CATALOGUE 2020



www.agence-idego.fr contact@agence-idego.fr 04 74 72 59 89

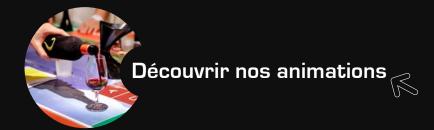
faites appel à IDEGO pour ...

... SES ACTIVITÉS VIN ET GASTROTOMIE

Vous recherchez une thématique de team building originale, une activité insolite autour du vin ou un format d'apéritif convivial à intégrer dans votre programme de séminaire ?

IDEGO est avant tout prestataire événementiel spécialiste en animations ludiques oenologiques avec comme volonté première de désacraliser la découverte et l'apprentissage du vin.

Cette philosophie s'est rapidement étendue à l'univers passionnant de la gastronomie avec l'arrivée d'activités team building autour des cocktails, de la bière ou encore du fromage.

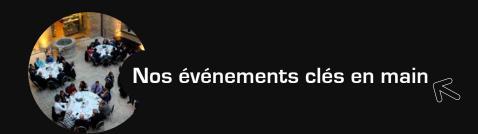


... SON EXPERTISE ÉVÉNEMENTIELLE

Vous êtes à la recherche de solutions inspirantes ? Vous avez un budget maitrisé à respecter mais de grandes attentes quant au résultat de l'évènement dont vous avez la charge ?

IDEGO est aussi une agence réceptive locale basée à Lyon, en capacité d'organiser des événements dans leur globalité (lieu, restauration, hébergement, etc.).

Notre expertise et la force de notre réseau vous permettent de bénéficier d'adresses exclusives dans les vignobles et à Lyon. Un interlocuteur unique vous épargnera le stress organisationnel lié à votre évènement et sera le gage d'un résultat de qualité.



Pourquoi choisir IDEGO?



Une équipe de passionnés

IDEGO est fort d'un réseau de 15 animateurs-sommeliers bilingues



Un service de qualité

IDEGO met un point d'honneur à vous offrir son expertise



Sur mesure

IDEGO met tout en oeuvre pour répondre à votre cahier des charges



Mobilité

IDEGO intervient régulièrement hors régions et hors de nos frontières



Polyvalence

IDEGO s'adapte à tous les formats d'événements



Nos activités vin et gastronomie

Réussissez vos évènements en choisissant l'univers convivial du vin et de la gastronomie. Consultez nous pour trouver l'animation la plus adaptée à vos envies/besoins.





Animations apéritives ou en parallèle d'un cocktail



(1)

Courte durée ⇒

Assemblage et Création de cuvée ->

Plateau de jeu du « VViner » (format équipe) 🤿

Un cocktail presque parfait ->

Nos tables de jeu thématiques : vin, fromage,

bière, vin du monde, Lyon ... 🤿



Longue durée ⇒

3 à 4h

Olympiades viticoles 🔿

Rallye de Bacchus 🔿

Visite gourmande +

The Best VVine Challenger ->

Challenge VTT dans les vignes 🔿

Excursion en trottinette électrique 🧇

Journée Truffe ⇒

Plateau de jeu du « VViner » (format individuel) -

Faites vos jeux →

Apéritif ænoludique 🤿

Démo cocktails 🚽

Initiation à la Dégustation 🧇

Open Viti-Pétanque ⇒

After Work V B C 🔫

Bar Ephémère 🔿

L'apéritif nomade 🔿

Dégustation à l'aveugle 🔿

Dégustation Vins et Insectes -

Dégustation commentée de bières -

Dégustation Whisky et Cigares →

L'intronisation dans une Confrèrie du Vin 🔿

Quiz Party ⇒

Dîner Accords Mets et Vins →

Déjeuner / Dîner chez le Vigneron -

Dîner Croisière 🔿

La soirée fondue 🤿

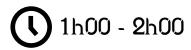
Déjeuner aux Halles Paul Bocuse →

Nos événements clés en main ⇒
Nos références clients ⇒

Pour revenir au menu, cliquez ici



Activités Teambuilding





Fédérez, motivez et réunissez vos équipes autour d'animations vin et gastronomie conceptualisées.

Optez pour une activité courte après une réunion ou à l'heure de l'apéritif pour donner une autre dimension à vos séminaires. Créez votre propre cuvée, défiez-vous autour de tables de jeu thématiques, réalisez en équipe le meilleur cocktail ...

Vos participants apprécieront l'encadrement par notre équipe d'animateurs et sommeliers expérimentés, toujours à votre service!



Assemblage et Création de cuvée

🤲 Fédérez vos équipes autour d'un objectif commun : créer leur propre cuvée 💃









10-200 1h-1h30





Découvrez l'univers fascinant du vin lors d'un challenge unique à travers la création de votre propre cuvée. Après un rapide briefing de nos animateurs sur les rouages du secteur vinicole et l'art d'assembler les cépages, à l'aide de supports visuels, chaque équipe aura pour mission de s'unir afin de réaliser une cuvée unique.

Activité conviviale et fédératrice pouvant répondre à un court format, notamment avant un apéritif, à la fin d'une réunion...

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- L'animateur vous présente les techniques d'assemblage
- ► Réalisez votre vin d'assemblage à partir d'échantillons mono-cépages
- ► Création de l'histoire de votre domaine, réalisation de votre étiquette
- ▶ Dégustation du jury afin de noter les cuvées
- ▶ Proclamation des résultats : le prix de « la piquette de l'année »
- Detions : Optez pour la mise en bouteille par les paricipants de la meilleure cuvée réalisée avec une étiquette aux couleurs de votre entreprise.
 - : Donnez la possiblité aux participants de noter les différentes cuvées réalisées à travers une dégustation à l'aveugle
- ► Variante : Ajouter une partie marketing plus poussée



Vidéo de présentation Cliquez ici (>)





Plateau de jeu du « Winer » en équipe

" Ambiance et convivialité garanties!







