



CATALOGUE 2017

OENOSUD
ÉVÉNEMENTIELS AUTOUR DU VIN



OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA
140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -
Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com

Nos équipes à votre service !



Frédéric Séméria - Directeur - frederic@oenosud.com
Tél : 06 62 81 36 17 - 04 42 18 24 09



Eric Montaut - Gérant - eric.montaut@frenchparadoxe.com
Tél : 06 87 12 43 89



Franck Pasquier - Directeur - franck@nantes-winetour.com
Tél : 06 43 92 47 28 - 02 51 71 65 74



OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -
Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com





Evaluez vos vins par rapport à la concurrence dans cette dégustation à l'aveugle.

Vous connaissez vos vins parfaitement, mais savez vous les positionner par rapport aux autres vins des domaines de votre appellation ?

Nous vous organisons une séance de dégustation à l'aveugle, à laquelle vous participerez avec 5 à 7 dégustateurs professionnels, pour comparer vos vins à des "marqueurs" de l'appellation ou des cépages.



- Chacune de vos cuvées est dégustée dans une série de 5 vins
 - La position de votre cuvée dans chaque série est aléatoire
 - Chaque cuvée est commentée par les dégustateurs
- Chaque cuvée est évaluée sur une échelle de "plaisir" par les dégustateurs
- Tous les vins dans une série possèdent le même assemblage de cépages
 - Tous les vins dans une série sont du même millésime
- Les séries sont désanonymées à la fin de la dégustation à l'aveugle
- Les commentaires de chaque dégustateur sont analysés et exploités

LES "PLUS"

- > des dégustateurs professionnels
- > des résultats exploitables pour vos cuvées
 - > une dégustation "Clé en mains"
 - > Matériel de dégustation fourni
 - > des vins représentatifs

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



THE WINE CUP

Proposez un "Euro" des Vins
et que le meilleur gagne !

Le vin c'est aussi une compétition, nous vous proposons une animation originale sur les Vins Européens.

En individuel, vous vous affronterez sur une table Casino Spécial EURO et découvrirez lors de dégustations comparatives animées sur les Bars à Vins par nos sommeliers, la richesse du vignoble européen.

En équipe, vous représenterez un pays et vous devrez vous qualifier pour la dégustation suivante jusqu'à la finale de votre EURO ! Tirage au sort en direct du tableau final. Chaque équipe dispose de 3 vins différents du pays et présente l'un d'eux pour le "Match" pour accéder au tour suivant. Faites le bon choix !

France, Suisse, Italie, Grèce, Espagne, Allemagne, Hongrie, Roumanie, Portugal, Ukraine, Croatie, Autriche, ... le vignoble européen est riche et multiple.

Choisissez votre thème :

Les vins blancs

Les vins rouges

Les vins de dessert

Les vins effervescents

Le Tour d'Europe

Nous sélectionnons les vins les plus représentatifs de chaque pays pour vous offrir le meilleur de l'Europe.

LES "PLUS"

- > Nombreux vins européens dégustés
- > Kit supporters pour chaque équipe
- > Lots : Vins Européens
- > Ambiance garantie

EN RESUME

- > Type événements : Apéritifs, Cocktails, Soirée de Gala, Event, ...
- > Nombre de pax : de 10 à 200
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > En individuel ou en équipe
- > Durée : de 1 à 3 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



Qui aura le meilleur nez et le meilleur palais pour remporter le défi ?

Vous avez toujours rêvé participer à une grande dégustation à l'aveugle, comme de véritables sommeliers. Tentez le Grand Défi !

En équipe, vous devrez déguster 7 à 10 vins à l'aveugle servis en carafe et pour chaque vin, retrouver la **Région** de provenance, le **Nom de l'Appellation** et le **Millésime**.

Trop difficile ? Munis de vos Bacchus, chaque équipe dispose d'une mise de départ identique, vous achèterez auprès de nos sommeliers des indices pour vous aider à deviner l'identité des vins en carafe. Vous pouvez également acheter la liste alphabétique des appellations qui se cachent dans les carafes. Il ne vous restera alors qu'à bien associer chaque appellation à la bonne carafe.

Chaque bonne réponse vous rapportera de nombreux Bacchus, alors soyez attentifs aux conseils et aux indices "gratuits" distillés par nos sommeliers. L'équipe qui possèdera le plus de Bacchus à la fin remportera le Grand Défi !

LES "PLUS"

- > Sélection de vins de qualité
- > Convivialité et ambiance garanties
- > 7 à 10 vins à l'Aveugle
- > Livret de dégustation par équipe, à vos couleurs
- > Tout public

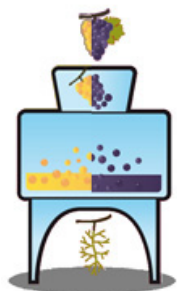
EN RESUME

- > Type événements : Team Building
- > Nombre de pax : de 10 à 150
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Lieu : Intérieur ou Extérieur
- > Durée : de 1 à 2 heures

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



Pour animer vos Team Buildings en stimulant la créativité de vos équipes, nous vous proposons un atelier d'élaboration d'une cuvée, en blanc ou en rouge, à partir de vins monocépages et additifs œnologiques. Atelier en 4 phases :

1/ L'Elaboration d'un Vin

Notre œnologue-conseil initiera les participants aux "mystères" de l'élaboration d'un vin, du raisin à la bouteille, présentant les différents types de vinification, l'influence du terroir, des cépages, les composés d'un vin...

