

L'apéritif nomade

» Surprenez avec une partie apéritive originale de saison ! »



12 et +



45 min



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

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'informations  [Cliquez ici](#)