12-60 4

min vic





A la suite d'une réunion, en guise d'apéritif précédant un dîner assis, ce plateau de jeu créé par nos soins permet à 4 équipes composées de 4 à 7 personnes de se « défier ». Sur la base d'un casino du vin, cette animation conviviale aborde la thématique cenologique de manière ludique.

Lancez les dés et divertissez-vous grâce aux différentes cases présentes sur votre chemin : Blind dégust' (dégustation à l'aveugle), Quiz du vin, Spécial Région (appréciation de spécialités régionales). Misez juste, usez de stratégie, et utilisez vos connaissances pour espérer remporter un maximum de jetons!

POURQUOI CHOISIR CETTE ANIMATION

- ▶ Un apprentissage du vin démystifié, à l'occasion d'un moment convivial
- ▶ De 12 à 30 personnes pouvant jouer en simultané
- ▶ Une installation rapide en intérieur ou extérieur, dans le lieu de votre choix (un espace vierge de 16m² minimum suffit, aucune contrainte matérielle).
- Adaptabilité à tous les profils : hommes/femmes, débutants/amateurs de vin, cette animation rencontre la satisfaction de tous (culture générale, dextérité dans les défis, dégustation...).

Vidéo de présentation Cliquez ici 🕞

Mettez-vous au vert et optez pour la table du WINER Spécial Bio Cliquez ici ?

Pour donner une dimension corporate à votre évènement, découvrez le Winer personnalisable

Cliquez ici 🐇



Un cocktail presque parfait!

"Un challenge cocktail pas comme les autres











Cette activité conceptualisée autour des cocktails nécessite dialogue, créativité, cohésion/coordination au sein des équipes. Autant de valeurs précieuses soulignées, et dont l'application sera nécessaire pour remporter ce challenge par équipe.

Vos animateurs « cocktails » stimuleront l'ambiance en tant que jury final. Mais d'ici là, ils vous délivreront évidemment le Béaba sur les cocktails à connaître et appliquer, pour réussir vos créations du jour.

Quel cocktail, grâce à la croisée presque parfaite entre esthétisme et goût remportera le « Cocktail Award 2020 » ?

DÉROULEMENT DE L'ANIMATION

- ► Présentation du Challenge et des consignes
- ▶ Quiz de départ pour la distribution des paniers ingrédients
- ► Réalisation d'un cocktail alcoolisé différent par équipe (rhum ou vodka) à partir des ingrédients de leur panier (recette imposée)
- ► Réalisation d'un cocktail sans alcool (recette libre)
- Explications des techniques de base de réalisation d'un cocktail, mini-apprentissage du vocabulaire usuel par votre animateur bartender
- Notation des créations. Remise des récompenses
- Option : Possibilité de prestation « zéro alcool » avec 2 réalisations sans alcool
 Show de Flair par votre bartender expérimenté (jonglerie avec bouteilles)



Tables de jeu Thématiques

"Yariez les plaisirs en découvrant l'univers de votre choix











Nos tables de jeu inspirées du casino des vin, répondent à vos recherches d'animations pour dynamiser votre apéritif ou votre cocktail dînatoire. Parmi nos 5 tables de jeu encadrées par un un animateur ou un sommelier choisissez la thématique qui correspondra le mieux à votre événement :

«Lugdunum» : Découverte de Lyon

«Tour de France des Fromages» : Voyage ludique au coeur des fromages français «La Magie des Bulles» : Dégustation originale de champagnes et vins effervescents

«Wine-Trotter» : Jeu et dégutation autour des vins du Monde

«Sous Pression» : Apprentissage convivial de la bière

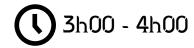
Après s'être vus remettre un nombre identique de viti-jetons et dans le but de les faire fructifier, vos participants se défient sur la table de jeu autour de quiz, mini-challenges et blind dégust ... Au programme ? Apprentissage ludique et participatif sur la thématique choisie, dégustations et surtout : divertissement !

POURQUOI CHOISIR CETTE ANIMATION

- ▶ Encadrement par un animateur expert de sa discipline
- ▶ Table de 2,50 x 1,40 m, Une installation rapide en intérieur ou extérieur
- ► Environ 15 personnes pouvant jouer en simultané
- Se joue en format par équipe (esprit team building, viti-jetons commun), ou en format individuel (accès libre à la table, mise individuelle):

 Découvrir nos tables de jeu thématiques

Activités Team building





Jamais facile de trouver une activité originale qui réussira à captiver l'ensemble de vos participants pendant plusieurs heures.

L'agence IDEGO vous propose également un large panel d'activités de plus longue durée afin de laisser un souvenir mémorable d'une demi-journée récréative, tenir en haleine vos convives toute une apres-midi team building, etc...

Grâce à notre expertise, nous vous proposons des activités conviviales dans des cadres variés : découverte gourmande ou ludique du vieux Lyon, sortie dans les vignes en trottinette électrique ou en challenge autour du vin.

Engagement et convivialité seront au rendez-vous.

Olympiades viticoles

"Votre activité Team Building en toute convivialité















Profitez de ce challenge multi-activités diversifié qui ne laissera personne en vain.

Relais, tests sensoriels, jeux de stratégie, stands de tir... et bien d'autres encore seront de la partie! Vous avez le choix entre des activités ludiques, gourmandes et sportives... Libre à vous de composer vos Olympiades au gré de vos envies et profil des participants! Adresse, rapidité et sens seront mobilisés sur ces ateliers originaux.

