Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse de vins de différents cépages
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

CASINO DES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

PERSONNALISABLE

TARIF : 950€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez dans l'univers fascinant du vin avec notre animation "Casino des Cépages", une expérience ludique et sensorielle idéale pour vos événements d'entreprise. En équipes, découvrez, dégustez et pariez sur les cépages emblématiques, guidés par des experts. Un moment convivial qui allie défi, partage et plaisir des sens.

Durée : 2h00
Public : jusqu'à 800 personnes
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

DÉCOUVERTE ET DÉFIS ŒNOLOGIQUES

L'animation "Casino des Vins du Languedoc-Roussillon" est une expérience immersive et ludique, idéale pour renforcer la cohésion d'équipe au sein de votre entreprise. Plongez au cœur de l'une des régions viticoles les plus riches de France, avec ses terroirs variés et ses vins de caractère.

Lors de cette animation, les participants sont invités à découvrir les secrets des vins du Languedoc-Roussillon à travers une série de jeux interactifs et de défis sensoriels. Chaque équipe se voit attribuer des jetons pour parier sur leurs connaissances, tout en étant guidée par un sommelier expert. Le but est de cumuler un maximum de jetons en relevant des défis tels que des quiz sur les cépages, des dégustations à l'aveugle ou des jeux d'identification des arômes et des saveurs.

Tout au long de l'animation, les participants dégusteront des vins emblématiques de la région, apprenant à apprécier les subtilités des vins rouges, blancs, et rosés, ainsi que des AOC célèbres telles que Minervois, Corbières ou Faugères. Le sommelier animera les échanges et fournira des conseils sur les accords mets et vins pour enrichir l'expérience sensorielle.
L'objectif de cette animation est de créer un environnement de convivialité, de partage et de challenge, tout en cultivant la curiosité et l'esprit d'équipe. Un moment mémorable où les collaborateurs pourront non seulement tester leurs connaissances œnologiques mais aussi se rapprocher dans une ambiance détendue et agréable.



Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse de 4 vins du Languedoc-Roussillon
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

CASINO DES BIÈRES

PERSONNALISABLE

TARIF : 950€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Voyagez au cœur des saveurs avec notre animation "Casino des Bières du Monde", idéale pour vos événements d'entreprise. En équipes, découvrez des bières artisanales et internationales à travers des jeux ludiques : quiz, dégustations à l'aveugle, et défis sensoriels. Un moment convivial qui allie apprentissage et cohésion d'équipe.

Durée : 2h00

Public : jusqu'à 800 personnes

Langues :

Animateur : Sommelier - zytologue

Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)

Localisation : Intérieur-extérieur

UN TOUR DU MONDE LUDIQUE ET SAVOUREUX

L'animation "Casino des Bières" est une expérience originale et conviviale, idéale pour renforcer la cohésion et l'esprit d'équipe au sein de votre entreprise. Plongez dans un univers ludique où les participants découvrent des bières artisanales et internationales tout en participant à des jeux inspirés du casino.

Divisés en équipes ou en individuelle, vos collaborateurs vivront une série de défis sensoriels, de quiz interactifs, et de dégustations à l'aveugle, afin de tester leurs connaissances sur les différents types de bières, leurs arômes, leurs origines et leurs accords mets et bières.
Tout au long de l'animation, un animateur expert guidera les participants et partagera des anecdotes sur l'histoire de la bière, ses méthodes de fabrication, ainsi que des conseils sur la dégustation.

Chaque équipe ou participants individuelle accumule des jetons en pariant sur leurs bonnes réponses, et tente de décrocher le maximum de gains au fil des épreuves. Les jeux sont conçus pour être accessibles à tous, qu'ils soient passionnés de bières ou simples amateurs.

À la fin de l'animation, les équipes ayant accumulé le plus de jetons seront récompensées par des prix originaux liés à l'univers de la bière. L'animation "Casino des Bières" crée une atmosphère décontractée et amusante, idéale pour renforcer la cohésion, stimuler la collaboration et offrir un moment inoubliable à vos collaborateurs.









Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, verrerie, crachoir, Nez de la bière)
- Une sélection minutieuse de différentes bières
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

CASINO DES SPIRITUEUX PERSONNALISABLE

TARIF : 1150€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

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 : 2h00 | Public : jusqu'à 800 personnes | Langues :

Animateur : Sommelier | Zone : Occitanie - Paca (France sur devis) | Localisation : Intérieur-extérieur

VOYAGE AU CŒUR DES SAVEURS

Offrez à vos équipes une expérience inédite avec notre animation "Casino des Spiritueux". Parfait pour vos événements d'entreprise, ce concept ludique et sensoriel allie découverte, jeu et convivialité autour de l'univers des alcools d'exception.

Les participants, répartis en équipes, explorent des spiritueux venus des quatre coins du monde : whiskies, rhums, cognacs, gins et bien plus encore. Guidés par des sommeliers professionnels, ils apprennent à identifier les arômes, à reconnaître les origines et à comprendre les subtilités de ces boissons prestigieuses.

À travers des tables de jeu thématiques, chaque équipe ou joueur individuel mise des jetons en répondant à des quiz, en relevant des défis sensoriels ou lors de dégustations à l'aveugle.

L'objectif est de cumuler le maximum de gains tout en s'amusant et en approfondissant ses connaissances sur cet univers fascinant.

Cette animation est idéale pour fédérer vos collaborateurs dans une ambiance détendue et raffinée. Elle favorise la cohésion d'équipe, stimule les échanges et laisse un souvenir mémorable grâce à un voyage gustatif unique. Terminez sur une note festive avec une remise de prix pour les meilleures équipes !



Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, verrerie, crachoir, Nez de la bière)
- Une sélection minutieuse de différentes bières
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

CASINO DES CHOCOLATS

PERSONNALISABLE

TARIF : 950€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez vos collaborateurs et vos clients dans l'univers fascinant du chocolat avec une animation originale, conviviale et pleine de surprises. Guidés par un sommelier professionnel, découvrez de manière ludique les différentes origines, variétés, arômes et intensités du cacao à travers des jeux et des défis sensoriels.

Durée : 2h00 | Public : jusqu'à 800 personnes | Langues :

Animateur : Sommelier | Zone : Occitanie - Paca (France sur devis) | Localisation : Intérieur-extérieur

L'ALLIANCE DES SAVEURS

Offrez à vos équipes une expérience unique et gourmande avec notre animation « Casino du Chocolat ». Cette activité originale plonge les participants dans l'univers fascinant du cacao à travers une découverte ludique, sensorielle et conviviale.

Guidés par nos professionnels, les participants, organisés en équipes, s'affrontent autour de différents jeux et défis. Les tables de casino sont consacrées à plusieurs thématiques : origines du cacao, reconnaissance des arômes, identification des chocolats, textures, intensités, quiz et blind tests.
Jetons en main, chaque équipe mise sur ses connaissances, son sens de l'observation ou son intuition pour cumuler un maximum de points. Tout au long de l'animation, anecdotes, conseils et découvertes permettent d'explorer l'univers du chocolat de manière accessible et amusante.

Idéal pour un séminaire, un team building, une soirée d'entreprise ou un événement professionnel, le Casino du Chocolat favorise les échanges, la cohésion et la convivialité autour d'une expérience gourmande originale.

L'objectif : cumuler le maximum de gains tout en s'amusant et en développant ses connaissances sur l'univers du chocolat et du cacao.









Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons …)
- Une sélection minutieuse de différents chocolats
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux …) : 300.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

CASINO DES FROMAGES

PERSONNALISABLE

TARIF : 950€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Balayez les idées reçues grâce à vos 5 sens ! De façon ludique, sous forme de casino, partez à la découverte des grands fromages AOP français, de leurs terroirs, de leurs origines et de leurs caractéristiques. Jeux, quiz, reconnaissance des saveurs et défis sensoriels permettent aux participants de tester leurs connaissances tout en s'amusant.

Durée : 2h00 | Public : jusqu'à 800 personnes | Langues :

Animateur : Sommelier | Zone : Occitanie - Paca (France sur devis) | Localisation : Intérieur-extérieur

CASINO DES FROMAGES AOP DE FRANCE

Offrez à vos collaborateurs une expérience sensorielle unique avec notre animation « Casino des Fromages AOP de France ». Conçue pour allier plaisir, découverte et cohésion, cette activité ludique transporte vos équipes au cœur des terroirs et du patrimoine fromager français.

Installés autour de tables de jeu proposant plusieurs thématiques, les participants, en équipes ou individuellement, se lancent dans une série de défis autour des fromages AOP français.
À chaque étape, ils misent leurs jetons sur leurs réponses et leur intuition à travers différents jeux : dégustations à l'aveugle, reconnaissance des textures et des arômes, identification des fromages, découverte des régions et des terroirs, quiz et défis sensoriels.

Guidés par nos professionnels, les participants découvrent les particularités des grands fromages AOP de France, leurs méthodes de fabrication, leurs terroirs et les savoir-faire qui font la richesse du patrimoine fromager français.
Cette animation favorise l'interaction, la convivialité et l'esprit d'équipe, tout en permettant d'apprendre de manière ludique et accessible.

Un défi gourmand et convivial, idéal pour un team building, un séminaire, une soirée d'entreprise ou un lancement de produit, qui saura séduire aussi bien les amateurs de fromages que les plus curieux !









Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, pain)
- Une sélection minutieuse de différents fromages AOP Français
- Cadeau gagnant
- Frais de déplacement 50 km autour de Montpellier
-

Options supplémentaires :

- Personnalisation du tapis (Jeux, couleurs, dimension, logo ...)
- Fromages supplémentaires (sur devis)
- Vins et fromages prestiges (sur devis)
- Sonorisation
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

CASINO DES HUILES D'OLIVES

PERSONNALISABLE

TARIF : 950€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Découvrez notre Casino des Huiles d'Olive : une expérience sensorielle unique où saveurs, arômes et jeux s'entremêlent. Pariez sur les meilleures huiles, dégustez, apprenez et partagez un moment convivial alliant plaisir, découverte et esprit d'équipe.

Durée : 2h00 | Public : jusqu'à 800 personnes | Langues :

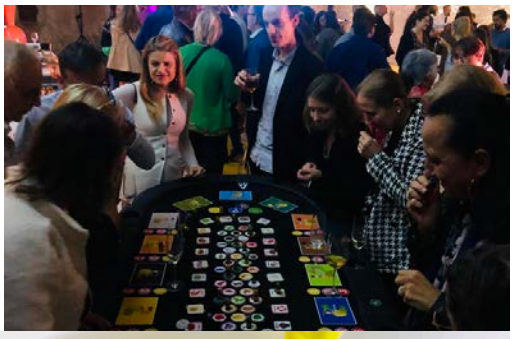
Animateur : Sommelier | Zone : Occitanie - Paca (France sur devis) | Localisation : Intérieur-extérieur

DÉGUSTATION LUDIQUE ET SENSORIELLE

Et si vos collaborateurs découvraient l'art de la dégustation sous un angle original et ludique ? L'animation « Les Huiles d'Olive en Fête » invite à un voyage sensoriel au cœur des saveurs méditerranéennes, alliant plaisir, découverte et esprit d'équipe.

Plongez au cœur de la Méditerranée à travers un atelier interactif dédié à l'univers fascinant des huiles d'olive. Guidés par un animateur expert, les participants explorent la diversité des arômes et des textures grâce à des dégustations à l'aveugle et des jeux sensoriels ludiques. Fruité, herbacé ou épicé, chaque profil révèle un caractère unique et une histoire de terroir.

L'expérience invite à affiner ses sens, à échanger ses impressions et à apprendre en s'amusant. Parfait pour renforcer la cohésion d'équipe, stimuler la curiosité et partager un moment chaleureux, cet atelier met en valeur le savoir-faire artisanal et les plaisirs simples de la table. Une pause gustative qui allie esprit d'équipe, authenticité et plaisir des sens.









Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, verrerie, crachoir, Nez des huiles)
- Une sélection minutieuse de différents huiles d 'olives
- Cadeau gagnant
- Frais de déplacement 50 km autour de Montpellier
-

Options supplémentaires :

- Personnalisation du tapis (Jeux, couleurs, dimension, logo ...)
- Huiles d'olives supplémentaires (sur devis)
- Sonorisation
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT

CASINO DES ARÔMES

PERSONNALISABLE

TARIF : 820€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez dans l'univers fascinant des arômes du vin avec une animation sensorielle et ludique où observation, mémoire et intuition sont au cœur du jeu. Testez votre nez, identifiez les arômes et relevez les défis proposés par nos professionnels de la sommellerie. Une expérience conviviale et originale pour apprendre, s'amuser et partager un moment unique en équipe.

Durée : 2h00
Public : jusqu'à 800 personnes
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

CUNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE ET LUDIQUE

Testez votre nez et partez à la découverte du fascinant univers des arômes du vin avec notre Casino des Arômes. Une animation originale qui associe jeu, découverte et esprit d'équipe pour offrir aux participants une expérience conviviale et accessible à tous.

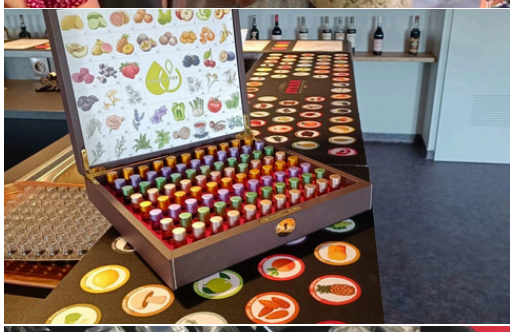
Répartis autour de tables de jeu, les participants relèvent différents défis : reconnaissance des arômes, identification des familles aromatiques, quiz sensoriels et jeux d'association. À l'aide de jetons, chacun mise sur ses réponses et tente de cumuler un maximum de points.

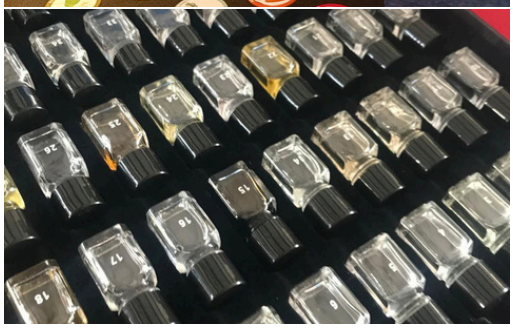
Guidés par des sommeliers professionnels, les participants découvrent les principaux arômes présents dans les vins et développent leur mémoire olfactive tout en s'amusant.

Idéal pour un team building, séminaire, soirée d'entreprise, lancement de produit ou événement professionnel, le Casino des Arômes du Vin transforme la découverte sensorielle en un véritable moment de partage.









Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Tapis de jeu, jetons, Nez du vin)
- Cadeau gagnant
- Frais de déplacement 50 km autour de Montpellier
-

Options supplémentaires :

- Personnalisation du tapis (Jeux, couleurs, dimension, logo ...)
- Huiles d'olives supplémentaires (sur devis)
- Sonorisation
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)

Personnalisation des tapis de jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 300.00€ HT



LES ATELIERS CRÉATION

LE PETIT OENOLOGUE

PERSONNALISABLE

TARIF : 1300€ HT

Forfait jusqu'à 30 personnes

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 : 2h30

Public : jusqu'à 300 personnes

Langues :

Animateur : Sommelier et œnologue

Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)

Localisation : Intérieur-extérieur

MAÎTRE DE CHAI : CRÉEZ VOTRE CUVÉE D'EXCEPTION

Offrez à vos collaborateurs une activité de team building unique en les plongeant dans l'art de l'assemblage du vin. En équipes, les participants se glissent dans la peau d'œnologues pour créer leur propre cuvée. Cette expérience ludique et enrichissante stimule la créativité, la collaboration et le partage d'idées.

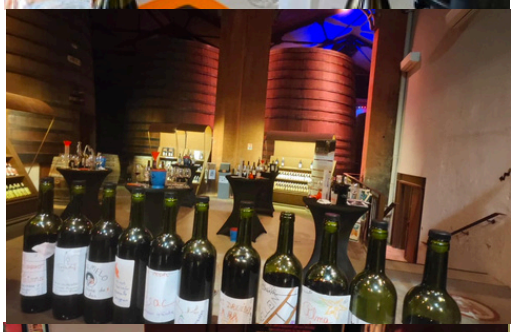
L'animation débute par une initiation aux bases de la dégustation et de l'assemblage, guidée par un expert sommelier. Les participants découvrent les secrets des cépages, des arômes et des équilibres pour composer un vin harmonieux. Chaque équipe reçoit des échantillons de différents cépages et des outils pour expérimenter, comparer et ajuster leurs assemblages.

Une fois leur cuvée finalisée, les équipes créent une étiquette originale et préparent une présentation pour défendre leur création face aux autres participants. L'activité se conclut par une dégustation des différentes cuvées et une remise de prix pour récompenser le meilleur assemblage.

Cette animation est idéale pour renforcer la cohésion d'équipe tout en partageant un moment convivial autour d'un savoir-faire emblématique. Une expérience sensorielle et collaborative qui marquera durablement vos équipes.









Le forfait Comprend :

- Un sommelier professionnel ou vigneron
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin, tout le matériel nécéssaire à la création)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers des vins de cépage pour la création
- Fiche de dégustation

- **Options supplémentaires :**
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LE PETIT MIXOLOGUE

TARIF : 1 600€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Avec notre Team Building Cocktail & Mixologie, plongez dans l'univers fascinant de la création de cocktails !
Votre équipe aura l'occasion d'apprendre à manier les outils des bartenders et de concocter un cocktail unique, inspiré de l'esprit ou du thème de votre entreprise.

Durée : 2h00
Public : jusqu'à 300 personnes
Langues :
Animateur : Sommelier et barman
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

« CRÉATION DE COCKTAILS PAR ÉQUIPE » : UN TEAM BUILDING LUDIQUE ET FESTIF

Offrez à vos équipes bien plus qu'un simple atelier : une véritable immersion ludique et mémorable dans l'univers de la mixologie ! Avec notre animation « Création de Cocktails par Équipe », vos collaborateurs deviennent de véritables bartenders le temps d'un team building original, festif et fédérateur.

Guidés par un expert passionné, ils découvrent les secrets des cocktails, apprennent à manier le matériel professionnel et à jouer avec les saveurs, les couleurs et les textures. Après une introduction aux bases essentielles – équilibre des saveurs, techniques de mélange, choix des ingrédients – place à la créativité !

Réunis en équipes, vos participants inventent leur propre cocktail signature, le présentent et le défendent devant un jury bienveillant. L'activité combine challenge amical, amusement et partage, tout en stimulant la communication, la collaboration et la cohésion d'équipe.