2/ Dégustation des Vins Monocépage

Les trois vins à la disposition des participants, pour réaliser leur propre cuvée, seront dégustés, et commentés par notre œnologue-conseil.

3/ A votre tour de créer un Vin

Suivez les conseils de notre œnologue-conseil, utilisez les fiches cépages et assemblez les vins en monocépage pour constituer votre cuvée. Vous pourrez renforcer le caractère de votre vin en ajoutant des polyphénols (tannins), des anthocyanes (couleur) ou de l'alcool. Dessinez votre étiquette et choisissez le nom de votre château.

A la fin il faudra soumettre votre création : Grand Cru ou Gros Rouge ?

4/ Défendez votre Cuvée

Mais il ne suffit pas d'élaborer un vin ! Vous devrez également défendre votre création devant les autres équipes, en argumentant sur ces qualités et en imaginant un slogan publicitaire.

Un comité de dégustation, composé de notre œnologue-conseil et d'un représentant de chaque équipe, dégustera à l'aveugle chacune des cuvées et notera leurs qualités. La Cuvée plébiscitée par le jury empochera le gros lot !

LES "PLUS"

- > Atelier animé par un œnologue-conseil
- > Réaliser votre cuvée en rouge ou en blanc
- > Vidéoprojection
- > Certificat remis à chaque participant
- > réalisable en domaine

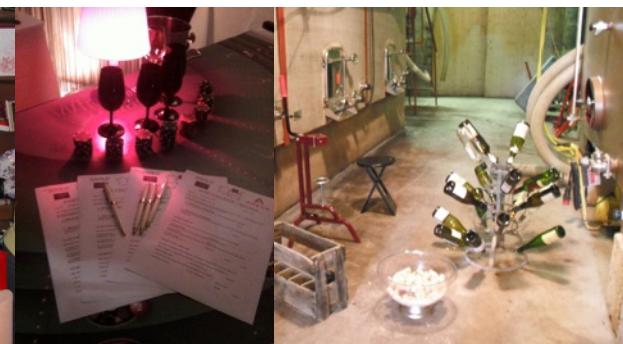
EN RESUME

- > Type événements : Team Building - Créativité
- > Nombre de pax : de 10 à 250
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Lieu : Intérieur
- > Durée : de 2 à 4 heures, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



Si vous souhaitez créer des rencontres ou émulation au sein de vos clients, collaborateurs ou invités, nous vous proposons de mettre en place un challenge par équipe regroupant plusieurs de nos animations autour du vin ! En demi-journée, en soirée, dans un domaine, sur le lieu de votre événement, en intérieur ou en extérieur, couplé avec des épreuves sportives, ... Pour animer vos Team-Buildings et rapprocher vos équipes !

LES TABLES CASINO DU VIN ET DU TERROIR

En fonction du nombre de participants et du timing, nous vous proposerons de 1 à 6 tables de casino, sur lesquelles chaque équipe devra se montrer audacieuse, perspicace ou ... chanceuse, pour obtenir le plus de Bacchus possible !

LES ATELIERS DE BACCHUS

Un ensemble d'énigmes ou d'épreuves à réaliser pour amasser toujours plus de Bacchus.

Les Mots mêlés, les Mots de Comptoir, des Bouchons, encore des Bouchons !, des Bouteilles et des Verres, le Vin Mystère, le Tour de France des Vins, l'Apprenti Œnologue, la Barrique en kit, le Super Sommelier, Qui se ressemble s'assemble, ...

L'ANIMATION FINALE

A la fin du Challenge, en fin de soirée, ou avant le passage à table, nos animateurs proclament les résultats de chaque équipe pour laisser place à l'une animations suivantes :

LA VENTE AUX ENCHERES A L'AVEUGLE - (Toutes régions)

QUESTION POUR UN VIGNERON - (Région Méditerranée)

LE SEIGNEUR DES VIGNERONS - (Région Méditerranée)

LA ROULETTE DES GRANDS CRUS - (Région Rhône-Alpes)

LES "PLUS"

- > Tables de jeu personnalisables
- > Emulation et ambiance garanties
- > Nombreux cadeaux
- > Livret de jeu par équipe, à vos couleurs
- > Tout public

EN RESUME

- > Type événements : Team Building
- > Nombre de pax : de 10 à 150
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Lieu : Intérieur ou Extérieur
- > Durée : de 1 à 4 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



COCKTAIL CHALLENGE

Devenez Bartender le temps d'un
Team building



Pour stimuler la créativité de vos équipes, nous vous proposons un atelier d'élaboration de cocktail au Shaker. Tirez votre alcool de base... c'est parti ! Challenge en 4 phases :

1/ L'Elaboration d'un Cocktail

Notre Bartender initiera les participants aux "secrets" de l'élaboration d'un cocktail et de l'art de la mixologie. Il réalisera 3 cocktails en démonstration, au shaker, au verre à mélange et en direct...