Ce challenge ludique, estival comme hivernal, récompensera bien évidemment l'équipe la plus méritante lors de la proclamation des résultats.

VOTRE COMBINAISON D'ACTIVITÉS SUR MESURE

En intérieur ou extérieur selon conditions climatiques / contraintes d'espace :

- Des défis détournés du vin (exp : roulé de tonneau, lancer de bouchons, jeu du pupitre)
- ▶ Des animations détonantes (exp : tir à la sarbacane, course en trottinette électrique)
- ▶ Des ateliers gourmands (exp : accords vins & fromages, dégustation à l'aveugle, etc)

Vidéo de présentation Cliquez ici (>)





Rallye de Bacchus

"Une enquête gustative pour la cohésion d'équipe

















Développez votre esprit d'équipe autour d'un jeu de piste palpitant dans le dédale mystérieux du Vieux Lyon...

Un restaurateur de la ville est suspecté de vouloir empoisonner massivement les Lyonnais dans les jours à venir. Vous devenez malgré vous des agents spéciaux avec une mission : saboter les plans du malin gargotier.

En équipe, menez à bien votre enquête en réunissant un maximum d'indices. Ouvrez l'œil, tendez l'oreille et activez vos papilles, le sort des Lyonnais est entre vos mains!

Bien plus qu'un simple Rallye urbain, nous vous proposons une réelle expérience diversifiée : découvrez le Vieux Lyon autrement, apprenez sur le vin de manière ludique, profitez d'une intrique captivante ficelée autour d'énigmes variées.

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ▶ Briefing des équipes et lancement par votre animateur
- ▶ Jeu de piste en autonomie à l'aide du carnet de route
- ► Haltes défis et dégustations intermédiaires
- Débriefing et proclamation des résultats avec l'ensemble du groupe

Vidéo de présentation Cliquez ici (>)

Visite Gourmande de Lyon

"Partez à la découverte de la capitale Mondiale de la Gastronomie !

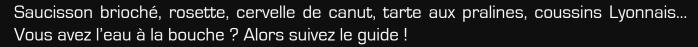












Accompagnés par votre quide conférencier, vous entamez vos pérégrinations dans le Vieux Lyon par une visite de cave avec dégustation de vins régionaux. Puis, partez à la découverte des lieux mythiques de la vieille ville en sillonnant ses rues pavées et ses nombreuses traboules.

Enfin, une halte dégustation 100% produits régionaux agrémentée des commentaires et anecdotes du maître des lieux viendra clôturer votre visite insolite!



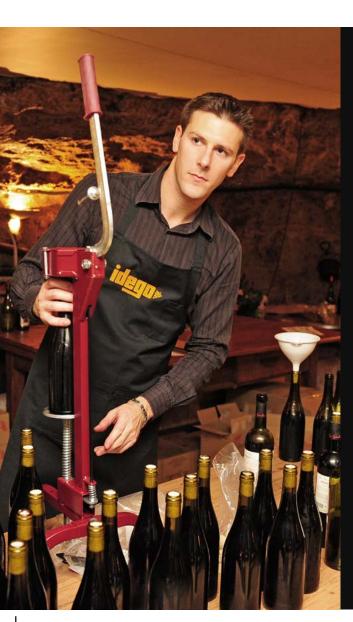
- ▶ Briefing des équipes et lancement par votre animateur
- ▶ Jeu de piste en autonomie à l'aide du carnet de route
- ► Haltes défis et dégustation intermédiaires (autres en option)
- Débriefing et proclamation des résultats avec l'ensemble du groupe
- ▶ Option : Prolongez votre périple avec un repas au coeur de Lyon (privatisation possible)



The Best Wine Challenger



Fédérez vos équipes autour d'un objectif commun : promouvoir un domaine viticole



Vous venez d'hériter d'un domaine viticole familial... Des consultants sommeliers sont là pour vous aider dans l'écriture de sa nouvelle histoire!

Créez votre propre cuvée, réalisez votre étiquette, faites des choix judicieux en matière de commercialisation. Donnez un nouvel élan à votre stratégie de communication lors de la réalisation de votre mini-film publicitaire (smartphone ou matériel pro en option).

Une activité team building complète qui permet de répondre à différentes problématiques de l'entreprise (cohésion d'équipe, réflexion marketing et commerciale, valorisation des compétences individuelles, partage, valeurs, solidarité, recherche de résultats, confiance en soi...).

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- L'animateur vous présente le domaine viticole dont vous venez d'hériter et la lourde tâche qui vous attend : créer la cuvée qui vous ressemble
- ► Réalisez votre vin d'assemblage à partir d'échantillons mono-cépages
- Création de vos étiquettes personnalisées
- ► Réalisation d'un film publicitaire (non obligatoire)
- ▶ Dégustation à l'aveugle et notation des cuvées par les participants
- Présentation orale du projet de commercialisation
- L'équipe gagnante désignée par vote remportera le prix du « Best Wine Challenger »



Challenge VTT dans les vignes

🤲 Faites vivre un challenge au vert, à vos équipes ou clients 💃









Que vous soyez sportifs ou non, laissez-vous tenter par notre challenge VTT mêlant exploration de vignobles et challenge ludique! IDEGO vous emmène à la conquête des vignobles du Beaujolais ou de la Vallée du Rhône.

Grâce au VTT électrique, arpentez des paysages dépaysants et empreints de liberté, parfois vallonnés, sans réellement vous fatiguer. Entre collaborateurs ou avec quelques clients, savourez une balade en autonomie dans les vignes, parsemée d'épreuves encadrées, mêlant adresse, dégustations, culture générale...

