



WWW.OENOFEEEL.FR

Clermont-Ferrand - 04.73.27.60.57 – œnologue@oenofeel.fr

Lyon - 06.62.52.09.20 – contact@oenofeel.fr

- ✓ Dynamisez vos relations professionnelles par nos animations œnologiques ludiques et originales. Nous adaptons notre offre à vos besoins pour renforcer l'esprit d'équipe, favoriser l'échange entre les participants autour d'une expérience sensorielle.
- ✓ Vous cherchez un lieu pour vos séminaires ? Au cœur des volcans d'Auvergne, dans un château de rêve, dans un restaurant ou un bar à vin, à Lyon ou à Clermont Ferrand, partagez cet instant d'authenticité avec vos partenaires, clients ou collaborateurs.
- ✓ Découvrez notre catalogue d'idées et réalisez un évènement qui vous ressemble !

WWW.OENOFEEEL.FR

Clermont-Ferrand - 04.73.27.60.57 – œnologue@oenofeel.fr

Lyon - 06.62.52.09.20 – contact@oenofeel.fr

SOMMAIRE

FORMULE DÉCOUVERTE

Initiez-vous à l'œnologie avec des animations ludiques et pédagogiques lors de balade vigneronne ou de séance découverte

FORMULE PLAISIR

Partagez un moment de plaisir autour des mets & des vins de terroirs : fromages, chocolats, sushis, bières

FORMULE PRESTIGE

Offrez-vous une soirée d'exception avec des mets gastronomiques & des Grands Crus, des Spiritueux ou des Champagnes

WWW.OENOFEEL.FR

Clermont-Ferrand - 04.73.27.60.57 – œnologue@oenofeel.fr

Lyon - 06.62.52.09.20 – contact@oenofeel.fr



DÉCOUVERTE

Initiation à l'œnologie



- ~ Initiation à la dégustation : la vue, le nez, la bouche
- ~ Animé par un œnologue



- ~ Sélection de 5 vins de terroir
- ~ Plateau de fromages & charcuteries de montagne
- ~ Tapenades, légumes croquants & leurs sauces



- ~ Eveil des sens, cohésion d'équipe, convivialité



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



DÉCOUVERTE

Parcours œnologique



~ 6 rendez-vous, animés par un œnologue :

1. Initiation à la dégustation : la vue, le nez, la bouche
2. Vinification des rouges : fruits & matières
3. Vinification des blancs : rondeur & fraîcheur
4. Le Terroir : sols, cépages, climats & savoir-faire
5. Jeux œnologiques : validation des acquis
6. Balade vigneronne : à la rencontre du vignoble & du vigneron



~ Sélection de 5 vins de terroir par séance

~ Ardoises de fromages & de charcuteries en accord avec les séances



~ Eveil des sens, culture générale, convivialité



12h00
2h00 par séance

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes

DÉCOUVERTE

Balade vigneronne



- ~ Randonnée au cœur du vignoble Auvergne-Rhône-Alpes
- ~ Découverte d'un domaine en viticulture biologique
- ~ Animé par un œnologue



- ~ Dégustation des vins du domaine
- ~ Fromages & charcuteries de montagne



- ~ Eveil des sens, découverte régionale, convivialité

Transport jusqu'au domaine sur devis



2h30

Forfait privatisation :
de 10 à 30 personnes



DÉCOUVERTE

Pique-nique œnologique



- ~ Animation récréative autour du vin
- ~ Animé par un œnologue :
 - ✓ Olfactions d'arômes naturels à l'aveugle : *la mémoire des odeurs*
 - ✓ Quiz des vins : *testez votre culture du vin*



- ~ Sélection de 5 vins
- ~ Plateau de fromages & charcuteries
- ~ Tapenades, légumes croquants & leurs sauces



- ~ Eveil des sens, cohésion d'équipe, convivialité

Frais de déplacement non inclus



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



PLAISIR

Vins & Fromages



- ~ Initiation à la dégustation : la vue, le nez, la bouche
- ~ Découverte des accords mets & vins
- ~ Animé par un œnologue



- ~ Dégustation de 5 vins gastronomiques
- ~ Sélection de fromages par Olivier Nivresse, fromager-affineur
- ~ Charcuteries de montagne
- ~ Tapenades, légumes croquants & leurs sauces
- ~ Dessert : Fruits & macarons



- ~ Eveil des sens, culture générale, convivialité



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



PLAISIR

Mixologie : l'art des cocktails



- ~ Initiation à la mixologie
- ~ Election du meilleur cocktail
- ~ Animé par un expert en cocktail



- ~ Création de 4 cocktails originaux
- ~ Atelier de confection de cocktail par équipe
- ~ Cuisine créole : accras & samossas...
- ~ Macarons aux fruits exotiques



