

L'apéritif oenoludique

Comment ça marche ?

Cette animation se déroule sous forme de **mini-ateliers** et s'adapte donc à toutes les tailles de groupes. A l'heure de l'apéritif, en parallèle d'un cocktail dinatoire, vos participants partent à la rencontre de nos animateurs sommeliers. Chacun de ces passionnés encadre un ou deux ateliers spécifiques éveillant les sens de vos convives.



La gestion du temps

Optez pour un système de rotations maîtrisées avec un temps imparti sur chacun des ateliers ou privilégiez des ateliers en libre accès.

La création de votre propre combinaison

d'ateliers : Guidé par notre fiche tarifaire, partez sur une formule 3 ou 4 ateliers et retenez vos activités préférées à l'aide de la page suivante!



Focus sur les mini-ateliers (1/3)

Thème Accords :



Mets & Vins : Le temps d'un atelier, laissez-vous transporter par les plaisirs du goût et apprenez les techniques des associations Mets & Vins.



Vins & fromages : Succombez au savoureux mélange des vins, fromages et pains spéciaux. Cet atelier vous surprendra par son caractère à la fois fin et corsé pour des mets aux associations parfaites.



Vins & chocolats : Fin, subtile, délicat, merveilleux, source de plaisir, prestigieux... sont de nombreux qualificatifs donnés au chocolat.

Mais savez-vous que ce dernier se marie parfaitement à certains vins ?



[INSOLITE] Vins & insectes : Partez à la découverte de nouvelles saveurs grâce à l'association audacieuse Vins et Insectes. Cette formule ludique vous offre une dégustation pour le moins originale, alliant vins et mets étonnants. Saurez-vous reconnaître les épices qui assaisonnent ces insectes ? De quoi repartir avec de nouvelles anecdotes croustillantes !

Thème oenoludique :



Atelier des sens : Derrière chaque vin se cache des arômes... La mémoire olfactive sera votre meilleure alliée pour identifier les senteurs des mini-fioles. Grâce à une reconnaissance à l'aveugle de 6 épices et/ou 3 confitures, retrouvez les secrets des différentes familles aromatiques.

Focus sur les mini-ateliers (2/3)

Thème « Esprit-Vini » :



Jeu d'énigmes et stratégie : Codes, indices, objets mystères... Vous vous sentez presque dans la peau d'un agent secret en mission. Parviendrez-vous à résoudre la succession d'énigmes / intrigue du jour ?



La table des VIMOTS : Si vous avez peur de ne pas pouvoir compter sur vos connaissances œnologiques : cette table est conçue pour vous ! Dans cet entremêlement de mots liés au vin, saurez-vous être l'observateur pour trouver la réponse...

Thème dégustation :



Vin mystère : Vin servi sous chaussette et dans de la verrerie opaque noire, parviendrez-vous à retrouver la couleur et les arômes du vin ? Méfiez-vous de la naturelle perte des repères produite par cette dégustation originale.



Spécial cépage/région viticole : Choisissons le thème qui vous fait plaisir... Que ce soit autour d'une région, d'un cépage, vos convives s'initient à l'art de la dégustation tout en s'amusant...

Focus sur les mini-ateliers (3/3)

Insolite (supplément sur demande)



Plateau de jeu du « Winer » : Un esprit casino des vins totalement revisité pour dynamiser vos cocktails dinatoires avec des récompenses à gagner en fil continu ! Les convives se rendent et quittent le plateau de jeu au gré de leurs envies



Un petit vin chaud : Appréciez un vin chaud et laissez-vous transporter par les odeurs d'épices. Des questions ludiques à ce sujet viennent chatouiller vos sens !



L'arbre à fondue : Étonnez vos participants avec un apéritif insolite. Nos arbres à fondue s'invitent dans votre événement pour une ambiance conviviale. La dégustation de vins blancs en parallèle finira de combler les épicuriens grâce à une sélection de vins sublimant cette spécialité savoyarde !



Le Wine Truck (projet 100 pers. et +) : Dans les vignes, en intérieur/en extérieur, il s'installe partout. A ses abords, appréciez un verre de vin en tout convivialité. Le service personnalisé est parsemé de quelques commentaires de dégustation.