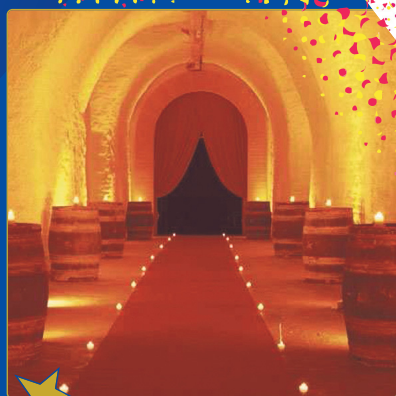


Venez découvrir l'univers du vin dans un cadre exceptionnel et entrez dans l'univers envoûtant et grisant du casino. Adapté au monde mystérieux et délicieux du vin, les jeux télévinés sont une animation interactive et conviviale autour de divers jeux liés aux sens, à la mémoire et surtout au hasard.

## Jeux télévinés

L'animation de votre journée sera sur le thème des Grands Jeux Télévisés transposés à l'univers du vin et de la gastronomie, dans le cadre d'un repas en accords mets et vins.



### Suggestion de lieu :

Dans les caves voûtées prestigieuses du Chemin des Vignes, vous serez transportés dans l'univers du vin.



#### ★ Apéritif ★

Mi-cuit de saumon rôti aux sésames  
Baguette de saumon fumé à la mangue et au basilic  
Antipasti de légumes  
Peccadille de gambas à l'anis et courgette marinée  
Peccadille de magret de canard fumé et raisin de muscat  
Pain d'épice de foie gras, chutney d'oignons et chips croustillante



#### ★ « Les vigneronnais faibles »

Chaque équipe doit répondre tour à tour aux questions oenologiques posées par l'animateur. Les bonnes réponses de l'ensemble des équipes feront augmenter "la cagnotte viticole" réservée au vainqueur final. Serez-vous Les Vignerons Faibles ou Les Vignerons Forts ?...

#### ★ « qui veut gagner des Saint-Émilion ? »

Parmi un choix de quatre propositions, les équipes devront répondre aux questions oenologiques. Chaque bonne réponse fera monter la cagnotte d'un palier soit une bouteille de Saint-Emilion supplémentaire. C'est votre dernier mot ?



#### ★ « le juste cru »

Les équipes doivent donner le prix le plus juste des bouteilles de vin proposées parmi un choix de crus prestigieux. Ces bouteilles seront à déguster par les équipes gagnantes. Le juste cru au juste prix !

### cocktail dînatoire

#### ★ Pièces chaudes ★

Risotto à l'huile de truffe et caramel de balsamique  
Bambou de légumes grillés  
Pomme ratte et Saint Jacques

#### ★ Coté sucré ★

Cannelé au vieux rhum  
Macarons  
Peccadilles de fruits frais  
Méli-Mélo de glaces "marantes" en verrine  
Fondue au chocolat  
Chamallow et brochette de fruit

#### ★ Buffet ★

Huîtres accompagnées de citron, de vinaigrette à l'échalote et de pain de seigle  
Assortiment de saumon, anguille, flétan et truite fumés  
Accompagné d'une sauce au raifort, de blinis et pain nordique  
Atelier Club bacon cheddar  
Préparés par un cuisinier devant vos convives

#### ★ Les boissons ★

Pavillon Saint Esthèphe 2003, Petit Chablis Moreau 2005  
Eau minérale, coca cola, coca light, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de pomme  
Boissons, service et matériel compris

Prix Animation : 3180 € TTC

Prix Suggestion de Lieu : à partir de 2280 € TTC ■ 250 personnes maximum

Lieu : 8 km au Sud Ouest de Paris

Restauration ■ 150 à 350 personnes maximum