Accessible à tous, ce moment unique et convivial laisse un souvenir pétillant et inoubliable à chaque participant, et transforme le team building en expérience fédératrice et festive !






Le forfait Comprend :
- Un sommelier ou mixologue professionnel
- Le matériel (tout le matériel nécéssaire à la création de cocktail)
- Les spiritueux, jus de fruits, fuits, légumes bonbons, décorations
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Spiritueux de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LE PETIT MOCKTOLOGUE

TARIF : 1 400€ HT
Forfait jusqu'à 35 personnes

Cette animation de création de cocktails sans alcool est une façon originale et dynamique de rassembler vos équipes. Elle favorise la créativité, la coopération et permet de passer un moment agréable tout en respectant les choix de chacun en matière de consommation.

Durée : 2h30
Public : jusqu'à 300 personnes
Langues :
Animateur : Sommelier et mixologue
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

L'IVRESSE SANS ALCOOLS

L'animation "Création de Mocktails" propose une expérience originale et créative pour renforcer la cohésion de vos équipes. Lors de cette activité de team building, chaque groupe se lance dans un défi : créer un cocktail sans alcool (mocktail) unique et savoureux. Guidés par des mixologues experts, les participants découvrent les secrets des mélanges fruités et des saveurs originales. Chaque équipe choisit ses ingrédients, expérimente différentes combinaisons et élabore un mocktail signature en fonction de son identité.

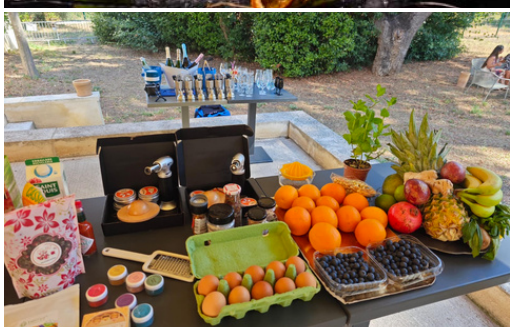
L'activité commence par une introduction sur les bases de la mixologie sans alcool, suivie d'une dégustation de plusieurs mocktails pour inspirer les équipes. Ensuite, les participants se lancent dans la préparation de leur cocktail, en utilisant des fruits frais, des herbes aromatiques, des sirops maison et des épices. Ils apprennent à maîtriser les techniques de mélange, de présentation et de décoration pour offrir une expérience visuelle et gustative.

À la fin de l'atelier, un jury composé des animateurs et des participants évalue les créations en fonction de leur originalité, de leur goût et de leur présentation. Un moment convivial et ludique où chaque équipe met à l'épreuve sa créativité tout en renforçant la collaboration et la communication au sein du groupe. Cette animation est idéale pour un événement d'entreprise, un séminaire ou une soirée festive, alliant plaisir, apprentissage et esprit d'équipe.









Le forfait Comprend :

- Un sommelier ou mixologue professionnel
- Le matériel (tout le matériel nécéssaire à la création de cocktail sans alcool)
- Les spiritueux sans alccols, jus de fruits, fuits, légumes bonbons, décorations
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Spiritueux sans alcools en supplément (sur devis)
- Coffret cadeau pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LA POTION MAGIQUE DES SORCIERS

POUR ENFANTS

TARIF : 930€ HT
Forfait jusqu'à 50 enfants

Créer une présentation animée pour des enfants sur la création d'une potion magique à base de jus de fruits, de bonbons, de fruits et légumes peut être très amusant à vivre et ainsi élire le meilleur sorcier.

Durée : **2h00**

Public : **jusqu'à 300 enfants**

Langues :

Animateur : **Sommelier et barman**

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

Localisation : **Intérieur-extérieur**

ÉLIRE LE MEILLEUR SORCIER

Offrez à vos enfants une expérience ludique et créative avec l'animation "La Potion Magique", une activité de création de cocktails sans alcool spécialement conçue pour les jeunes participants. Cette animation interactive permet aux enfants de découvrir le monde fascinant des saveurs et des couleurs tout en stimulant leur imagination.









Sous la supervision d'animateurs professionnels, les enfants apprendront à mélanger des fruits, des jus, des herbes, et des ingrédients surprises pour créer leur propre boisson magique. Chaque participant pourra personnaliser sa potion en choisissant les couleurs, les saveurs et les décorations pour obtenir une boisson originale et délicieuse. Le tout se fait dans une ambiance amusante et conviviale, où la créativité et l'expérimentation sont à l'honneur.

Au cours de l'animation, les enfants découvriront des astuces de mixologie adaptées à leur âge, tout en étant sensibilisés à des choix alimentaires sains et équilibrés. En fin de session, chaque participant repartira avec sa propre potion magique, un souvenir unique de cette activité créative.

Cette animation est idéale pour des événements comme des anniversaires, des fêtes scolaires, des séminaires familiaux ou tout autre rassemblement d'enfants. Elle favorise la collaboration, la créativité et l'autonomie, tout en offrant un moment de plaisir et de découverte. Une activité parfaite pour occuper et divertir les enfants tout en éveillant leurs sens et leur curiosité.

Le forfait Comprend :

- Un sommelier ou mixologue professionnel
- Le matériel (tout le matériel nécéssaire à la création de cocktail sans alcool)
- Les spiritueux sans alccols, jus de fruits, fuits, légumes bonbons, décorations
- 1 Cadeau gagnant
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Spiritueux sans alcools en supplément (sur devis)
- Coffret cadeau pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation



LES JEUX OENOLOGIQUES

VIGNOPOLY NOUVEAUTÉ

TARIF : 1 500€ HT
Forfait jusqu'à 20 personnes

Plus besoin de présenter ce jeu historique. Vignopoly va transormer votre évenement en une réele partie de jeu le temps d'une après-midi ou d'une soirée d'entreprise. Une expérience ludique et conviviale qui allie stratégie, compétition et dégustation. Parfait pour renforcer les liens entre collègues tout en découvrant l'univers fascinant du vin.

Durée : 2h30
Public : jusqu'à 300 personnes
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

L'EMPIRE VITICOLE EN TEAM BUILDING

Offrez à vos équipes une expérience originale et ludique avec notre animation "Vignopoly autour du Vin", une activité idéale pour le team building. Inspirée du célèbre jeu de société, cette version adaptée place le vin au cœur de l'action. Les participants forment des équipes et se lancent dans une compétition amicale pour acheter, vendre et échanger des propriétés viticoles, tout en répondant à des défis autour de l'univers du vin.



Le jeu se déroule en plusieurs étapes, avec des questions et des épreuves liées à la culture viticole, des accords mets et vins, ainsi que des dégustations à l'aveugle. Chaque équipe accumule des points en répondant correctement aux questions ou en remportant des défis sensoriels, tout en prenant soin de développer leur empire viticole. Ils peuvent aussi investir dans des vignobles, négocier des accords avec d'autres équipes et maximiser leurs ressources pour gagner.

Cette animation permet de renforcer la cohésion de groupe, de favoriser la communication et la stratégie tout en plongeant les participants dans l'univers fascinant des vins. En plus de l'aspect compétitif, l'ambiance conviviale et la découverte des vins ajoutent une dimension agréable et enrichissante à l'événement. Un moment ludique, éducatif et mémorable pour souder vos équipes autour du vin.



Le forfait Comprend :
- Un sommelier
- Le matériel (table de jeux de 200x200cm, cartes, billets, pions, dés ...)
- Les vins à la dégustation
- Cadeaux
- Déplacement 50km autour de Montpellier

Options supplémentaires :
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation du jeu (Couleurs, logos, jeux ...) : 500.00€ HT

Plateau à taille humaine environ 40m2 (Couleurs, logos, jeux ...) : 4500.00€ HT

En savoir davantage sur l'animation

LES VENDANGES OLYMPIQUES

TARIF : À PARTIR DE 1 800€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez dans les Jeux Olympiques du Vin, une activité en plein air unique et ludique pour votre team building ! Entre défis sensoriels, courses d'équipe et épreuves créatives autour du vin, renforcez la cohésion de vos collaborateurs dans une ambiance conviviale et festive. Que le meilleur terroir gagne !

Durée : 3h00
Public : Jusqu'à 300 personnes
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Extérieur

QUEL L'ÉQUIPE SERA AU SOMMET DE L'OLYMPE

Les vendanges Olympiques du Vin sont une activité de team building originale et immersive, spécialement conçue pour les entreprises souhaitant renforcer la cohésion de leurs équipes tout en offrant une expérience ludique et éducative autour du monde du vin.

Cette animation met au défi les participants de tester leurs connaissances œnologiques à travers une série de jeux et de défis captivants inspirés des Jeux Olympiques. Chaque équipe s'affronte dans des épreuves variées qui mêlent habileté, stratégie et convivialité, tout en découvrant les secrets du vin.

Au programme, des épreuves telles que des dégustations à l'aveugle, des quiz œnologiques, des jeux de accords mets-vins, courses de tonneaux, lancer de bouchon, parcours au plateau, préssurage du raisin, château de Bouchons, Course de sacs avec une bouteille de vin, Tir à la corde "Vigneron", ainsi que des défis créatifs comme la création de cocktails à base de vin et d'autres activités qui vous seront proposés Ces épreuves, tout en étant amusantes, permettent aux participants d'apprendre et de partager leurs expériences. Que ce soit pour une découverte du vin, une initiation à la sommellerie, ou une approche plus ludique et conviviale, cette animation s'adapte aux connaissances de chacun et garantit une expérience enrichissante.