2/ Présentation des Alcools de base et produits

Les alcools (eux-de-vie, liqueurs, ABV et ABA) et produits (jus, sodas, fruits, ...) à la disposition des participants pour réaliser leur propre cocktail, seront présentés et commentés par notre Bartender.

3/ A votre tour de créer un Cocktail au Shaker

Suivez les conseils de notre Bartender, utilisez le livret-cocktail et essayez vous à la création d'un cocktail. Choisissez votre verre, préparez votre décoration et trouvez un nom original à votre création.

A la fin il faudra soumettre votre création !

4/ Défendez votre Cocktail

Réalisez votre cocktail en "live" ! Vous devrez également défendre votre création devant les autres équipes, en argumentant sur ces qualités et en imaginant un slogan publicitaire.

Un comité de dégustation, composé de notre Bartender et d'un représentant de chaque équipe, dégustera chacun des cocktails et leur attribuera une note. Le Cocktail plébiscité par le jury empochera le gros lot !

LES "PLUS"

- > Atelier animé par un Bartender
- > Créer votre cocktail original
- > Vidéo projection
- > Matériel de Bar en lots
- > Réalisable en tout lieu

EN RESUME

- > Type événements : Team Building - Créativité
- > Nombre de pax : de 10 à 250
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Lieu : Intérieur
- > Durée : de 2 à 4 heures, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



GOURMET CHALLENGE

La gastronomie dans tous ses états !

Une bonne occasion de resserrer la cohésion des équipes à travers ce Challenge pour les Gourmands ! De nombreuses formules disponibles en fonction des différents produits de la gastronomie : Chocolat, Fromage, Miel, Huile d'Olive, Miel, Tapenade, Fruits, Macarons, ... Pour le plus grand plaisir des papilles.

LES TABLES DU TERROIR

En fonction du nombre de participants et du timing, nous vous proposerons de 1 à 6 tables de casino, sur lesquelles chaque équipe devra se montrer audacieuse, perspicace ou ... chanceuse, pour obtenir le plus de Bacchus possible !

LES ATELIERS GOURMANDS

Un ensemble d'énigmes ou d'épreuves gourmandes à réaliser pour amasser toujours plus de Bacchus.
Les Miels Mystères, La Carte des Fromages, Les Dictons Gourmands, L'Apprenti Chocolatier, les "Faux" Macarons,

L'ANIMATION FINALE

A la fin du Challenge, en fin de soirée, ou avant le passage à table, nos animateurs proclament les résultats de chaque équipe pour laisser place à l'une animations suivantes :

LA VENTE AUX ENCHERES A L'AVEUGLE - (Toutes régions)
QUESTION POUR UN GOURMAND - (Région Méditerranée)
LE SEIGNEUR DES GOURMETS - (Région Méditerranée)

LES "PLUS"

- > Tables de jeu personnalisables
- > Emulation et ambiance garanties
- > Nombreux cadeaux
- > Livret de jeu par équipe, à vos couleurs
- > Tout public

EN RESUME

- > Type événements : Team Building
- > Nombre de pax : de 10 à 150
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Lieu : Intérieur ou Extérieur
- > Durée : de 1 à 4 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



RALLYE DU VIN ET DU TERROIR

Découvrez une région, un vignoble,
un domaine, en équipe

Oenosud vous propose durant une journée ou demi journée une découverte de vignoble, région ou domaine, à travers de nombreuses activités ludiques, culturelles, touristiques et oenologiques ou sportives. Vous vous promènerez de domaine en domaine, sur les routes pittoresques, ou sur les terres d'un domaine ! 4 énigmes à résoudre pour découvrir le nom des domaines ou lieux et participer aux épreuves. Attention à bien utiliser cartes et roadbook !

Organisation type

11H00 : Formation des équipes et prise en main des véhicules

11H30 : Remise des RoadBooks et livrets de jeu (comprenant : 1 carte de la région + 1 guide sur la Région + Enigme n°1 pour découvrir le lieu du déjeuner), départ des équipages à intervalle régulier.

12H30 : Epreuve n°1, animés par nos sommeliers conseil (voir Fiche Wine Challenge)

13H00 : Déjeuner Buffet Vigneron

14H30 : Distribution des énigmes n°2 et départ des équipages. Tout au long de l'après-midi nos animateurs accueilleront les équipages sur les domaines visités avec des épreuves à réaliser en équipe. (3 énigmes)

17H00 : Regroupement sur le dernier Domaine pour l'épreuve finale + Dégustation d'un vin du Domaine + Remise des Prix et Cadeaux

18H00 : Départ en convoi du domaine pour un retour à l'hôtel et dépose des véhicules.

LES "PLUS"

- > Partenaires Véhicules : Deuche, Coccinelle, Voitures de Collection ou de Prestige
- > Activités sportives ou culturelles possibles : VTT, Pétanque, Tir à l'Arc, Quad, Echecs humains...
- > Nombreux domaines partenaires

EN RESUME

- > Type événements : Team Building, Journée ludique, ...
- > Nombre de pax : de 10 à 100
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Région : Tous les vignobles
- > Durée : demi-journée ou journée

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



Un espace dégustation sur le thème du vin, pour découvrir autrement les vins. Le Bar à Vins se compose d'un comptoir, d'une barrique en chêne, avec ardoise et d'un éclairage. Il est animé par un spécialiste du vin, sommelier ou œnologue. Les participants découvriront sur cet espace les techniques de dégustation, ils pourront comparer plusieurs vins sous les conseils avisés de notre spécialiste et recevront des conseils sur le service, la conservation des vins et les accords avec les mets. Chaque vin sera présenté avec des informations sur son élaboration, les cépages qui le composent, son AOP, sa région, avec un seul crédo vous surprendre et vous faire prendre du plaisir !