Ces épreuves feront grimper votre cumul de points par équipe jusqu'au finish où les gagnants de la journée seront dévoilés.



- ▶ Briefing de départ et consignes de sécurité vélo
- Départ pour le parcours en autonomie en équipe
- ► Haltes de jeux suivant le carnet de route (course de E-trott, table de jeu, défis détournés du monde du vin, etc)
- ► Proclamation des résultats
- ▶ Option : Fondue chocolat au milieu des vignes ou fondue savoyarde en intérieur lors de la proclamation des résultats.





Excursion en trottinette électrique

" Une nouvelle manière sportive de découvrir les vignobles du Beaujolais. 💫











La trottinette électrique et sportive en plein air ? C'est la nouvelle tendance du moment.

Grâce à ce produit aux réelles performances et respectueux de la nature, ayez un plein aperçu du corps du vignoble! Le parcours sera varié avec une alternance de chemins de vignes, sous-bois et traversées de villages en pierres dorées.

Accompagnés d'un animateur, vous partirez à la conquête du Beaujolais de façon insolite alliant sensations fortes et découvertes.

Une aventure accessible à tous!



- ► Formation + balade d'1h30 en trottinette électrique
- ► Encadrement par un professionnel de la discipline
- ▶ Option : l'accompagnement par un guide-sommelier (explications sur la région viticole et ses vins, lecture des paysages, etc...] + casse-croûte au milieu des vignes (dégustation d'un vin régional + une spécialité).



Journée truffe

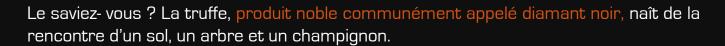
"Une sortie d'affaires ou journée de récompense vraiment inoubliable!











De début novembre à fin février, invitez un groupe privilégié à partager une expérience unique. Cette excursion à la journée est consacrée à la découverte des vins et du trésor de la Drôme Provençale : la truffe !

Mêlant moments de partage, découvertes intenses et exclusives dans une truffière, gastronomie et œnologie, le programme comblera les gourmets les plus exigeants.



- ▶ Le transport en compagnie de votre animateur-sommelier
- ► Halte gourmande : dégustation d'un vin dans les vignes accompagnée de charcuteries et fromages affinés.
- ▶ Séance de cavage (ramassage de truffe) avec un trufficulteur et son chien.
- ▶ Dégustation des vins de la région chez notre domaine partenaire (minimum 5 vins).
- Déjeuner gastronomique autour de la truffe.
- ▶ Visite du domaine viticole et/ou des vignes (selon conditions climatiques).



Animations apéritives ou en parallèle d'un cocktail dînatoire



Dynamisez une partie apéritive, pimentez un cocktail dînatoire d'activités IDEGO pensées pour s'inscrire parfaitement dans vos besoins.

Nos propositions personnalisées sauront fidèlement s'adapter à votre réception (profil des participants, format, lieu, etc). De quoi faire de vos évènements une pleine réussite!

A l'image de concepts 100% IDEGO tels que « Faites vos jeux » ou le « Plateau du jeu du WINER » (format individuel), nous aurons pour objectif premier de faire passer un bon moment à vos convives.

Plateau de jeu du « Winer » en individuel

🤲 Rythmez vos cocktails avec une animation participative parfaitement intégrée ! 🔀















Sur la base d'un casino des vins, le Winer permet aux participants d'explorer différents thèmes œnologiques et gastronomiques sur une même table de jeu. A chaque lancer de dé, une nouvelle case... Un nouveau défi! L'animateur-sommelier-croupier rythme la partie tout en partageant sa passion et quelques anecdotes...

Usez de stratégie dans vos mises et faites preuve de vivacité dans les défis pour espérer battre vos adversaires! En accès libre, vous seul décidez quand vous joindre à la table de jeu et quand la quitter.

De nombreux lots seront distribués en fil contenu tout au long de la partie, alors joignezvous vite à la table du Winer! Ce format individuel a été spécialement conçu pour vos apéritifs ou cocktails dînatoires.

QUELQUES GRANDS PRINCIPES

- ► Table en libre accès
- ▶ Une mise de départ est attribuée à chaque participant
- ► Gain de lots en fil continu sur la table de jeu
- ▶ Option : Lot(s) pour le(s) grand(s) vainqueur(s) (meilleur score sur l'ensemble de la soirée)

Vidéo de présentation Cliquez ici 🕞



Découvrez le table du «Winer» en équipe (format team building)

Découvrez le table du « Winer » spécial Bio



Faites vos jeux!





"Un concept IDEGO exclusif spécialement conçu pour vos évènements de grandes envergures!





Faîtes vos jeux : c'est le concept IDEGO créé pour répondre aux problématiques d'évènements de petites & grandes envergures : susciter l'intêret du plus grand nombre de participants, impliquer chacun parmi des dizaines/centaines de participants...

Munis de leur mise de départ, les participants déambulent librement de table en table, afin de faire fructifier un maximum leurs jetons... Nos tables de jeu, conçues pour n'exclure personne (non-consommateurs d'alcool, H/F, débutants & initiés) abordent des thématiques variées. Au programme ? Biére, vin, champagne, Lyon, etc.

Qu'ils souhaitent tester leurs connaissances gastronomiques, jouer avec les mots du vin, apprécier du champagne ou déguster des vins improbables, chacun trouvera de quoi s'amuser, apprendre, gagner... Le tout avec la possibilité de remporter des lots ici et là.