Les Jeux Olympiques du Vin sont une excellente occasion de renforcer la communication, la coopération et l'esprit d'équipe au sein de votre entreprise, tout en plongeant vos collaborateurs dans un univers passionnant et gourmand. Une activité idéale pour les séminaires, les fêtes de fin d'année ou tout autre événement de groupe, qui laissera un souvenir mémorable et un goût de victoire en bouche !









Le forfait Comprend :

- Un sommelier
- Le matériel nécéssaire à l'animation
- Cadeaux
- Déplacement 50km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

ESCAPE GAME

PERSONNALISABLE

TARIF : 1500€ HT
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez vos équipes dans une aventure œnologique unique avec notre escape game vin, spécialement conçu pour le team building. Résolvez des énigmes captivantes, décryptez des indices liés au monde viticole et découvrez les secrets des terroirs et cépages. Un défi ludique et immersif qui renforce cohésion, stratégie et esprit d'équipe dans une ambiance conviviale.

Durée : **2h00**

Public : **Jusqu'à 300 personnes**

Langues :

Animateur : **Sommelier**

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

Localisation : **Intérieur-extérieur**

VINS & MYSTÈRES : L'ÉVASION

Offrez à vos collaborateurs une expérience immersive et captivante avec notre escape game dédié au vin et totalement personnalisable, spécialement conçu pour le monde de l'entreprise. Ce jeu innovant combine réflexion, esprit d'équipe et découverte des vins dans une aventure palpitante qui stimule les sens et la collaboration.

Plongés dans un scénario inspiré de l'univers du vin, les participants auront pour mission de résoudre des énigmes, décrypter des indices et relever des défis liés à l'œnologie. Tout en explorant les secrets des cépages, des terroirs et des appellations, vos équipes devront unir leurs forces pour débloquer les étapes et atteindre leur objectif.

Adapté à tous les niveaux, cet escape game favorise l'apprentissage et le partage tout en développant des compétences essentielles comme la communication, la stratégie et la créativité. Que vous soyez novice ou amateur éclairé, ce jeu offre une occasion unique de renforcer les liens d'équipe dans une ambiance conviviale et originale.

Parfait pour vos séminaires, événements de cohésion ou moments de détente, l'escape game œnologique allie plaisir, challenge et découverte pour une expérience inoubliable. Vos collaborateurs repartiront avec des souvenirs mémorables et une nouvelle approche de la richesse du monde viticole.









Le forfait Comprend :

- Un animateur oenotouristique, sommelier ou oenologue
- Le matériel nécéssaire à la réalisation de l'activité (Supports d'Indices et Énigmes, Matériel de Sécurisation et Serrures ...)
- Cadeaux
- Déplacement 50km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Cadeaux supplémentaires
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation



ATELIERS OENOLOGIQUES

INITIATION À LA DÉGUSTATION

TARIF : 55€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Découvrez notre atelier d'initiation à la dégustation de vin, une activité conviviale et enrichissante pour vos team buildings. Renforcez la cohésion de votre équipe en explorant les arômes, saveurs et secrets du vin dans une ambiance ludique et collaborative.

Durée : 2h30
Public : Min 15 pers jusqu'a 100 pers
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

APPRENEZ À BRILLER EN SOCIÉTÉ

Offrez à vos collaborateurs une initiation ludique et pédagogique à l'art de la dégustation des vins. Conçu pour les novices comme pour les amateurs, cet atelier est une activité idéale pour renforcer la cohésion d'équipe, tout en partageant un moment de plaisir et de convivialité.









Guidés par un sommelier professionnel, les participants découvriront les fondamentaux de la dégustation. De l'analyse visuelle à l'examen olfactif, en passant par l'appréciation gustative, chaque étape sera expliquée et mise en pratique dans une ambiance décontractée. Cet atelier, basé sur une approche sensorielle, vise à démystifier le monde du vin tout en offrant un cadre propice à l'échange et au partage.

Plus qu'une simple dégustation, cette expérience immersive permet de mieux comprendre l'influence des cépages, des terroirs et des méthodes de vinification sur les arômes et saveurs du vin. Chaque collaborateur repartira enrichi de connaissances nouvelles et de conseils pratiques, qu'il pourra appliquer dans son quotidien.

Que vous cherchiez à remercier vos équipes, à créer une expérience mémorable pour vos clients ou à renforcer la synergie au sein d'un groupe, cet atelier est une opportunité unique de partager un moment marquant, autour d'un patrimoine culturel et gastronomique exceptionnel.
Faites vivre à vos équipes un voyage sensoriel et éducatif qui allie plaisir, apprentissage et découverte dans une atmosphère conviviale et chaleureuse.

Le forfait comprend :
- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 vins
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :
- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LA ROUTE DES VINS DE FRANCE

TARIF : 69€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Participez à un atelier découverte et dégustation des vins de France, une expérience immersive alliant plaisir et apprentissage. Parfait pour vos activités de team building, cet atelier stimule la cohésion d'équipe tout en explorant les richesses viticoles françaises. Un moment convivial et enrichissant pour tous !

Durée : **2h30**

Public : **Min 12 pers jusqu'a 100 pers**

Langues :

Animateur : **Sommelier**

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

Localisation : **Intérieur-extérieur**

VOYAGE AU CŒUR DES VINS DE FRANCE

Offrez à vos équipes une expérience unique alliant détente, apprentissage et convivialité avec notre atelier découverte et dégustation des vins de France. Cette activité immersive est spécialement conçue pour les entreprises souhaitant renforcer la cohésion d'équipe tout en explorant les richesses du terroir français à travers ses vins.

L'atelier vous plonge au cœur des régions viticoles les plus renommées de France, telles que Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhône et Provence, à travers une sélection soigneusement choisie de vins. Nos sommeliers guideront les participants tout au long de la séance, leur faisant découvrir les particularités de chaque région, les cépages emblématiques, les méthodes de vinification et les accords mets-vins. Un moment ludique où chaque équipe pourra non seulement déguster, mais aussi apprendre à identifier les arômes et nuances de chaque vin.

L'activité est pensée pour encourager l'échange, la communication et le travail collaboratif. Par des jeux et défis autour du vin, les participants se retrouvent dans des situations propices à la coopération et à la réflexion collective. La dégustation à l'aveugle, les quiz sur l'histoire du vin ou encore la création d'un cocktail viné avec des ingrédients inattendus permettent à chaque membre de se sentir impliqué, tout en mettant en avant les compétences de chacun.









Le forfait comprend :

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 vins français
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LA ROUTE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

TARIF : 69€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez au cœur des saveurs et des paysages du Languedoc-Roussillon grâce à notre atelier de découverte et de dégustation spécialement conçu pour les entreprises. Cet atelier convivial et immersif est une invitation à explorer les richesses d'une région viticole emblématique, tout en renforçant les liens au sein de vos équipes ou en séduisant vos partenaires.

Durée : 2h30

Public : Min 12 pers jusqu'a 100 pers

Langues :

Animateur : Sommelier accrédité Sud de France

Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)

Localisation : Intérieur-extérieur

LE NOUVEL ELDORADO DU VIN

Découvrez ce terroir ensoleillé du Languedoc-Roussillon lors d'un atelier conçu pour fédérer vos équipes autour d'une expérience sensorielle et conviviale. Cet atelier de découverte et de dégustation est l'occasion idéale pour renforcer les liens entre collaborateurs tout en éveillant les sens et la curiosité.

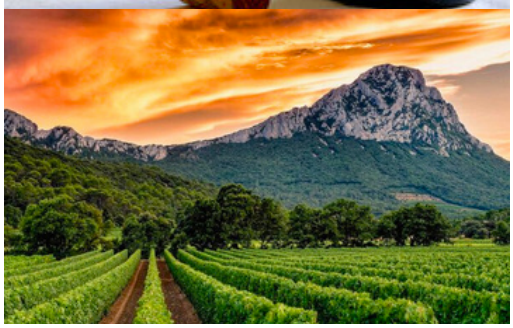
Accompagnés par un sommelier "Wine Educator Sud de France" vos collaborateurs apprendront à reconnaître les arômes, comprendre les spécificités des cépages locaux et les différentes AOC/AOP, et explorer l'univers des vins rouges intenses, des blancs frais et des vins doux naturels, véritables joyaux du terroir. Cet atelier, à la fois pédagogique et ludique, est conçu pour éveiller les sens et favoriser les échanges.

Pour renforcer la dynamique d'équipe, des jeux interactifs et défis autour du vin viendront ponctuer la session, créant un climat convivial et stimulant. Dans un esprit d'apprentissage décontracté, chacun aura l'occasion de partager ses impressions et de découvrir les bases de l'œnologie.

Que ce soit dans vos locaux ou dans un cadre inspirant, cet atelier allie découverte culturelle, plaisir et cohésion d'équipe. Un moment de partage authentique, où la richesse du Languedoc-Roussillon sert de fil rouge pour créer des souvenirs mémorables.









Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel "Wine Educator Sud de France"
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 vins de la région
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LES VINS DOUX NATURELS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

TARIF : 69€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Découvrez l'univers des vins doux naturels du Languedoc-Roussillon avec un sommelier Wine Educator Sud de France lors d'un atelier unique. Découvrez des trésors comme les AOC/AOP Rivesaltes, Banyuls ou le Muscat, et initiez-vous à leur richesse aromatique. Un moment convivial, mêlant dégustation et exploration d'un patrimoine viticole d'exception.