De nombreux thèmes possibles !

- > La Provence
- > Le Val de Loire
- > La Vallée du Rhône
- > Les Grands Vins du Sud
- > La Bourgogne
- > Le Bordelais
- > Les Grands Crus

- > La Champagne
- > Les Cépages rouges dans tout leur état !
- > Les Cépages blancs dans tout leur état !
- > Les Vins du Monde
- > Un Bar, une Couleur : blanc, rosé ou rouge
- > Les Vins de dessert

Suggérez nous vos envies, nous étudieront un thème avec vous !

LES "PLUS"

- > Nombreux thèmes possibles
- > 8 à 10 références différentes par Bar
- > Convivialité et interactivité
- > De nombreux conseils de dégustation

EN RESUME

- > Type d'événements : Apéritifs, Cocktails, Buffets, Inauguration, ...
- > Nombre de pax : de 25 à 1000
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Espace : 5m2 max - Installation : 1h
- > Durée : de 1 à 4 heures.

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



FROMAGES ET VINS... OU PAS !

Quel vin ou autre boisson avec un fromage ? Laissez vous surprendre

Etes-vous prêts à bousculer vos habitudes et vos croyances gastronomiques ?

Le vin, a pour inévitable compagnon, le fromage. Pourtant, celui-ci lui en fait voir de toutes les couleurs... turbulent, et parfois insaisissable, le vin sait l'assagir à condition de bien le choisir. Mais il n'est pas le seul à s'accorder avec les fromages, apéritifs, eaux-de-vie, vins de liqueur et même café peuvent se marier avantageusement avec ceux-ci. Alors laissez vous surprendre !

Nous vous proposons une sélection de fromages parfaitement affinés, avec deux accords classique ou décalé. (Exemple de sélection)

CHAOURCE, Fromagerie des Tourelles, Champagne-Ardenne

- Champagne Gremillet, Blanc de Noirs, Brut
- Meursault, Domaine C. Bellang & Fils, Vieilles Vignes, 2014

SALERS, Fromagerie du Livradois, Auvergne

- Bandol, Domaine de la Bégude, Rosé, 2014
- Vermouth, Noilly Prat, Original Dry

VALENCAY, Fromagerie Jacquin, Centre

- Pouilly Fumé, Jonathan Didier Pabiot, 2014
- Lambrusco dell'Emilia, Giacobazzi, Rosato Amabile

ROQUEFORT, Caves Baragnaudes, Midi-Pyrénées

- Sauternes 1^{er} Cru, Château Suduiraut, 1989
- Maury, VDN, La Preceptorie, Grenat, 2012

MUNSTER, Fromagerie Haxaire, Alsace

- Alsace, Dirlor-Cadé, Gewurztraminer, 2013
- Kentucky Straight Bourbon Whiskey, Buffalo Trace

LES "PLUS"

- > Fromages de l'Affineur du Chef, par Xavier Thuret, MOF Fromager
- > Sélection de pains
- > Produits d'accompagnement : fruits, confitures, beurres, ...
- > Conseils de dégustation
- > Vaisselle et couverts naturels et écologiques

EN RESUME

- > Type événements : Apéritifs, Cocktails, Soirée de Gala, Salon, ...
- > Nombre de pax : de 10 à 500
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Durée : de 1 à 2 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



ESPACE DEGUSTATION

Un concept d'animation gustative
pour découvrir les Produits
Gastronomiques

Des espaces dégustations sur les thèmes de la gastronomie et boissons diverses. Ces espaces se présentent sous la forme de comptoirs avec décoration adéquate, animés par des spécialistes (barmen, maître fromagers, chocolatiers,...). Ces animateurs proposent sur chaque espace une découverte historique, culturelle et surtout gustative des produits. Les participants découvriront par exemple sur l'espace huile d'olive les techniques dégustation, sur l'espace fromages les types de pâtes, sur l'espace anisés les différents apéritifs...

Les Miels - découvrez la richesse de ce nectar unique et naturel, à travers la dégustation de miels variétaux et AOP français.

L'huile d'Olive - une découverte des huiles d'olives (de différentes origines et variétés), des huiles aromatisées et des produits dérivés (tapenades, biscuits...)

Le Chocolat - Présentation et dégustation des crus du chocolat et de leurs accords surprenants avec les vins.

Les Pastis et boissons anisées - La boisson incontournable de Marseille sous toutes ses formes !

Les bières du monde - Un tour du monde des bières (blanches, blondes, ambrées, brunes...)

Les Whiskies - originaires d'Ecosse, d'Irlande, du Canada, des USA, du Japon, de France ou d'ailleurs !

Autres thématiques sur demande : Digestifs, Champagne, Café, Eaux...