- ~ Eveil des sens, culture générale, créativité



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



PLAISIR

Vins blancs & Sushis



- ~ Initiation à la dégustation des vins blancs
- ~ Animation guidée par un maître sushis
- ~ Histoire et tradition des sushis au Japon
- ~ Participation à la confection des sushis
- ~ Découverte des meilleurs accords



- ~ Dégustation de 5 vins gastronomiques
- ~ Cuisine japonaise : sushis



- ~ Gestion du stress, outil d'intégration, créativité



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



DÉCOUVERTE

Bières & Fromages



- ~ Initiation à la dégustation de bières
- ~ Animé par un œnologue
- ~ Histoire et tradition de la bière
- ~ Découverte des meilleurs accords



- ~ Dégustation de 5 bières artisanales
- ~ Sélection de fromages par Olivier Nivesse, fromager-affineur



- ~ Eveil des sens, culture générale, convivialité



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



PLAISIR

Vins rouges & chocolats



- ~ Initiation à la dégustation des rouges
- ~ Animé par un œnologue et un maître chocolatier
- ~ Histoire et confection du chocolat
- ~ Découverte des meilleurs accords



- ~ Dégustation de 5 vins gastronomiques
- ~ Sélection de Grands crus de chocolats par Rémy Romuald, artisan chocolatier



- ~ Eveil des sens, culture générale, créativité



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



PRESTIGE

Les Grands crus : Bordeaux & Bourgogne



- ~ Initiation à la dégustation des grands crus
- ~ Animé par un œnologue



- ~ Coupe de champagne
- ~ Dégustation de 5 vins prestigieux
- ~ Sélection de fromages par Olivier Nivresse, fromager-affineur
- ~ Tapenade à la truffe & foie gras, jambon ibérique
- ~ Macarons & nougats Paul Lopez



- ~ Eveil des sens, cohésion d'équipe, culture générale



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes

PRESTIGE

Spiritueux : Whisky, Rhum ...



- ~ Initiation à la dégustation de spiritueux
- ~ Animé par un œnologue



- ~ Dégustation de 5 spiritueux
- ~ Sélection de fromages par Olivier Nivesse, fromager-affineur
- ~ Tapenade à la truffe & foie gras, jambon ibérique
- ~ Macarons Paul Lopez & chocolats Rémy Romuald



- ~ Eveil des sens, cohésion d'équipe, culture générale



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



PRESTIGE

Champagnes & Crustacés



- ~ Initiation à la dégustation de Champagne
- ~ Histoire & méthode d'élaboration
- ~ Animation par un œnologue



- ~ Dégustation de 5 champagnes
- ~ Plateau de fruits de mer & crustacés
- ~ Huîtres, langoustines, saumon fumé, crabe, selon arrivage
- ~ Macarons Paul Lopez



- ~ Eveil des sens, culture générale, expérience gustative



2h30

Forfait privatisation :
à partir de 10 personnes



TEAM-BUILDING

Jeux œnologiques



- ~ Ateliers œnologiques par équipe
- ~ Animé par un œnologue :
 - ✓ Olfactions d'arômes naturels à l'aveugle : *la mémoire des odeurs*
 - ✓ Les équilibres du vin : *saveurs et sensations en bouche*
 - ✓ Quiz des vins : *testez votre culture du vin*
 - ✓ Diaporama des AOC : *reconnaissance des terroirs*
 - ✓ Dégustation de vins en verres noirs : *rosé, blanc ou rouge ?*



- ~ Election de la meilleure équipe
- ~ Réponse aux jeux & remise des cadeaux pour l'équipe gagnante



- ~ Culture générale, confiance en soi et en son équipe, convivialité



1h00

En option avec un forfait privatisation
de 14-40 personnes



EN EXTÉRIEUR

Lieux au choix



- ~ Animation « initiation » ou « team building » œnologique
- ~ Au cours de l'apéritif ou pendant le repas
- ~ Animé par un œnologue



- ~ Sélection de 5 vins
- ~ Plateau de fromages & charcuteries en supplément (sur devis)



- ~ Eveil des sens, cohésion d'équipe, convivialité

Transport sur devis



2h30

Forfait privatisation :
de 10 à 30 personnes

- ✓ N° 1 des cours d'œnologie en Auvergne
Nouveau ! Depuis janvier 2017, nous intervenons à **Lyon et sa région**
- ✓ Une équipe de professionnels passionnés du vin pour animer vos événements : œnologue, sommelier, caviste
- ✓ La sélection des meilleures cuvées de nos vignerons, choisis pour le respect de l'environnement
- ✓ Des animations œnologiques en anglais pour vos équipes internationales
- ✓ Pédagogie, convivialité & plaisir sont nos valeurs pour vous accueillir.

WWW.OENOFEEEL.FR

Clermont-Ferrand - 04.73.27.60.57 – œnologue@oenofeel.fr

Lyon - 06.62.52.09.20 – contact@oenofeel.fr