

Stands de Dégustation

Durée : de 1H00 à 3H00 | Participants : > 10 pax | Espace : int./ext.



Personnel : 1 animateur œnologue
Matériel fourni : les vins dégustés, les verres de dégustation.



Personnel : intervenant spécialisé en chocolat
Matériel fourni : décor de buffet, supports, chocolats.

Présentation :

Nous vous proposons de pimenter votre soirée par la mise en place de stands de dégustation portant sur différents produits. Au-delà des senteurs et des goûts proposées, c'est également un conseil prodigué par des spécialistes qui permettra aux invités de mieux connaître ces produits courants.

1/ Dégustation de vin / Œnologie

• Le stand dégustation - Apéritif

Au début de votre dîner, notre expert anime pour vous une dégustation de vin d'une heure. Idéal pour clore une séance de travail ! Méthode de dégustation du vin, influence de la robe du vin, de ses arômes, sensations en bouche, etc. Votre repas commencera à l'issue de l'animation!

• Le stand dégustation - Repas

Dans un cadre plus informel que le dîner assis, nous vous proposons de passer un moment convivial autour de la découverte du vin pendant votre cocktail dînatoire : Méthode de dégustation du vin, influence de la robe du vin, de ses arômes, sensations en bouche, ... mais aussi petit quiz œnologique !

• Vins et fromages

Le vin et le fromage, un grand classique ? Et pourtant, vous découvrirez pendant cette animation des accords originaux et réussis: vins moelleux et fromages à pâte persillée, fromage de chèvre et vin blanc sec, ...

Notre expert vous présentera les plus belles alliances. Cette animation peut constituer un cocktail dînatoire.

• Les secrets du champagne

Découvrez les secrets du Champagne ! Ruinart, Bollinger, Dom Pérignon, Moët et Chandon, ... un voyage parmi le monde des bulles que nous vous proposons en guise d'apéritif ou pour clore une séance de travail.



Personnel : 1 animateur barman + 1 assistant selon configuration.

Matériel fourni : Fruits frais variés (kiwi, mangue, orange...), jus de fruits, blender, centrifugeuse, presse agrume, gobelets en plastique, serviettes en papier.



Personnel : intervenant spécialisé en chocolat

Matériel fourni : bonbons, accessoires de présentation (corbeilles, fruits etc.), 1 machine à barbe à papa.

2/ Dégustation de Chocolat

Durée : 2h30

Dégustation et présentation (pédagogique et ludique) de différents chocolats
-transformation de la fève en tablette
-anecdotes et mythes autour du chocolat
-conseils et recommandations

2/ Dégustation de Cocktail de fruits / Smoothies

Durée : 2h30

Animez vos événements en couleurs, en goûts, et en vitamines. Autour de notre paillote, faites le plein d'énergie au naturel en dégustant un délicieux cocktail de fruits pressé devant vos yeux, ou réalisez vous-même vos mélanges avec l'aide de nos animateurs barman.

3/ Dégustation de Confiserie

Durée : 2h30

Autour de cette dégustation de bonbons, nos hôtesse vous fabriqueront selon votre choix des petites brochettes de confiseries riches en couleurs et en goût.

De la barbe à papa sera également au programme.
Venez consommer sans modération...