LES "PLUS"

- > Des professionnels à votre service
- > Des produits originaux à découvrir
- > 6 à 10 produits pour vous surprendre
- > Conseils sur les accords produits et vins
- > Décoration thématique

EN RESUME

- > Type d'événements : Apéritifs, Cocktails, Buffets, Inauguration, ...
- > Nombre de pax : de 25 à 1000
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Espace : 5m2 max - Installation : 1h
- > Durée : de 1 à 4 heures.

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

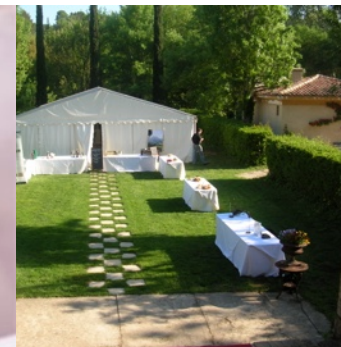
140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



UNE APPELLATION DANS LE VERRE

Une formule d'animation de votre repas mélangeant la dégustation et le jeu



Pour créer une atmosphère conviviale au cours de vos soirées et rendre un dîner original et amusant, nous vous proposons une animation autour des vins d'une région - Provence, Bordelais, Bourgogne, Vallée du Rhône, Val de Loire, ... Nombreux thèmes possibles à la demande.

PRESTATION SOMMELLERIE

Animation œnologique pour découvrir l'histoire, l'origine et les caractéristiques des vins dégustés : nos sommeliers initieront les participants à la dégustation autour de 3 vins, puis accompagneront le dîner de conseils œnologiques (accords mets et vins, choix et service, vinification...) et donneront des conseils de dégustation.

ANIMATIONS LUDIQUES ET INTERACTIVES

Une table Casino des vins sur la région et des animations complémentaires auront lieu tout au long de la soirée (tests de rapidité, jeu des ardoises...) ; nous proposerons au cours du dîner des interventions ludiques et gustatives autour du vin. Entre les plats, des jeux seront proposés directement à chacune des tables par nos intervenants pour plus de convivialité (tests de rapidité, verres noirs...). Des questions simples seront posées à plusieurs tables à la fois, celle qui répondra juste la plus rapidement remportera le cadeau.

FOURNITURE DES VINS DU REPAS

En option nous pourrions faire découvrir une sélection des meilleurs vins et appellations de la région choisie. Pendant le repas, 2 vins différents, sur chaque plat, seront présentés en dégustation (nous sélectionnons les vins selon des critères de typicité et de notoriété, en fonction des mets servis).

Quantité de vin servi : 1 bouteille pour 2 personnes.

LES "PLUS"

- > Des vins servis et commentés par nos sommeliers conseils
- > Fiches sur les appellations à disposition des participants
- > Verres à dégustation personnalisables (mini : 300)
- > Ethylo test distribué à chaque participant

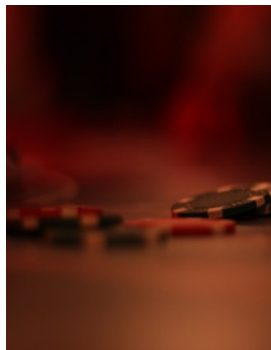
EN RESUME

- > Type événements : Déjeuner, Dîner, Buffet, ...
- > Nombre de pax : de 10 à 1000
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Vins : 3 gammes "Tradition", "Supérieur" ou "Excellence"
- > Durée : de 1 à 3 heures.

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



WINE CLOSE UP

Le Vin s'anime à votre table...

Une formule d'animation légère et très ludique pour égayer vos apéritifs, cocktails, repas, inaugurations... Nos œnocroupiers, équipés d'un trolley ou d'une mini-table de casino, se "baladent" de table en table, ou de groupe en groupe, pour vous faire joueur et gagner immédiatement de nombreux lots ! Mais avant il faudra se montrer perspicace, être attentif et rusé. Succès et ambiance garantis.

Au programme du Wine Close Up :

- > **Les Senteurs du Vin** : Sentez, analysez et découvrez un arôme... c'est gagné.
- > **La Dégustation à l'Aveugle** : Reconnaissez le vin proposé et gagnez une bouteille.
- > **Le Mini Casino des Vins** : Une table Casino portable pour miser et empocher des Bacchus...
- > **Les Couleurs du Vin** : En sentant un vin servi dans un verre noir, découvrez la bonne couleur !
- > **Le ViniJack** : Parviendrez vous à battre notre œnocroupier sans dépasser 21 ° ?
- > **Les Dictons du Vin** : Retrouvez à qui appartient le dicton
- > **Le Vin le plus long** : A l'aide d'un tirage de 9 lettres et d'un indice, retrouvez le mot du vin caché

LES "PLUS"

- > Formule de jeu très interactive
- > Idéal pour animer entre les plats d'un repas
- > Nombreux lots : bouteilles de vin, objets du vin, goodies, ...
- > Un concentré de jeux sur le vin

EN RESUME

- > Type événements : Apéritifs, Cocktails, Déjeuner, Dîner, ...
- > Nombre de pax : de 25 à 500
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Préparation : 30 min
- > Durée : de 1 à 4 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



DES REGIONS ET DES VINS

Défi : des bouteilles à replacer dans
les bons vignobles en un temps
record !

