LA VINÉCOLE BUISSONNIÈRE

Sortez des sentiers battus

TARIFS

2026/2027

EMMANUEL DELMAS & VINCENT DURAND

01 Nos *dégustations*

BUFFET ŒNOLOGIQUE

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 ».
- Sélection de produits et mises en bouche authentiques et de terroir.

DÉGUSTATION EN ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

3 à 5 vins conseillés à la dégustation · 300 personnes max

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

02 Nos *ateliers-dégustations*

DÉGUSTATION TEAM BUILDING

3 à 5 vins dégustés · 300 personnes max

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

ACCORDS METS & VINS

3 à 6 vins dégustés · 300 personnes max

- Présentation du buffet, des vins et des mises en bouche.
- Conseils et explications.
- Distillation de nos connaissances et expériences.

LES FONDATEURS

Emmanuel Delmas & Vincent Durand

Emmanuel Delmas, sommelier pour des restaurants 3 étoiles Michelin, auteur, blogueur et formateur depuis 25 ans.

Vincent Durand, technicien vitivinicole et formateur à la dégustation des vins depuis 20 ans.

Dix 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
06 84 99 42 67

Vincent Durand
06 24 43 37 04

lavinecolebuissonniere@gmail.com

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

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…

03 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 vins 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)

04 Nos *tarifs*

CE QU'ILS COMPRENNENT

Nos prestations se déroulent en binôme

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

À PARTIR DE 25 personnes	À PARTIR DE 50 personnes	À PARTIR DE 80 personnes
70 € HT	60 € HT	50 € HT
par personne (en binôme)	par personne (en binôme)	par 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	dès 500 € HT
Les mets & mises en bouche	sur devis

05 Quelques *vins proposés*

Saint-Émilion	*Château Fonroque, grand cru classé (biodynamie)*
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 du Mont-Olivet*



LA VINÉCOLE BUISSONNIÈRE
Sortez des sentiers battus

www.lavinecolebuissonniere.com

Emmanuel : 06 84 99 42 67
Vincent : 06 24 43 37 04