Durée : 2h30

Public : Min 12 pers jusqu'a 100 pers

Langues :

Animateur : Sommelier accrédité Sud de France

Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)

Localisation : Intérieur-extérieur
En entreprise ou lieu d'événement

LES TRÉSORS CACHÉS DE LA RÉGION

Plongez vos équipes dans l'univers envoûtant des vins doux naturels du Languedoc-Roussillon à travers un atelier unique et mémorable, conçu pour renforcer la cohésion et la convivialité au sein de votre entreprise.

Cet atelier, animé par un expert passionné, propose une immersion complète dans l'histoire, les secrets de fabrication et les caractéristiques de ces vins emblématiques (Muscat, Banyuls, Maury, Rivesaltes). Véritables joyaux du patrimoine viticole, les vins doux naturels séduisent par leur richesse aromatique et leur diversité.

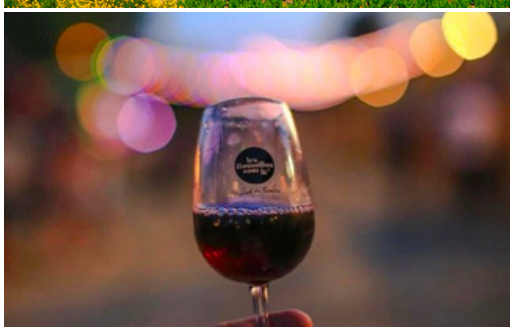
Au fil de la session, vos collaborateurs découvriront les subtilités de la vinification, apprendront à identifier les arômes et à apprécier les spécificités de chaque cépage. La dégustation commentée, rythmée par des anecdotes captivantes sur les terroirs et les traditions viticoles du Languedoc-Roussillon, offre un moment d'évasion et de partage.

L'atelier est conçu pour être accessible à tous, des amateurs curieux aux palais déjà initiés, et favorise une atmosphère détendue et interactive, idéale pour fédérer vos équipes. Les participants repartiront avec des connaissances enrichies et des souvenirs gustatifs marquants.









Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel "Wine Educator Sud de France"
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 vins doux naturels
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LES VINS BLANCS DE FRANCE

TARIF : 69€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Explorez l'élégance et la diversité des vins blancs de France lors d'un atelier convivial. Découvrez les grands cépages et terroirs emblématiques, guidés par un sommelier expert. Une expérience unique pour savourer, apprendre et partager autour des arômes subtils et des saveurs inoubliables.

Durée : 2h30
Public : Min 12 pers jusqu'a 100 pers
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

VOYAGE SENSORIEL À TRAVERS LES VINS BLANCS DE FRANCE

Offrez à vos équipes une expérience sensorielle unique à travers un atelier de dégustation des vins blancs de France, spécialement conçu pour renforcer la cohésion et le partage dans un cadre ludique et convivial. Cet atelier, idéal pour vos activités de team building, permet de découvrir la richesse et la diversité des terroirs français tout en apprenant les bases de la dégustation avec un sommelier professionnel.









Dans une ambiance détendue et propice aux échanges, les participants auront l'occasion de déguster une sélection variée de 4 vins blancs soigneusement choisis pour illustrer la richesse du patrimoine viticole français. Parmi les appellations explorées, découvrez des crus emblématiques tels que le Chablis, le Sancerre, le Riesling d'Alsace, le Viognier de la Vallée du Rhône et le Muscadet de Loire.

Chaque vin sera présenté dans le contexte de son terroir et de son cépage, accompagné d'explications sur ses spécificités et ses accords parfaits. Cet atelier offre un véritable voyage gustatif, permettant à chacun de mieux comprendre et apprécier les subtilités des vins blancs français.

Plus qu'une simple dégustation, cet atelier est une opportunité de partager un moment unique avec ses collègues, favorisant la cohésion et le plaisir dans un cadre ludique et enrichissant. Une expérience inoubliable à vivre en équipe !

Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 vins blancs français
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LES VINS ROUGES DE FRANCE

TARIF : 69€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Découvrez l'art des vins rouges de France lors d'un atelier de dégustation conçu pour vos événements de team building. Guidés par un sommelier expert, explorez les cépages emblématiques et les terroirs d'exception dans une expérience conviviale, éducative et immersive, idéale pour renforcer la cohésion d'équipe.

Durée : 2h30

Public : Min 12 pers jusqu'a 100 pers

Langues :

Animateur : Sommelier accrédité Sud de France

Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)

Localisation : Intérieur-extérieur

À LA DÉCOUVERTE DES VINS ROUGES

Faites voyager vos équipes au cœur des plus beaux terroirs viticoles français avec un atelier de dégustation spécialement conçu pour le team building. Cet événement unique associe apprentissage, convivialité et plaisir des sens pour renforcer la cohésion entre vos collaborateurs tout en leur offrant une immersion dans l'univers fascinant des vins rouges.









Explorez la richesse des régions viticoles françaises à travers une sélection minutieuse de vins rouges emblématiques. De la finesse et l'élégance des Bourgognes, à la puissance des Bordeaux, en passant par la chaleur des vins du Rhône, la générosité des rouges du Languedoc ou encore les surprises des terroirs d'Alsace et du Sud-Ouest, cet atelier propose un véritable tour de France œnologique.
Guidés par un sommelier professionnel et passionné, vos équipes découvriront les secrets des cépages, des appellations et des méthodes de vinification qui façonnent l'identité unique de chaque vin. Ils apprendront à observer, à sentir et à déguster comme de véritables experts, dans une ambiance décontractée et propice aux échanges.

Cet atelier de dégustation est une opportunité exceptionnelle pour développer des liens entre vos collaborateurs tout en leur offrant une expérience sensorielle et culturelle inoubliable. Détente, partage et découverte sont au rendez-vous pour une activité mémorable, où chacun repart enrichi de connaissances nouvelles et de moments de complicité.

Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 vins rouges français
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LA ROUTE DES CHAMPAGNES

TARIF : 82€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez dans l'univers raffiné des champagnes grâce à notre atelier de dégustation spécialement conçu pour le team building en entreprise. Découvrez les secrets des terroirs champenois, les étapes de l'élaboration et les subtilités des bulles. Une expérience conviviale et éducative pour renforcer vos liens d'équipe dans une ambiance pétillante et élégante.

Durée : 2h30
Public : Min 12 pers jusqu'a 100 pers
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

RAFFINEMENT ET CONVIVIALITÉ

Offrez à vos équipes une expérience pétillante et inoubliable avec notre atelier de dégustation et découverte des Champagnes, conçu spécialement pour le team building en entreprise.

Plongez au cœur de la région champenoise et découvrez l'univers fascinant de ce vin mythique, symbole de fête et d'élégance. Guidés par un sommelier expert, vos collaborateurs apprendront à identifier les subtilités des arômes et des saveurs qui caractérisent les différentes cuvées, tout en explorant l'histoire et les secrets de fabrication du Champagne.

De la méthode traditionnelle à l'art de l'effervescence, cet atelier propose un voyage sensoriel unique. Vous aurez l'occasion de déguster une sélection exclusive de Champagnes, allant des bruts sans année aux ultras bruts, rosés délicats, en passant par des millésimés d'exception et des blancs de blancs élégants. Chaque verres dévoilera les richesses d'un terroir d'exception et les savoir-faire des grandes maisons et petits producteurs.

Cet atelier, ludique et immersif, est l'occasion idéale pour vos équipes de se retrouver dans un cadre détendu et convivial. Entre anecdotes captivantes, échanges et découvertes, ce moment partagé laissera une empreinte durable dans vos souvenirs d'entreprise. Parfait pour renforcer les liens professionnels, cet atelier ajoutera une touche d'excellence et de raffinement à vos événements.






Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 champagnes
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

LES GRANDS CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX

TARIF : SUR DEVIS
À partir de 5 personnes

Découvrez les grands crus classés de Bordeaux lors d'un atelier dégustation dédié au team building. Animé par un sommelier professionnel, cet atelier immersif allie découverte des terroirs prestigieux, initiation à la dégustation et cohésion d'équipe. Offrez à vos collaborateurs un moment unique de partage et d'excellence autour des vins d'exception.

Durée : **2h30**
Public : **Min 12 pers jusqu'a 50 pers**
Langues :
Animateur : **Sommelier**
Zone : **Occitanie - Paca (France sur devis)**
Localisation : **Intérieur-extérieur**

À LA DÉCOUVERTE DES LÉGENDES DE BORDEAUX

Plongez au cœur de l'excellence avec un atelier dédié aux grands crus classés de Bordeaux, des vins légendaires qui incarnent le savoir-faire et l'élégance de la viticulture française. Conçu pour les entreprises à la recherche d'une expérience prestigieuse et conviviale, cet atelier est idéal pour renforcer la cohésion d'équipe, remercier vos collaborateurs ou impressionner vos partenaires.

Guidés par un sommelier expert, vos invités auront l'opportunité de découvrir les secrets des domaines les plus emblématiques : **Château d'Yquem, Petrus, Mouton Rothschild, Latour, Cheval Blanc, Pavie, Ausone, Lafite-Rothschild, Margaux, Haut-Brion.** À travers une dégustation raffinée, vous explorerez la richesse des terroirs, la complexité des cépages et les millésimes d'exception qui font la renommée mondiale de ces vins.