Testez vos connaissances géographiques des appellations avec cette animation !

Une carte géante de 3 m par 3m, sur laquelle vous devez replacer une caisse de bouteilles de vins de diverses appellations, dans leur vignoble d'origine. Un défi entre deux équipes au cours d'un cocktail ou d'une soirée, ou lors d'un team building. Il existe environ 400 appellations en France, les connaissez-vous toutes ?

Bordelais, Bourgogne, Val de Loire, Vallée du Rhône, Provence, Sud-Ouest, Alsace, Corse, Languedoc-Roussillon, Beaujolais, Champagne, Jura et Savoie !

Le vignoble français est riche de ses terroirs et de ses nombreuses appellations viticoles.

Margaux, Cassis, Arbois, Cornas, Buzet, Chablis, Patrimoine, Cabardès, Savennières, Rosé des Riceys, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Fumé, Bellet, Tavel, Meursault, Madiran, Pomerol, Muscadet, Maury, Sauternes, Les Baux, Alox-Corton, Pauillac, Crozes-Hermitage, Irouléguy, Ajaccio, Sancerre, Coteaux Champenois, St Emilion, Vosne-Romanée, ...

Et tant d'autres à découvrir !

LES "PLUS"

- > Un tapis Géant !
- > Jouez seul ou en équipe à 3, 4 ou plus.
- > A intégrer dans un Wine Challenge
- > Une partie = Un lot gagné - Bouteille de vin, Objet, Goodies, ...

EN RESUME

- > Type événements : Apéritifs, Cocktails, Team Building, ...
- > Nombre de pax : de 25 à 1500
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Encombrement : 9m2 max
- > Durée : de 1 à 4 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



WINE PALACE
Un concept d'animation autour du vin unique, mêlant la découverte du vin et le plaisir du jeu.

Pour distraire et amuser vos convives autour des thématiques du vin et du casino sur plusieurs tables de jeu accessibles à tous publics. Chaque table est animée par un sommelier ou professionnel du vin qui fera découvrir à chaque participant la culture et l'histoire du vin, les plaisirs des sens et de la dégustation... sans oublier la passion du jeu !
A l'aide de jetons factices que nous leur remettons, les Bacchus, les joueurs vont devoir miser pour augmenter leur capital et essayer ensuite de gagner des cadeaux. Nombreuses tables disponibles :

Le Baccarôme - Qui aura le meilleur nez pour découvrir l'arôme proposé ?

Le Vini Quizz - Le joueur pose sur le tapis la mise de son choix, une question à réponses multiples est alors posée...

Le Grand Test - Un tour de France des régions et des dégustations à l'aveugle.

Tables régionales - Une table découverte des AOC de la région - Provence, Rhône, Bordelais, Bourgogne, Sud-Ouest, Loire, ...

Le Nouveau Monde - Une table découverte des vins du Nouveau Monde.

Europe - Une table découverte des vins européens.

Millésimes - 1985, 1990, 1995, 2000... des millésimes et des vins

Les Cépages - A la découverte des principaux cépages du vin.

La Table des Rouges - Saurez-vous reconnaître un grand cru d'un gros rouge ?

La Table des Rosés - Tout ce que vous avez rêvé de savoir sur les Rosés !

La Table des Blancs - Le blanc dans tous ses états : sec, gras, moelleux, liquoreux, effervescent, ...

Des Chiffres, des Lettres et du Vin ! - A partir d'un tirage... et des indices de notre œnocrupier retrouvez la bonne réponse.

ViniPoker - La rencontre du Poker et des vins.

LES "PLUS"

- > Un à quatre tapis Casino sur une table, pour plus de jeu !
- > Jusqu'à 50 joueurs par heure
- > Personnalisation du tapis aux couleurs de votre événement
- > Une partie = Un lot gagné - Bouteille de vin, Objet, Goodies, ...
- > Possibilité finale de Vente aux Enchères à l'Aveugle

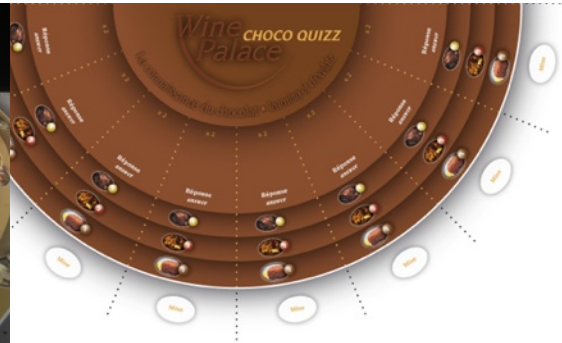
EN RESUME

- > Type événements : Apéritifs, Cocktails, Soirée de Gala, Salon, ...
- > Nombre de pax : de 25 à 1500
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Encombrement : 5m2 max/table - Installation : 1h
- > Durée : de 1 à 4 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



COUNTRY PALACE

Un concept d'animation gustative
pour découvrir les produits de la
gastronomie

De la même manière que dans un véritable Casino, les participants devront miser et répondre ensuite à des questions, reconnaître un produit... Nous réunissons 8 joueurs autour de la table, nous donnons alors à chacun un certain nombre de "Bacchus" en guise de mise départ. Le jeu se déroule alors en 4 ou 5 coups, nous posons sur la table un lot à gagner, le joueur qui aura le plus grand nombre de "Bacchus" à la fin des 4 ou 5 coups, empochera la bouteille.