QUELQUES GRANDS PRINCIPES

- ► Chaque table est encadrée par un animateur ou sommelier (selon thématique)
- Accès libre ou système de rotation préétabli au choix.
- ▶ Option : grand lot pour le vainqueur de la soirée (évènement jusqu'à 60 pers.)
- ▶ Une combinaison sur mesure selon la taille de l'évènement et vos préférences de thématiques. Au choix:
 - Les tables thématiques : « Lugdunum » (Lyon), « Sous pression » (Bière), « Wine-trotter » (Vins du monde), « La magie des bulles » (Champagne), « Tour de France des Fromages »
 - Le plateau de jeu du « WINER » (œnologie avec dégustation)
 - ► Table des Vimots (oenologie sans dégustation)



Apéritif cenoludique

"Une formule qui plaira autant aux novices qu'aux amateurs...









Cette formule permet d'aborder le thème de l'œnologie de manière ludique et participative. Utilisez vos sens, vos connaissances gastronomiques et partagez un moment agréable lors d'une dégustation originale.

Sous forme de mini-ateliers, chaque participant, apprend, participe et boit les paroles de l'animateur sommelier partageant son art avec passion.

DÉROULEMENT DE LA DÉGUSTATION

- ▶ Rotation toutes les 20 à 30 minutes (selon timing et taille des groupes)
- ▶ En sous-groupe à partir de 30 personnes
- ► Chaque atelier est animé par un animateur œnologique
- Possibilité en format « libre accès » ou « challenge » avec quiz sur chaque atelier (rotation)

CHOISIR UN ATELIER PAR THÈME



Thème Accords Mets & vins Vins et chocolats Vins et fromages Vins et insectes



Thème ænoludique Atelier des sens Jeu du pupitre Table des Vimots



Thème dégustation Autour d'une région Autour d'un cépage Vin mystère



Démo cocktails

"Des cocktails faits sous vos yeux!...











Fruits frais, purées de fruits, spiritueux, blenders, shakers... Autant d'éléments à la base d'un cocktail réussi, et réunis aujourd'hui devant vous.

Loin du sempiternel sentiment d'attente derrière un bar, vos convives sont acteurs de leur évènement. Ce sont eux-mêmes qui créent leurs cocktails.

Votre animateur guidera les participants en leur délivrant ses techniques en mixologie. Rassurez-vous, ses conseils sont accessibles à tous, au point de pouvoir être reproduits à la maison... Pour le plus grand bonheur des apprentis bar-tender!

Seule ou combinée à d'autres ateliers, cette animation est idéale en parallèle d'un cocktail dinatoire ou pour agrémenter un apéritif en extérieur ou en intérieur.

DÉROULEMENT DE L'ANIMATION

- ➤ Réalisation de cocktails (base 2/pers.) au gré des envies des participants. Exemple de cocktails alcoolisés : Mojito traditionnel ou fraise/basilic, Piña colada Exemple de cocktails non alcoolisés : Virgin Mojito, Cocktails de fruits frais
- ▶ Variante « Surprising cocktails » : des cocktails insolites à base de bières (à partir de 50 pers.) ou vin
- ▶ Option : Show de Flair par votre bartender expérimenté (jonglerie avec bouteilles)



Initiation à la Dégustation

🤲 Fédérez, regroupez, faites plaisir à vos clients et/ou meilleurs collaborateurs...









Différenciez-vous avec un apéritif personnalisé autour de bouteilles délicatement choisies et percez les secrets du monde œnologique.

Dans votre hôtel, avant votre dîner ou sur tout lieu réceptif, notre équipe d'animateurs sommeliers partagera avec vous leur passion, pour vous faire vivre des instants exclusifs.

DÉROULEMENT DE LA DÉGUSTATION

VINS AU PROGRAMME : 2 BLANCS, 2 ROUGES

- ▶ Présentation du vignoble ou de la région (selon thématique choisie)
- ► Présentation théorique (cépages, régions, appellations...)
- ► Apprendre à analyser un vin selon les règles de dégustation (visuelles, olfactives, gustatives)
- ▶ Initiation à la dégustation avec un discours adapté.
- ▶ Participation ludique afin de définir le caractère des vins

Découvrez nos sélections de vins 🐰





Open Viti-Pétanque

" En été comme en hiver, une animation à la Française revisitée. Alchimie garantie









Indémodable. Cette activité datant de l'époque gréco-romaine continue de réunir bon nombre de passionnés à l'heure de l'été. Place à un challenge combinant pétanque & jeux œnologiques!

Au milieu des vignes lors d'une journée récréative, dans un de nos restaurants partenaires lyonnais à la suite d'une réunion... De nombreuses possibilités s'offrent à vous pour un moment de détente authentique.

Quelque chose nous dit que la présence supplémentaire d'un professionnel de la discipline enthousiasmera plus d'un de vos participants...

DÉROULEMENT DE L'ANIMATION

- ▶ Briefing par votre animateur : déroulement du mini-concours, consignes de sécurité, conseils techniques et conseils de pratique de cette discipline.
- ▶ Partie(s) de pétanque avec affrontement de deux équipes et ateliers ludiques (tir & point).
- ► Encadrement par votre animateur sommelier du pôle œnologique : dégustation à l'aveugle, jeux œnologiques et sensoriels.
- ▶ Proclamation des résultats et la remise des lots aux vaingueurs.
- Doption : Spécialiste de la discipline sur demande.



After Work VBC

Un after work géant pour récompenser vos collaborateurs ! ...













Cette formule 3 en 1 vous emmène à la rencontre non pas d'un, mais de trois spécialistes. Ces derniers partageront avec vous savoir culturel, secrets de fabrication et autres éléments étroitement liés à leur domaine de prédilection : le vin, la bière ou les cocktails.

Les dégustations induites dans chacun des ateliers seront l'occasion de faire plaisir aux participants après une longue journée de travail.

