LA VINÉCOLE BUISSONNIÈRE

Sortez des sentiers battus

EMMANUEL DELMAS & VINCENT DURAND

Emmanuel Delmas, sommelier pour des restaurants 3 * Michelin, auteur, blogueur et formateur depuis 25 ans.Vincent Durand, technicien viti-vinicole et formateur à la dégustation des vins depuis 20 ans.

10 années d'expérience en binôme, ont amené Emmanuel & Vincent, passionnés, pointus, et emplis de convivialité, à créer la Vinécole Buissonnière. Afin d'allier le sérieux à l'empathie pour faire de vos soirées des moments riches en souvenirs.

RÉSERVATION

Emmanuel Delmas
Mobile: 06 84 99 42 67
Vincent Durand
Mobile: 06 24 43 37 04
Email:
lavinecolebuissonniere@gmail.com

La Vinécole Buissonnière® SAS
20 bis rue Raymond Marcheron
92170 Vanves
www.lavinecolebuissonniere.com
TVA: FR19911717908

NOS ANIMATIONS - DEGUSTATIONS

BUFFET OENOLOGIQUE

3 à 7 vins proposés à la dégustation (500 personnes max)

- Les thèmes sont abordés par régions, pays, cépages, millésimes, comparatifs, les clients dégustent 'à leur guise', avec notre accompagnement.

DÉGUSTATION EN ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

3 à 5 vins conseillés à la dégustation (300 personnes max)

- Prises de parole dynamiques, pédagogiques et interactives
- Vins différents afin de faciliter la compréhension des invités

Le plus! *La Vinécole Buissonnière vous propose son service traiteur: des produits de bouche rigoureusement sélectionnés par nos soins (foie gras, fromages, produits de la mer, terrines...)*

NOS ATELIERS - DÉGUSTATIONS

DÉGUSTATION TEAM BUILDING

3 à 5 vins dégustés (comités plus restreints)

- Introduction présentant la dégustation à l'aveugle
- Explications pour apprendre à déguster à l'aveugle
- Accompagnement et partages avec les participants
- Annonce des résultats, et explications pour chaque vin dégusté
- Récompense pour l'équipe gagnante

ACCORDS METS & VINS

3 à 6 vins dégustés (comités plus restreints)

- Présentation du buffet, des vins et des mises en bouche.
- Un mets avec son vin
- Conseils et explications
- Distillation de nos connaissances et expériences

Les ateliers se différencient par une approche plus pédagogique, pour des comités restreints, autour d'une table, dans une salle dédiée, au sein de votre entreprise ou à l'extérieur.

NOS CLIENTS

Orange, Portalia, Pinsent Masons, Creative Spirit, Raynier Marchetti, Team Square, AppliWave, CNPA, PMC, Groupe IGS, Vincent Guérin Sport, Givaudan, Grosvenor, SD Worx, TNP Consultants, Malt...

THÈMES PROPOSÉS

LES DÉGUSTATIONS DE VINS

Liste non exhaustive

- Tour de France des vignobles (4 à 7 vins)
- Vins de France vs Vins du Monde
- Le Nord & le Sud
- Le cépage chardonnay à travers le monde
- Les grands crus de Bourgogne, les grands crus classés Bordelais
- Les grands noms de la Champagne

LES ACCORDS METS & VINS

Sélection de produits de terroir auprès d'artisans de bouche

- Vin & fromages (4 à 7 vins et fromages)
- Accords & désaccords (4 à 7 et mises en bouche)
- Vin & desserts - chocolats (4 à 5 desserts différents)
- Vin & foie gras (4 à 7 vins)
- Vin & épices (4 à 6 vins)

NOS TARIFS

CE QU'ILS COMPRENNENT

Nos prestations se déroulent en binôme au delà de 25 clients.

- Échanges téléphoniques & mail, préparation, choix des vins, vins
- Mise en place, animation par nos soins, et rangement du matériel
- Transport inclus à Paris et banlieue limitrophe

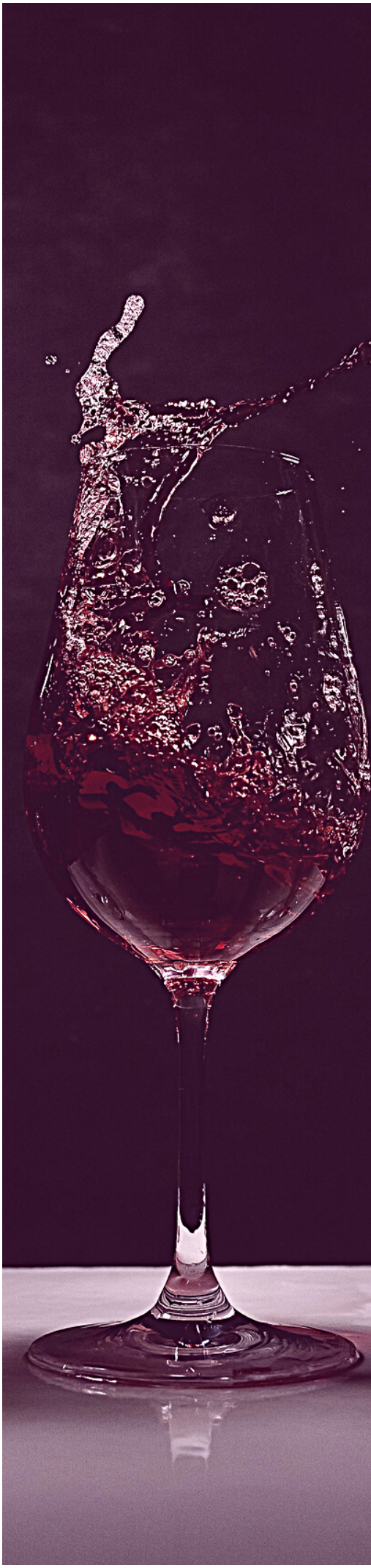
TARIFS:

À partir de 1 000€ HT jusqu'à 25 personnes (1 seul sommelier)
À partir de 25 personnes, 60€ HT/personne (en binôme)
À partir de 50 personnes, 50€ HT/personne (en binôme)
À partir de 80 personnes, 40€ HT/personne (en binôme)
Au delà, nous contacter

OPTIONS

Celles-ci s'ajoutent aux tarifs

- Montée en gamme des vins: (sur devis)
- Location de verres Spiegelau au delà de 50 personnes: (sur devis)
- Sommelier supplémentaire: 500€ HT
- Les mets & mises en bouche: (sur devis)
- Recherche de salle: à partir de 500€ HT

QUELQUES VINS PROPOSÉS

- Saint-Émilion - Château Fonroque Grand cru classé (bioD)
- Sancerre - Vincent Gaudry
- Chablis - Domaine JP Droin
- Vin de Savoie - Domaine Chevillard
- Languedoc - 'pourquoi pas?' - Château de Valflaunès
- Saint Joseph - Bernard Gripa
- Châteauneuf du Pape - Clos Mont Olivet