Attention, notre œnocrupier n'est pas toujours très honnête !!!

Nombreuses tables disponibles :

Le Choco Quizz - Tout savoir sur le chocolat, de la fève de cacao à la tablette...

Le Cheese Quizz - Vous pensiez connaître les fromages...

L'Oleï Quizz - Il n'existe pas une huile d'olive, mais des huiles d'olive ! Testez vous

Le Pastis Quizz - A la découverte des différents anisés.

Le Beer Quizz - Un tour du Monde de la boisson fermentée la plus consommée

Le Whisky Quizz - Découvrez les différents whiskies du Monde : Scotch, Irish, Bourbon, Canada, Japon, France, ...

Le Coffe Quizz - Espresso ? Américain ? Turc ? Arabica ? Robusta ? Que connaissez vous ?

LES "PLUS"

- > Un à quatre tapis Casino sur une table, pour plus de jeu !
- > Jusqu'à 50 joueurs par heure
- > Personnalisation du tapis aux couleurs de votre événement
- > Une partie = Un lot gagné - produits, Objet, Goodies, ...
- > Possibilité finale de Vente aux Enchères à l'Aveugle

EN RESUME

- > Type événements : Apéritifs, Cocktails, Soirée de Gala, Salon, ...
- > Nombre de pax : de 10 à 1500
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Encombrement : 5m2 max/table
- > Durée : de 1 à 4 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



SALONS, FOIRES, ROADSHOW...

Des prestations ludiques et interactives pour dynamiser un salon professionnel, une inauguration...

Vous organisez un salon professionnel autour du vin ou non, une inauguration de locaux, une foire, un lancement de produit, nous vous proposons une gamme de prestations ponctuelles ou sur plusieurs jours pour mettre en valeur vos stands et votre marque. Nous vous accompagnons sur vos roadshow partout en France et vous garantissons une prestation identique sur toutes les dates de votre tournée.

Nos prestations "Clés en Mains"

Toutes nos animations sont adaptables et personnalisables à votre événement.

- > **Espaces dégustations** - Créez des espaces de convivialité autour du vin ou autres produits (fromages, pastis, chocolats...) pour fidéliser vos clients ou les faire venir sur votre stand.
- > **Tables de jeu du Casino des vins et Casino du Terroir** - Proposer des animations interactives grâce à nos tables de jeu
- > **Animation/Conseil** - Nous mettons à votre disposition nos équipes de sommeliers pour l'animation dans vos rayons au cours d'une foire aux vins.
- > **Table de jeu personnalisée** - Nous créons une table de jeu de Casino sur le thème de votre société ou de la thématique d'un salon par exemple. Animation idéale pour passer des messages et surprendre les participants.

LES "PLUS"

- > Dynamisation de votre événement
- > Décoration et uniforme selon thème
- > Personnalisation des tapis de jeu
- > Cadeaux, goodies, bouteilles de vins, ...
- > Plusieurs animations possibles par le même animateur

EN RESUME

- > Type événements : Foire, Salon, Inauguration, Roadshow ...
- > Nombre de pax : 10 à 5000
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Durée : de 2h à plusieurs jours !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



DEGUSTATION - FORMATION - STAGE

Si vous souhaitez proposer à vos clients ou collaborateurs, au sein de votre C.E., de découvrir les techniques de dégustations, de participer à des dégustations à thèmes ou, si vous êtes par exemple un professionnel de la restauration, et souhaitez mettre en place des formations professionnelles nous avons la formule adaptée à vos besoins.

Nous bénéficions d'un numéro de déclaration permettant la prise en charge de formations professionnelles par votre OPCA.

INITIATION A LA DEGUSTATION

Une séance de 1h à 2 h en guise d'apéritif, par exemple, pour découvrir les secrets de la dégustation du vin.

DEGUSTATIONS A THEME

Un choix complet de dégustations thématiques : les vins du Sud, les vins de cépages, les vins de Provence, les vins de Bourgogne, les vins de Bordeaux, les vins du nouveau Monde...

WINE AND CHEESE

Une découverte des accords vins et fromages.

CHOCOLAT ET VINS

Des accords surprenants autour d'une dégustation gourmande.

L'HUILE D'OLIVE

Comment déguste-t-on les huiles d'olives.

LES FORMATIONS ET STAGES

Des formations plaisirs ou professionnelles selon vos besoins.

FORMATION DEMI-JOURNEE

Une découverte initiatique du vin en 3 heures.

FORMATION JOURNEE

Un stage d'œnologie complet directement dans un domaine viticole avec déjeuner compris.

STAGE CUISINE ET VINS

Dans un domaine viticole, un restaurant ou un atelier de cuisine, une journée placée sous le signe de la cuisine et du vin accompagnée par un sommelier conseil et un chef cuisinier.

LE VIN EN ANGLAIS

Pour savoir parler du vin dans la langue de Shakespeare.