Chaque verre devient une porte ouverte sur une histoire unique, mêlant traditions séculaires et innovation. Les participants seront initiés aux subtilités de la dégustation : arômes, textures et saveurs dévoileront toute la magie des crus classés. Des anecdotes captivantes sur l'histoire des châteaux et des conseils œnologiques ponctueront cette expérience immersive.
Convivialité, partage et prestige sont au rendez-vous de cet atelier, qui marquera les esprits par sa qualité et son raffinement. Offrez à vos équipes ou vos partenaires un moment unique qui associe plaisir, apprentissage et art de vivre à la française.






Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 4 vins blancs français
- Grignotage
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de salaisons, fromages et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

CHARCUTERIES ET VINS

TARIF : 75€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez dans un atelier unique alliant dégustation de vins et accords gourmands avec des salaisons artisanales. Idéal pour renforcer la cohésion d'équipe, cet atelier team building offre un moment convivial et éducatif. Découvrez l'harmonie entre cépages et saveurs pour une expérience sensorielle inoubliable, guidée par un sommelier passionné.

Durée : 2h30
Public : Min 12 pers jusqu'a 100 pers
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

ATELIER GOURMAND : À LA RENCONTRE DES SAVEURS

Offrez à vos équipes une expérience inédite et savoureuse, conçue pour renforcer la cohésion dans une ambiance chaleureuse et détendue. L'atelier «Accords Salaisons et Vins» propose une immersion sensorielle dans l'art subtil d'associer des mets d'exception et des vins soigneusement sélectionnés.

Découvrez la richesse des salaisons artisanales — jambons secs, saucissons, charcuteries fines — et laissez-vous surprendre par des accords créés pour magnifier les saveurs. Un rouge charpenté mettra en valeur la puissance des arômes, tandis qu'un blanc délicat apportera fraîcheur et équilibre. Chaque dégustation est une révélation, offrant une nouvelle perspective sur les harmonies gustatives.

Guidés par un sommelier professionnel, vos collaborateurs vivront une expérience enrichissante, mêlant découverte des terroirs et plaisirs gourmands. Les produits locaux et les appellations soigneusement sélectionnées reflètent l'excellence et la diversité des savoir-faire français.

Plus qu'un simple atelier, cette parenthèse conviviale offre un voyage au cœur des saveurs, créant des échanges riches et des souvenirs durables. Un moment unique pour fédérer vos équipes autour du plaisir partagé de la dégustation et de la découverte.



Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 5 vins français et de salaisons affinés
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection salaisons et pains supplémentaires
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

FROMAGES ET VINS

TARIF : 79€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

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 : 2h30
Public : Min 12 pers jusqu'a 100 pers
Langues :
Animateur : Sommelier
Zone : Occitanie - Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

QUAND LE VIN SUBLIME LE FROMAGE

Plongez au cœur de la gastronomie française avec notre atelier de dégustation et découverte des accords entre fromages et vins, spécialement conçu pour les entreprises. Cet atelier, idéal pour un team building original, allie apprentissage, partage et convivialité, tout en mettant à l'honneur deux produits emblématiques de notre patrimoine culinaire.









Dans une ambiance chaleureuse et détendue, un sommelier passionné vous guidera à travers un voyage sensoriel unique. Découvrez les subtilités des accords parfaits entre les vins et les fromages, en apprenant à reconnaître les arômes, les textures et les saveurs qui se marient harmonieusement. Chaque combinaison racontera une histoire : celle des terroirs, des cépages et des techniques de fabrication artisanale.

Lors de cet atelier, vous dégusterez une sélection soigneusement élaborée de 5 vins et 5 fromages. Du fromage à pâte molle sublimé par un vin blanc vif, au fromage persillé rehaussé par un vin rouge charpenté ou un moelleux délicat, chaque association sera une révélation pour vos papilles. L'expérience peut être personnalisée pour intégrer des produits emblématiques de votre région ou de vos envies.
Cet atelier est bien plus qu'une simple dégustation : c'est une aventure sensorielle qui renforce la cohésion d'équipe, stimule la curiosité et offre un moment de détente et de partage. Une activité sur mesure, idéale pour remercier vos collaborateurs ou surprendre vos clients lors d'un événement d'entreprise.

Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 5 vins français et de 5 fromages affinés affinés
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection fromages et pains supplémentaires
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

CHOCOLATS ET VINS

TARIF : 75€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez dans une expérience gourmande et surprenante avec notre atelier « Accord Chocolat & Vins », spécialement conçu pour vos événements de team building. Guidés par un sommelier, découvrez l'art subtil d'associer les saveurs intenses du chocolat aux arômes raffinés des vins. Un moment unique de partage et de convivialité pour éveiller vos sens !

Durée : **2h30**
Public : **Min 12 pers jusqu'a 100 pers**
Langues :
Animateur : **Sommelier**
Zone : **Occitanie - Paca (France sur devis)**
Localisation : **Intérieur-extérieur**

DOUCEURS ET TANINS

Offrez à vos collaborateurs une expérience sensorielle unique et mémorable avec notre atelier dédié aux accords entre chocolats et vins. Cette activité ludique et conviviale est idéale pour renforcer la cohésion d'équipe tout en éveillant les sens à des harmonies gourmandes inédites.

Guidés par un sommelier professionnel passionné, vous plongerez dans l'univers subtil des arômes et des saveurs. Cet atelier associe pédagogie et plaisir pour faire découvrir les liens étonnants et savoureux entre deux mondes d'exception : le vin, reflet de terroirs uniques, et le chocolat, véritable art de la transformation du cacao.

Explorez la diversité des vins français – rouges, blancs, moelleux, effervescents – et apprenez à les marier avec des chocolats aux profils variés : noirs puissants, lait onctueux, ou encore créations originales enrichies d'épices, fruits ou pralinés. Chaque dégustation vous dévoilera des accords surprenants, capables de sublimer ces deux plaisirs en une parfaite alchimie.

Cet atelier est conçu pour tous, des novices aux amateurs éclairés, et propose un cadre chaleureux et détendu propice à l'échange et à la découverte. Que ce soit pour remercier vos équipes, fidéliser vos clients, ou simplement partager un moment d'exception, cette activité team building marquera durablement vos événements d'entreprise.



Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 5 vins français et différents chocolats.
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection chocolats supplémentaires
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

HUÎTRES ET VINS

TARIF : 79€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez vos équipes dans une expérience sensorielle unique avec notre atelier accords huîtres et vins, spécialement conçu pour renforcer la cohésion tout en éveillant les papilles. Découvrez comment sublimer la finesse des huîtres grâce à des vins soigneusement sélectionnés. Cet atelier allie convivialité, apprentissage et plaisir, idéal pour vos événements d'entreprise.

Durée : **2h30**
Public : **Min 12 pers jusqu'a 100 pers**
Langues :
Animateur : **Sommelier**
Zone : **Occitanie - Paca (France sur devis)**
Localisation : **Intérieur-extérieur**

ÉCLATS D'IODE ET DÉLICES DU VIN

Plongez vos collaborateurs dans une expérience sensorielle unique avec notre atelier dédié aux accords entre huîtres et vins. Parfait pour renforcer la cohésion d'équipe dans un cadre convivial, cet atelier offre une découverte gustative de l'alliance subtile entre la fraîcheur iodée des huîtres et la richesse des vins soigneusement sélectionnés.

Guidés par un sommelier professionnel, vos équipes apprendront à marier les huîtres avec des vins qui subliment leurs saveurs. Qu'il s'agisse de vins blancs vifs et minéraux comme un Picpoul de Pinet, un Muscadet, ou encore des crus plus complexes tels qu'un Chablis ou un Champagne, chaque association révèle une harmonie unique entre terre et mer.

L'objectif de cet atelier est à la fois pédagogique et ludique : sensibiliser vos collaborateurs à l'art des accords mets et vins tout en partageant un moment de convivialité. Qu'ils soient amateurs ou novices, chacun repartira avec des connaissances précieuses et des souvenirs mémorables.

Cette activité est idéale pour remercier vos équipes, fidéliser vos clients ou simplement offrir une expérience originale et sophistiquée à vos collaborateurs. L'atelier peut être personnalisé selon vos préférences et se déroule dans une ambiance chaleureuse et détendue, propice aux échanges et au plaisir des sens.
Offrez à votre entreprise un voyage gastronomique inoubliable, alliant élégance et découverte.






Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 5 vins français et différentes huîtres.
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection huîtres supplémentaires
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

SUSHIS ET VINS

TARIF : 79€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Plongez vos collaborateurs dans une expérience culinaire unique avec notre atelier d'accords entre sushis et vins. Dans une ambiance conviviale et immersive, explorez l'harmonie subtile entre la finesse des sushis et la richesse des vins soigneusement sélectionnés. Idéal pour renforcer la cohésion d'équipe et éveiller les sens !

Durée : **2h30**
Public : **Min 12 pers jusqu'a 100 pers**
Langues :
Animateur : **Sommelier**
Zone : **Occitanie - Paca (France sur devis)**
Localisation : **Intérieur-extérieur**

VINS ET SUSHIS EN PARFAITE SYMBIOSE

Offrez à vos équipes une expérience culinaire originale et raffinée avec notre atelier dédié aux accords entre sushi et vin. Idéal pour renforcer la cohésion de vos collaborateurs dans une ambiance conviviale, cet atelier propose une exploration audacieuse des harmonies entre la finesse de la cuisine japonaise et la richesse des vins soigneusement sélectionnés.