POURQUOI CHOISIR CETTE ANIMATION

- ► Accès libre sur les ateliers ou système de rotations préétabli (selon timing et taille des groupes)
- ▶ Chaque atelier est animé par un animateur vin (sommelier), bière (bièrologue) ou cocktail (bartender)
- ▶ Retenir une formule duo (vin + bière ou cocktails) ou trio (vin + bière + cocktails)
- ► En option : Show de Flair par votre bartender expérimenté (jonglerie avec bouteilles)



MOBBAR - Le bar mobile événementiel

111



"Un bar thématique, personnalisable et déclinable à l'infini!



Démarquez-vous en proposant à vos convives le bar qui vous ressemble. Cocktails, vins, bières ou charcuteries fromages dans ses versions les plus classiques, pourquoi se restreindre aux thématiques traditionnelles ?

Bien plus qu'un «bar», MOBBAR est un concept sur-mesure pour vos événements. Service des boissons, formules restaurations originales et scénographie adaptée, il transformera votre réception en un instant inédit!

Derrière le comptoir, notre équipe d'épicuriens expérimentés partage avec vos clients ou collaborateurs, leur passion de faire découvrir de bons produits, dans une atmosphère détendue empreinte de partage.

Pourquoi se contenter de pièces cocktails vues et revues quand on peut sortir de l'ordinaire et se démarquer ? Un bar à huitre, une soirée fondue savoyarde, un mâchon lyonnais ou même un bar à insectes insolites!

POURQUOI CHOISIR CE CONCEPT

- Installation en intérieur ou en extérieur
- ▶ 8 modules disponibles pour un total de 9.4m linéaires
- ▶ Utilisations possibles : en location brute (livraison et enlèvement par le staff MOBBAR), prestation de sommellerie, création de cocktails, formules restauration traditionnelles ou décalées, foodcourt etc.

Complément d'information



L'apéritif nomade

"Surprenez avec une partie apéritive originale de saison!









Profitez d'un apéritif nomade grâce aux arbres à fondue. Ce concept insolite s'invite sur vos évènements de toutes tailles !

Entre collaborateurs ou avec vos clients, ce mange-debout innovant invite à l'échange et au partage d'un moment convivial.

Dans les vignes ? Dans vos locaux ? Dans une cave ? Dans un lieu insolite ? Les arbres à fondue sont autonomes et permettent de réaliser des prestations dans des endroits insoupçonnés...

Les épicuriens apprécieront le service par un sommelier de vins blancs, accompagnant à merveille cette spécialité savoyarde.

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ► Fondue savoyarde en continu (libre-service)
- ▶ Dégustation de 2 vins blancs en « Accords Vins & Fromages »
- ▶ Service au verre par l'animateur-sommelier avec commentaires de dégustation
- ► Variante « Fondue au chocolat »

Complément d'information 🎍



Dégustation à l'aveugle

"Jouez les professionnels avec une dégustation à l'aveugle!









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. Face à cet exercice réputé difficile, les arômes de synthèse issus des coffrets du nez du vin aiguilleront les participants!

Amusement et effet de surprise garantis à l'annonce du verdict!

DÉROULEMENT DE LA DÉGUSTATION

Ce mini-challenge par équipe se décompose en 4 parties :

- ▶ 1 ère partie : au nez, test de reconnaissance de la couleur du vin et famille aromatique associée.
- ▶ 2^{ème} partie : dégustation d'un vin mystère dans de la verrerie noire (test région viticole, cépage dominant, etc...).
- ▶ 3ème partie : dégustation comparative entre un jeune vin et un vieux millésime.
- ▶ 4^{ème} partie : apprentissage du béaba de la dégustation par votre animateur-sommelier.



Dégustation Vins et Insectes

"Oserez-vous tenter l'expérience?









Venez partager un moment convivial et insolite autour d'un ver ou deux.

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 surprenante, alliant vins et mets étonnants.

Nos sommeliers vous invitent au voyage avec une activité placée sous le signe de l'originalité. Saurez-vous reconnaître les épices qui assaisonnent ces insectes ?

De quoi repartir avec de nouvelles anecdotes croustillantes...



DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ► Apprentissage des techniques de dégustation du vin
- Présentation de la sélection des vins et dégustation commentée par votre animateur-sommelier
- Participation ludique pour définir différentes variétés d'insectes et épices associées
- ▶ Possibilité de réaliser « l'insectiquiz » pour plus de piquant...
- ldéal dans un fonctionnement en rotation sur plusieurs mini-ateliers

▶ Variante : Dégustation de bières & insectes

Découvrir l'apéritif oenoludique 🔷





Dégustation Commentée de Bière

"Changez de la traditionnelle dégustation de vin









Habituellement, quand on pense « dégustation », on pense grand cru, sommelier et cépages.

Et si vous sortiez des sentiers battus et surpreniez vos clients ou collaborateurs avec une dégustation inhabituelle ? La dégustation de bière, certes moins répandue n'en est pas moins intéressante!

Malt d'orge, malt de blé ou encore malt de sarrasin, apprenez à les différencier tout comme les variétés de houblons et décelez leurs arômes. Initiez-vous au fonctionnement du brassage et de la fermentation.

Pensez-vous que vos collaborateurs resteront indifférents ? Ce qu'il y a de sûr c'est qu'il y a de grandes chances que ce soit une première...

Nos équipes de biérologues (le sommelier de la bière), vous livrent tous leurs secrets dans une ambiance ludique et conviviale.

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ▶ Origines et méthodes de fabrication de la bière
- ▶ Découverte des differentes typologies de bières
- ▶ Initiation à la dégustation de 4 bières (visuelle, olfactive, gustative)
- Exemples de bières dégustées : Stout, IPA, Triple, Gueuze, Lager, Bière d'Abbaye, etc...