LES "PLUS"

- > N° de formation : 93131379413, en DIF, formation continue, ...
- > Réalisable sur toute la France
- > Approche ludique et conviviale du vin
- > Livret numérique de formation remis aux participants
- > Illustration vidéo possible

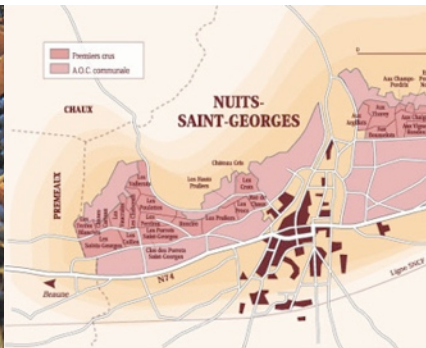
EN RESUME

- > Type événements : Apéritifs, Cocktails, Formation, Loisirs ...
- > Nombre de pax : de 10 à 300
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Lieu : domaines, sur site, restaurants, ...
- > Durée : de 1 à 20 heures, ou plus, selon votre besoin !

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com



œNOTOURISME



Oenosud vous propose de partir à la découverte des différents terroirs viticoles de la Provence et de la Vallée du Rhône Méridionale, pour des groupes de 5 à 30 personnes maximum, au cours d'une demi-journée ou journée de rencontres, visites et dégustation. Des circuits personnalisés sur toutes les régions françaises sont possibles, à la demande. 15 circuits thématiques à découvrir sur la région Sud :

"Bellet, les terrasses niçoises" : sur les collines de Nice, découvrez cette AOC unique

"Au Coeur du Var" : circuit centré sur les villages de Lorgues et Taradeau

"La Route Maritime des Crus Classés de Provence" : de Hyères à Bormes les Mimosas

"La Presqu'île de Saint Tropez" : de Gassin à Ramatuelle

"Calanques et Collines" : autour de Cassis

"L'appellation Rouge" : à l'ouest du Var sur l'AOC Bandol

"Autour d'Aix" : entre Durance et pays d'Aix

"Au pied des Alpilles" : dans l'AOC Les Baux de Provence

"La Sainte Victoire" : au pied de la montagne qui inspira Cézanne

"En Lubéron" : sur le versant Sud, de Pertuis à Roussillon

"Les Galets Roulés" : à la découverte de l'AOC Chateauneuf-du-Pape, près d'Avignon

"Au pied des Dentelles" : sur la rive gauche du Rhône, au Nord d'Avignon

"En Costières" : entre Nîmes et Camargue

"Vin et Vieilles Pierres" : certains domaines renferment des trésors architecturaux ou archéologiques !

"Vin et Huile d'Olive" : découvrez les saveurs de Provence

LES "PLUS"

- > Un œnoguide à vos côtés tout au long de votre programme
- > Un programme "sur-mesure", élaboré à votre demande
- > Rencontrer les vignerons dans leur domaine
- > Approche culturelle, historique et touristique du vignoble
- > Prise en charge de la restauration et de l'hébergement

EN RESUME

- > Durée : demi-journée, journée, week-end, semaine, ...
- > Nombre de pax : de 5 à 25
- > Langues : Français, Anglais, Italien, autres sur demande
- > Transport : Vito Mercedes 7 places / Minibus 30 places
- > Destination : à la demande en France ou à l'étranger

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com

QUELQUES EXEMPLES



BANQUE POPULAIRE
PROVENÇALE ET CORSE
BANQUE & ASSURANCE

Wine Close Up, Casino des Vins - 250 pers.
Aix-en-Provence



Question pour un Vigneron - Grand Public
Montpellier



Wine Challenge - Vente aux enchères - 85 pers.
St Paul de Vence



Animation et lancement Foire aux Vins - Grand Public
Opio



Wine & Country Palace - 500 pers.
Dijon



Dégustation à l'aveugle de positionnement des vins
Le Pradet



Le Grand Défi et Question pour un Vigneron - 40 pers.
Aix-en-Provence



Wine Palace, Bar à Rhum et Cigares - 200 pers.
Avignon



Bar à Whiskies - 20 pers.
Gordes



Casinos des Vins Côtes de Provence - Grand Public
Hyères



Bar à Vins "Bandol" - 60 pers.
Bandol



Cocktail Challenge - 30 pers.
Avignon



CORTE-CENTRE CORSE
CORTI-CENTRU DI CORSICA

Casino des Vins, tapis personnalisé - 150 pers.
Calvi



Gourmet Challenge - 120 pers.
Paris



Wine palace, Accord Mets et Vins - 50 pers.
Paris



Casino Chocolat, Espace Chocolat - 180 pers.
Clermont-Ferrand



Bars à Vins - Casino des vins - Animation Cocktail Flair
400 pers.
Montpellier - Bordeaux



Rallye du Vin "Vallée du Rhône Méridionale", en 2 CV
20 pers.
Avignon



Animation Club "Dégustations" - 20 pers.
La Ciotat



Le Beaujolais dans le verre - 90 pers.
Sophia-Antipolis



Semaines à thématique "Oenotourisme" - Été 2015
Lacanau

OENOSUD une marque du GROUPE LA MURTA

140, traverse Lou Cigalon - 13400 AUBAGNE -

Tél : 0 820 222 015 - LD : 04 42 18 24 09 - infos@oenosud.com - www.oenosud.com