Guidés par un sommelier professionnel, vos participants découvriront comment les saveurs délicates des sushis – poissons crus, makis, sashimis, ou encore créations végétariennes – peuvent être sublimées par des vins blancs, rouges légers ou effervescents. Chaque dégustation sera l'occasion d'apprendre à marier l'acidité, la fraîcheur et les arômes du vin avec la subtilité des ingrédients, tels que le riz vinaigré, le gingembre, ou encore la sauce soja.

Plus qu'un simple moment gourmand, cet atelier est une véritable initiation aux accords mets et vins. Les participants, qu'ils soient novices ou amateurs, développeront leurs connaissances tout en partageant une expérience unique et fédératrice.

Que ce soit pour remercier vos collaborateurs, fidéliser vos clients, ou simplement offrir une activité originale, cet atelier team building saura marquer les esprits et faire voyager les papilles. Une rencontre entre tradition et innovation, dans une ambiance élégante et décontractée.









Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 5 vins français et différents sushis.
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection sushis supplémentaires
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation

MACARONS ET VINS

TARIF : 75€HT/PERS
Forfait jusqu'à 30 personnes

Cet atelier invite les participants à explorer l'harmonie délicate entre les macarons et les vins. Grâce à une sélection variée de saveurs de macarons et de vins soigneusement choisis, les participants découvriront comment ces deux éléments se complètent pour créer des associations surprenantes et délicieuses.

Durée : **2h30**
Public : **Min 12 pers jusqu'a 100 pers**
Langues :
Animateur : **Sommelier**
Zone : **Occitanie - Paca (France sur devis)**
Localisation : **Intérieur-extérieur**

VOYAGE AU CŒUR DES MACARONS ET VINS

Offrez à vos collaborateurs une expérience sensorielle unique et mémorable avec notre atelier découverte autour des accords macarons et vins. Conçu pour allier plaisir, apprentissage et convivialité, cet atelier est l'occasion idéale pour renforcer les liens d'équipe dans une ambiance chaleureuse et gourmande.

Guidés par un sommelier professionnel, explorez l'harmonie parfaite entre la délicatesse des macarons et la richesse des vins. Qu'il s'agisse de vins blancs aromatiques, de rosés de saignés ou de bulles raffinées, chaque dégustation est accompagnée d'un macaron soigneusement assorti pour révéler des saveurs inattendues et sublimer l'expérience gustative.

Plongez dans l'univers fascinant des accords mets et vins en découvrant les principes qui régissent l'équilibre des saveurs : le contraste, l'harmonie, et la complémentarité. Apprenez à identifier les textures, les arômes et les nuances qui rendent chaque association unique. Cet atelier ludique et interactif permet à chacun de participer activement tout en enrichissant ses connaissances, qu'il soit novice ou amateur éclairé.

Que ce soit pour remercier vos collaborateurs, fidéliser vos clients ou simplement partager un moment convivial, cet atelier est une manière originale de fédérer vos équipes autour d'une expérience inoubliable. Repartagez un instant de gourmandise et de convivialité, où macarons et vins deviennent le langage universel du plaisir partagé.






Le forfait comprend

- Un sommelier professionnel
- Le matériel (Verrerie, crachoir, Nez du vin)
- Une sélection minutieuse par nos sommeliers de 5 vins français et différents macarons.
- Fiche de dégustation
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection macarons supplémentaires
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins supplémentaires (sur devis)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins et macarons pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

En savoir davantage sur l'animation



BARS MOBILES

BAR À VIN PERSONNALISABLE

TARIF : 2200€ HT
Forfait 50 personnes

Pour rendre vos événements professionnels inoubliables, optez pour un bar à vin mobile personnalisable. Une expérience originale et raffinée, idéale pour surprendre vos collaborateurs, partenaires ou clients. Que ce soit pour un séminaire, un cocktail ou un lancement de produit, notre bar à vin mobile ajoute convivialité et élégance à chaque moment.

Durée : 2h30
Public : jusqu'à 1000 personnes
Langue :
Animateur : Sommeliers
Zone : Occitanie et Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

UNE EXPÉRIENCE ÉLÉGANTE POUR VOS ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Une expérience sur mesure

Notre bar à vin mobile propose une sélection de vins d'exception, soigneusement choisis parmi les meilleures appellations locales et nationales. Entièrement personnalisable, l'apparence du bar s'adapte à l'identité de votre entreprise ou au thème de votre événement. Que ce soit pour un séminaire, un cocktail, un lancement de produit ou une soirée de fin d'année, nous créons une ambiance unique qui marque les esprits.

Un service interactif

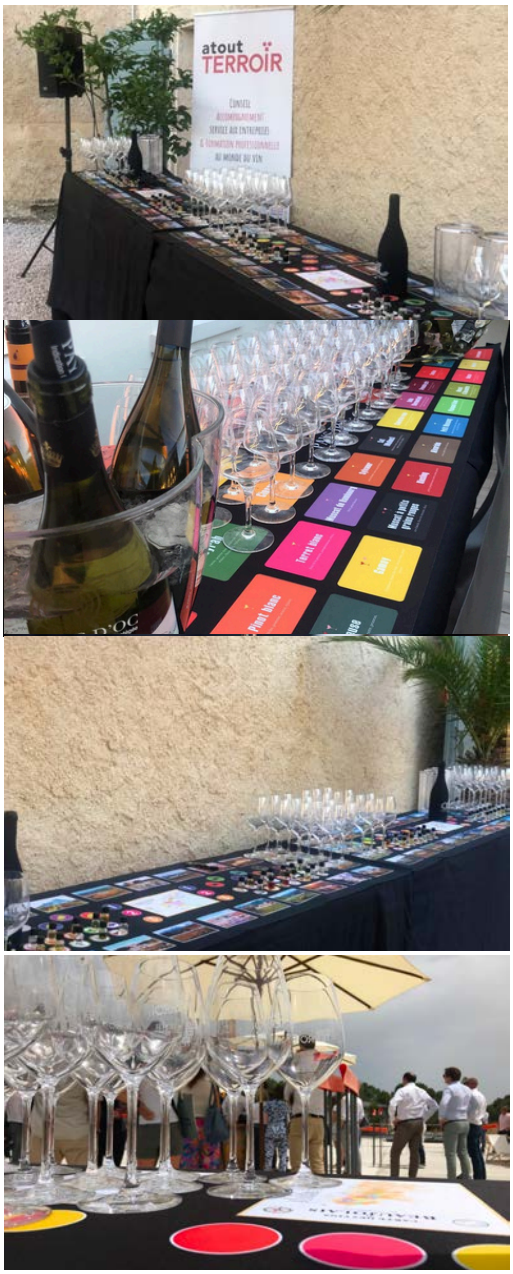
Encadré par des sommeliers professionnels, notre bar à vin mobile devient une véritable animation œnologique. Nos experts guident vos invités à travers la dégustation des vins, en partageant des conseils sur les accords mets-vins et en racontant des anecdotes sur les terroirs. Ce moment de partage enrichit l'expérience et transforme chaque dégustation en un véritable voyage sensoriel.

Personnalisation et convivialité

Le bar crée une atmosphère chaleureuse où vos invités peuvent échanger et réseauter. Nous personnalisons le comptoir du vin et l'ambiance pour renforcer l'identité de votre entreprise.

Vins de France à l'honneur

Nous sélectionnons les meilleurs vins des régions viticoles françaises, pour une expérience gustative inoubliable.



Le forfait comprend

- 2 sommeliers professionnels
- Le matériel (Bar à vin mobile, verrerie, carafe ...)
- Sélection minutieuse de divers vins français
- Carte des vins aux couleurs de l'événement
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Plateaux de Charcuterie Fromage et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Champagnes supplémentaires (sur devis)
- Champagnes grande cuvée (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de champagne pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation du bar (Couleurs, logos, jeux ...) : Sur devis

En savoir davantage sur l'animation

BAR À SPIRITUEUX OPTION CIGARE PERSONNALISABLE

TARIF : 2600€ HT
Forfait 50 personnes

Offrez une expérience élégante et sophistiquée à vos événements d'entreprise avec notre bar à spiritueux et cigare. Dégustez une sélection raffinée de whiskies, rhums, calvados et autres eaux-de-vie, accompagnés de cigares de qualité pour une ambiance unique. Parfait pour impressionner vos invités lors de séminaires, soirées ou lancements de produits

Durée : 2h30
Public : jusqu'à 1000 personnes
Langue :
Animateur : Sommeliers
Zone : Occitanie et Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

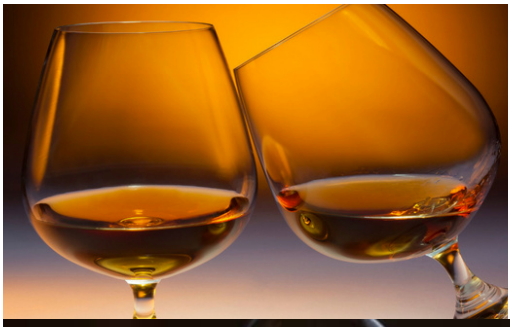
LE BAR SIGNATURE

Ajoutez une touche d'élégance et de convivialité à vos événements d'entreprise avec notre bar à spiritueux et cigares (en option) mobile. Conçu pour impressionner et rassembler, ce concept original allie le plaisir des saveurs raffinées à l'atmosphère détendue d'un lounge de luxe.