Dégustation Whisky et Cigares

"Un mariage aussi surprenant que délicieux... »









Pour un bon nombre d'amateurs, l'alliance whisky/cigare constitue le mariage idéal. A votre tour de vivre une dégustation qui sollicitera tous vos sens!

Des whiskies écossais d'exception vous surprendront grâce à leurs subtils arômes de caractère. Le tout sublimé par un cigare cubain!

Tourbés, secs ou moelleux pour les whiskies, boisés ou épicés pour les cigares : il y en aura pour tous les goûts...

Amateurs ou néophytes, laissez-vous tenter par une expérience sensorielle unique!



DÉROULEMENT DE LA DÉGUSTATION

- ► Dégustation guidée par votre animateur-sommelier
- Présentation des différentes régions et types de whisky
- ▶ Dégustation de 3 whiskies single malt écossais Exemple de sélection : Lagavulin 10 ans, Aberlour 18 ans, Glenmorangie 18 ans, Auchentoshan Tree woods...
- ► Cigare : cigare cubain alto (soit 1 par personne ou 2 cigares à partager selon taille de cigare)
- Dption : possibilité de découvrir les plaisirs des accords whisky/chocolat.



L'intronisation dans une Confrérie du Vin

3









"Vivez pleinement cette tradition beaujolaise! "

Les Confrères des Vins du Beaujolais entrent pendant l'apéritif (6/8 confrères : vignerons, président, grand Chamballan, etc...). Le cérémonial débute avec la présentation de la Confrérie.

Chaque participant (ou une partie du groupe selon taille de l'événement) se voit distribuer la supplique en Patois Beaujolais par groupe de 12/15 personnes.

Puis place à une récitation commune de la supplique et évidemment au serment devant Saint-Vincent!



DÉROULEMENT DE CETTE CURIEUSE CÉRÉMONIE

- ► Remise de la tassé
- ▶ Dégustation (et glou et glou et glou...)
- ► Signature du livre d'or
- ► Remise du diplôme personnalisé
- ► Clôture avec une chanson traditionnelle et collective



Animations en parallèle d'un repas



Agrémenter ses repas d'affaires d'une animation IDEGO ou s'offrir la présence d'un sommelier, c'est bonifier votre image de marque auprès de clients ou créer davantage de liens avec vos collaborateurs.

Au-delà du contenu de l'assiette, faites de vos déjeuners et dîners d'entreprise un moment qui marquera les esprits.

Dans un établissement partenaire à Lyon ou chez un vigneron de notre réseau, l'agence IDEGO met à votre service sa spécialité : les plaisirs du goût!

Vous avez les idées, nous avons les solutions.



Quiz Party

" À vos marques, prêts... Buzzez!











Mettez l'ambiance à votre soirée et animez un repas assis grâce à cette formule complète. Le challenge débute dès l'apéritif où la quête des viti-jetons est lancée (optionnel).

Dans une ambiance divertissante, les animations autour de la gastronomie et du vin ne laisseront personne indifférent. Musique et cinématographie viennent réveiller les moins épicuriens lors du premier inter-plat!

Le « Juste prix » ou le « Cocktail presque parfait » dynamisent le second inter-plat.

Que vous soyez néophytes ou amateurs, vos chances de remporter des viti-jetons seront multiples... Jusqu'à la vente aux enchères finale!

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ▶ 1^{er} inter-plat : « Blind test » en 2 parties (thématique vin/gastronomie suivi de grands classiques)
- ▶ 2^{ème} inter-plat : le jeu du « Juste Prix »
 Variante : un challenge équipe autour des cocktails
 Découvrir « Un cocktail presque parfait » →
- ► Fin du repas : « La vente aux enchères finale »
- Dégustation d'un vin à l'aveugle pendant le repas (gain de viti-jetons bonus)
- Dption : optez pour un maxi challenge sur l'ensemble de la soirée avec un apéritif oenoludique :

Découvrir l'apéritif oenoludique →



Dîner Accords Mets et Vins

🤲 Faites de vos repas d'affaires un moment privilégié 💃











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

Pour un déjeuner ou un dîner, nous vous proposons d'adapter notre sélection de vins en fonction de votre menu préétabli. Nos animateurs-sommeliers commentent les accords mets et vins et partagent avec vous leur passion.

En fonction de votre projet, IDEGO s'occupe du repas ou intervient seulement sur le lieu de votre choix.

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ► Accueil et présentation du vignoble (selon thématique choisie)
- Dégustation commentée d'un vin mono cépage (partie apéritive)
- ▶ Menu comportant une entrée, un plat et un dessert
- ► Chaque plat associé à un vin (entrée, plat, dessert soit 3 vins différents)
- ▶ Intervention de l'animateur-sommelier sur chaque plat (caractéristiques, commentaires de dégustation, accords Mets & Vins)
- ▶ Options * Le fromage est accompagné par un vin servi à l'aveugle.
 - * Possibilité de réaliser des challenges pour un repas animé (oenoquiz, quiz avec buzzers...)

Découvrez nos sélections de vins



Déjeuner / Dîner chez un Vigneron

"Coupez votre séminaire résidentiel et faites une pause au coeur du vignoble...









A l'occasion de tout événement, prenez le temps de faire une pause dans un cadre chaleureux et authentique.

Dans un domaine familial ou prestige du Beaujolais ou de la vallée du Rhône, ce sera peut-être pour vous l'occasion de faire une dégustation dans les vignes ou dans une cave voutée avant de déjeuner/dîner autour des spécialités locales du vigneron.