Notre bar propose une sélection soigneusement choisie de spiritueux (eaux-de-vie) haut de gamme par nos sommeliers, allant des whiskies rares aux rhums de certianes influences (française, anglaise, espagnol ...) , en passant par les cognacs d'exception et les gins artisanaux. Chaque dégustation est accompagnée de conseils d'un expert passionné, pour offrir à vos invités une expérience gustative inoubliable.

En complément, nous mettons à disposition une sélection exclusive de cigares soigneusement sélectionné . Nos experts peuvent guider vos invités dans le choix et la dégustation de ces trésors roulés à la main, pour un moment de raffinement et de plaisir.

Adaptable à tout type d'événement, notre service mobile est entièrement personnalisable pour répondre à vos besoins. Que ce soit pour un lancement de produit, un séminaire ou une soirée de gala, notre équipe transforme votre espace en un lieu d'exception, propice aux échanges et à la détente.
Offrez à vos collaborateurs et partenaires une expérience mémorable, où chaque détail est pensé pour marquer les esprits. Faites de votre événement une célébration unique avec notre bar à spiritueux et cigares.






Le forfait comprend

- 2 sommeliers professionnels
- Le matériel (Bar à spiritueux mobile, verrerie, ...)
- Sélection minutieuse de divers spiritueux (whisky, rhum, calvados, cognac, armarganc ...)
- Carte des spiritueux aux couleurs de l'événement
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Sélection de cigares de différentes variétés
- Sélection de chocolats de différentes variétés
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins et macarons pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation du bar (Couleurs, logos, jeux ...) : Sur devis

En savoir davantage sur l'animation

BAR À CHAMPAGNE

PERSONNALISABLE

TARIF : 2600€ HT
Forfait 50 personnes

Offrez une expérience pétillante à vos collaborateurs et invités avec notre élégant bar à champagne, conçu spécialement pour vos événements d'entreprise. Dégustez une sélection raffinée de champagnes, accompagnée d'un service par des sommeliers et personnalisé. Une touche de sophistication pour célébrer vos succès dans une ambiance chic et conviviale.

Durée : 2h30

Public : jusqu'à 1000 personnes

Langue :

Animateur : Sommeliers

Zone : Occitanie et Paca (France sur devis)

Localisation : Intérieur-extérieur

UNE EXPÉRIENCE PÉTILLANTE ET INOUBLIABLE

Imaginez un moment d'élégance et de convivialité, où les bulles du champagne se mêlent à une animation professionnelle et chaleureuse. Notre bar à champagne mobile, animé par des sommeliers expérimentés, apporte une touche raffinée et spectaculaire à vos événements d'entreprise.

Rien ne sublime mieux une occasion spéciale que la finesse d'un champagne bien choisi, servi avec raffinement et passion. Notre bar à champagne mobile ne se contente pas de servir des verres ou flûtes : il offre une véritable immersion dans l'univers pétillant du champagne, tout en ajoutant une dimension festive et prestigieuse à vos événements professionnels.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DE VOS BULLES

Nos sommeliers professionnels sont bien plus que des serveurs :

- **Accueil et service haut de gamme :** Chaque verre est servie avec précision et attention, selon les standards les plus élevés de l'art du service.
- **Présentation interactive :** Nos sommeliers partagent avec vos invités les secrets du champagne, son histoire, ses terroirs et les subtilités de ses saveurs.
- **Spectacle de sabrage :** Offrez un moment spectaculaire avec le sabrage d'une bouteille, une tradition festive et élégante qui ne manquera pas de captiver l'attention.
- **Personnalisation de l'expérience :** Conseils sur les accords mets-champagne pour accompagner vos buffets ou cocktails.



Le forfait comprend

- 2 sommeliers professionnels
- Le matériel (Bar à Champagne mobile, verrerie, ...)
- Sélection minutieuse de divers Champagne de vigneron ou de grande maison
- Carte des champagnes aux couleurs de l'événement
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Plateaux de Charcuterie Fromage et pains
- Sélection de différentes huîtres sur plateaux
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Vins de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de vins et macarons pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation du bar (Couleurs, logos, jeux ...) : Sur devis

En savoir davantage sur l'animation

BAR À BIÈRE PERSONNALISABLE

TARIF : 2000€ HT
Forfait 50 personnes

Offrez une touche originale et conviviale à vos événements d'entreprise avec notre bar à bières mobile. Idéal pour séminaires, team building ou soirées d'entreprise, notre service propose une sélection de bières artisanales servies par des experts. Créez une ambiance détendue et mémorable tout en renforçant les liens entre vos collaborateurs.

Durée : 2h30
Public : jusqu'à 1000 personnes
Langue :
Animateur : Sommeliers
Zone : Occitanie et Paca (France sur devis)
Localisation : Intérieur-extérieur

L'ANIMATION CONVIVIALE POUR VOS ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Faites de vos événements d'entreprise des moments uniques et mémorables grâce à notre bar à bières mobile, une animation originale et conviviale qui ravira vos collaborateurs, partenaires ou clients. Spécialement conçu pour s'adapter à tous types d'événements professionnels, notre service propose une expérience sur mesure qui combine plaisir, détente et qualité.






Une Animation Originale et Inoubliable

Notre bar à bières mobile transforme vos séminaires, soirées d'entreprise, lancements de produits, ou team building en véritables moments de partage. Avec un design élégant et professionnel, il s'intègre parfaitement dans tous vos lieux de réception, que ce soit en intérieur ou en extérieur.

Nos bars à bières sont équipés pour répondre à vos besoins spécifiques :

- Tireuses à bière professionnelles pour des bières toujours fraîches.
- Sélection de bières artisanales ou locales adaptée à vos préférences.
- Possibilité de personnalisation avec des bières de marque ou de microbrasseries spécifiques.

Les Petits Plus de Notre Service

- Ateliers de Dégustation : Découvrez les secrets de la bière artisanale, apprenez à distinguer les saveurs et explorez des accords mets-bières.
- Personnalisation du Bar : Habillage aux couleurs de votre entreprise ou ajout d'éléments spécifiques pour un événement sur mesure.
- Quiz et Animations : Testez les connaissances de vos invités sur la bière tout en créant un moment ludique.

Le forfait comprend

- 2 sommeliers professionnels
- Le matériel (Bar à bière mobile, verrerie, ...)
- Sélection minutieuse de diverses bières
- Carte des bières aux couleurs de l'événement
- Déplacement 50 km autour de Montpellier

Options supplémentaires :

- Plateaux de Charcuterie Fromage et pains
- Déplacement plus de 50 km autour de Montpellier (Frais réels)
- Bières supplémentaires (sur devis)
- Bières de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau avec une sélection de bières pour les participants
- Sonorisation plus de 50 personnes

Personnalisation du bar (Couleurs, logos, jeux ...) : Sur devis

En savoir davantage sur l'animation



REPAS OENOLOGIQUE D'ENTREPRISE

LE GRAND ACCORD

À PARTIR DE 180€/PERS

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

Durée : 3h00

Public : 20 à 40 personnes max

Langue : Français

Animateur : Sommelier et le chef Anthony Gerbeau

Zone : Palavas les Flots (Hérault)

Localisation : Intérieur

UNE EXPÉRIENCE D'EXCEPTION

Offrez à vos collaborateurs une expérience gastronomique et œnologique exceptionnelle au restaurant L'Artimon, à Palavas-les-Flots. Ce repas unique, imaginé par le chef Anthony Gerbeau et accompagné d'un sommelier professionnel, transforme vos événements d'entreprise en moments mémorables. Chaque plat, élaboré avec soin par le chef, s'accorde parfaitement avec des vins d'exception sélectionnés et commentés par le sommelier.









Conçu pour sublimer vos repas d'affaires, séminaires ou soirées de team-building, cet événement est une alliance parfaite entre la haute gastronomie et la découverte des accords mets et vins. Le chef Anthony Gerbeau, reconnu pour sa créativité et son savoir-faire, propose un menu sur mesure, où les produits de saison et les saveurs locales sont à l'honneur. Chaque dégustation est enrichie par les explications du sommelier, qui partage sa passion et son expertise dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Idéal pour renforcer la cohésion d'équipe, remercier vos collaborateurs ou impressionner vos partenaires, ce repas œnologique est bien plus qu'un simple dîner : c'est une véritable immersion sensorielle et éducative. Faites de vos événements professionnels un moment unique, où raffinement, partage et plaisir se conjuguent pour créer une expérience inoubliable. Le cadre élégant du restaurant L'Artimon, associé à l'excellence culinaire et œnologique, garantit une soirée à la hauteur de vos attentes et de vos ambitions.

Le forfait comprend

- Chef sommelier et Chef Anthony Gerbeau
- La privatisation du restaurant gastronomique l'Artimon
- Une équipe dédiée pour assurer un service fluide et professionnel.
- Le menus accords mets et vins (boissons comprises)
- Sélection et service des vins
- Une animation interactive (quizz œnologique, dégustation à l'aveugle)

Options supplémentaires :

- Cadeaux pour Quizz express (sur devis)
- Vins de de prestige (sur devis)
- Coffret cadeau pour les participants
- Vidéaste

En savoir davantage sur l'animation

atout TERROIR



Laetitia BURON
06.95.09.00.47
laetitia@atout-terroir.com

JOSSELIN MENDIGAL
07.82.55.14.72
josselin@atout-terroir.com

30 rue des deux ponts
34150 Gignac

contact@atout-terroir.com
www.atout-terroir.com