- ► Arrivée au domaine, présentation du domaine et/ou visite guidée (cave, chais, vignoble...)
- Dégustation commentée des vins du domaine (1 blanc et 1 rouge)
- ▶ Déjeuner ou dîner dans un cadre authentique et exceptionnel (voir nos fiches partenaires)
- Déjeuner ou dîner commenté par votre animateur-sommelier (4 crus supérieurs)
- ► Retour sur Lyon

Découvrez nos sélections de vins



Dîner Croisière

"Optez pour un cadre d'exception...













Alliez le cadre unique d'une croisière sur la Saône avec les subtilités d'un dîner Accords Mets & Vins d'exception. Vous souhaitez marquer les esprits ? Choisissez pour votre événement, l'exclusivité en privatisant un bateau de prestige avec une animation œnologique adaptée.

DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ▶ Parcours découverte le long de la Saône vers la Confluence en passant par le Vieux Lyon
- ► Accueil et présentation du vignoble (selon thématique choisie)
- ▶ Dégustation d'un vin mono cépage (partie apéritive)
- ▶ Chaque plat est associé à un vin soit 4 crus spécialement sélectionnés
- ► Intervention de l'animateur-sommelier sur chaque plat (caractéristiques, commentaires de dégustation, accords Mets & Vins)
- ▶ Le vin accompagnant le fromage est servi à l'aveugle...

Découvrez nos sélections de vins



La soirée fondue





Dans vos locaux, dans les vignes et ailleurs... Optez pour une soirée fondue conviviale!





Profitez d'un repas nomade grâce aux arbres à fondue.

Ce concept insolite vous offre une solution complète (animation + repas) pour une ambiance décontractée autour de cette spécialité savoyarde.

Sortez des sentiers battus et imaginez une formule conviviale et éphémère au milieu des vignes, sur un bateau ou dans un lieu privatif.

En remplacement d'une formule traiteur, optez pour une version complète avec fondue et charcuterie en proportions adaptées pour votre repas!

Conformément à notre cœur de métier, cette animation arbre à fondue sera accompagnée d'une dégustation commentée de 3 vins pour rendre l'instant personnalisé.



DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

- ► Formule repas « Fondue savoyarde » (libre-service en continu)
- ► Accompagnement charcuterie (4 variétés différentes min.) servi sur ardoises
- ▶ Dégustation de 3 Vins (2 blancs, 1 rouge) en « Accords Vins & Fromages »
- ▶ Service au verre par l'animateur-sommelier avec commentaires de dégustation individualisés
- Option : Prologez le plaisir avec une fondue au chocolat !

Complément d'information &



Déjeuner aux Halles Paul Bocuse







"Optez pour une apéritif, un repas ou une pause gourmande au coeur de la gastronomie



Immergez vos participants dans ce lieu emblématique et incontournable de la culture gastronomique Lyonnaise. Ce haut lieu des papilles aux allées singulières, conquerra à coup sûr le coeur des gourmets.

Charcutier, sommelier, fromager, primeur, écailler et plus encore.... Cet espace de 13 500m² accueille 48 commerçants qui permettront à vos participants de découvrir toutes sortes de mets et produits lyonnais et français.

Puisqu'on ne badine pas avec les goûts et les régimes alimentaires, chacun sera libre d'aller à la rencontre des artisans de son choix et de déguster ce qui réveille sa gourmandise.

DÉROULEMENT DE LA VISITE

- ▶ Chaque participant se voit remettre un montant individuel sous forme de coupon
- ➤ Visite libre des participants au coeur des Halles pour sélectionner ce qui composera leur apéritif / repas / casse-croûte...
- ► Large panel disponible de spécialités culinaires
- ► En option : visite guidée des Halles (prix sur demande)

Attention : Certains artisans peuvent fermer après une certaine heure.



Nos évènements clés en main

Nos solutions clés en main ont vu le jour pour vous donner des idées qui sortent de l'ordinaire.

Nos thématiques se transposent et s'adaptent à tout type d'événement professionnel.

IDEGO s'adapte à vos souhaits et besoins pour construire votre événement sur-mesure et selon votre cahier des charges.



DÎNER SOIRÉE DE GALA

- Soirée festive de fin d'année
- Cocktail (repas) oenoludique géant En savoir +
- ➤ Soirée d'entreprise à Lyon (bouchon ou bar à vin) (En savoir+



SEJOUR VIGNES, INCENTIVE, C.E.

- ► Week-end incentive en Bourgogne En savoir +
- ➤ Séjour CE de 3J/2N en Val de Loire En savoir +

SORTIE OENOLOGIQUE/ JOURNÉE VIGNOBLE

- ► Journée truffes En savoir +
- ► Circuit accompagné
 Beaujolais En savoir+
 ou Vallée du Rhône En savoir+
- ➤ Journée BBQ estival En savoir +
- ➤ Sortie vélo électrique en Vallée du Rhône En savoir+



TEAM BUILDING ET SEMINAIRE

- Séminaire résidentiel à Lyon En savoir +
- L'échappée beaujolaise

 En savoir +





Nos évènements clés en main



ANNIVERSAIRE D'ENTREPRISE

 Création d'un vin ou d'un cocktail pour l'anniversaire d'une société (En savoir +)



LANCEMENT DE PRODUIT, INAUGURATION

► Animation oenologique festive et corporate Ensavoir+



- ► Animation oenologique sur stand (En savoir +)
- ➤ Soirée privative en extérieur En savoir +



ROADSHOW

 Création d'un vin dans plusieurs villes (En savoir +



L'agence IDEGO met à profit son réseau de partenaires pour vous proposer les lieux les plus adaptés à votre évènement.

[En savoir +]





SUR L'EAU (Lyon)



DANS LES VIGNOBLES





Ceux qui nous font confiance













































www.agence-idego.fr contact@agence-idego.fr 04 74 72 59 89