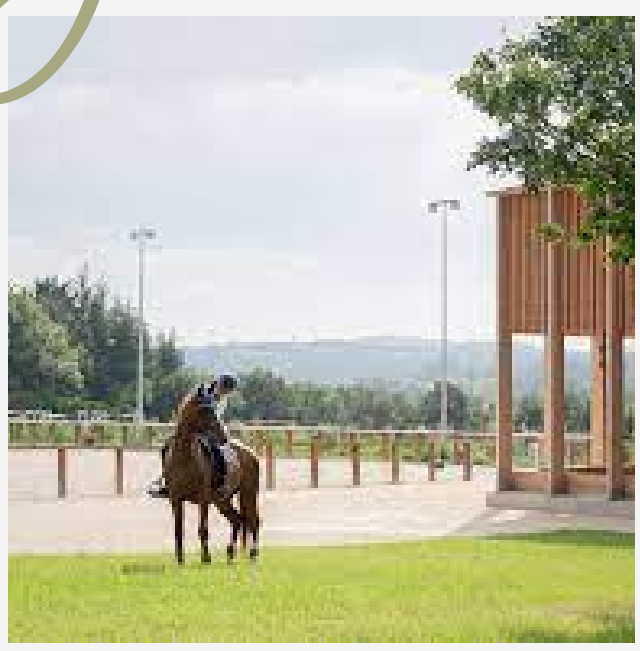
Les activités

Team Building



L' Hermitage de Moly

Sommaire

Esprit Libre.....1 à 4

Mortelle Soirée Lyon.....5

Impro'Videnc e.....6 à 7

Equicoaching.....8

Idego.....9 à 21

M'(ART)melade.....22 à 27

Délicieusement Vôtre.....28

EMA.....29

Cyber Hack & opération Bank Plus

Communication, réflexion, gestion du temps imparti et du stress, découvrez nos Escape Game Nomade !

Création en chaîne

Un teambuilding pour développer la communication et la transmission d'informations ! En équipes, réalisez des défis créatifs (construction en carton, reproduction d'une photographie ou d'une peinture) en essayant de respecter au mieux le modèle original !

Défi des tribus

Le temps de quelques heures, glissez-vous dans la peau d'un aventurier de Koh-Lanta et affrontez les tribus adverses ! Faites preuve de cohésion, d'esprit d'équipe et de stratégie. Soyez la meilleure des tribus. A la fin, il
n'en restera qu'une !

Direction le Fort

Le temps de quelques heures, glissez-vous dans la peau d'un aventurier de Fort Boyard et affrontez les épreuves redoutables du Père Fouras !
Faites preuve de cohésion, d'esprit d'équipe et de stratégie pour remporter un maximum de clés sur la première session d'épreuves

Faites votre cinéma

Rejouez et ré-interprétez des scènes de films cultes ! Ecriture des dialogues, attribution des rôles, mise en scène... créez votre instant de cinéma !
Encadrés par des animateurs comédiens professionnels, vous disposerez d'une heure pour inventer votre scène de 2 à 3 minutes, imaginer les dialogues, la répartition des rôles et la mise en scène.
Ouvrez le champs des possibles grâce à une initiation à la technique du fond vert, source de créativité pour votre scénario.

Lego Party

Faites travailler votre imagination, grâce à la fameuse petite brique en plastique ! Notre challenge Lego vous propose de construire en 3D et surtout en équipe. Communication, échange d'idées, renforcement des liens.. Chaque défi va vous permettre de repenser vos relations au sein de votre entreprise !

Les carottes sont Quizz

Découvrez notre animation ludique et conviviale, pour un moment de détente un peu décalé !
Répartis en équipes, participez à un quizz original (système de buzzers sur smartphones) et relever des défis plus loufoques les uns que les autres grâce à la roue des défis !

Stop Motion

Devenez le réalisateur de votre propre film d'animation !
En équipe, vous disposerez de 2h00 à 2h30 pour imaginer votre film et le réaliser image par image à l'aide d'une tablette et d'une application dédiée.

Objectif Développement Durable

A travers des challenges créatifs, ludiques et participatifs, sensibilisez vos collaborateurs aux enjeux du développement durable et à votre démarche RSE.
Repartis en équipes parcourez différents pôles d'animation et (re)découvrez les 17 Objectifs de Développement Durable fixés par l'ONU.

Objectif Développement Durable

En équipes et sur une base de kart tout terrain, construisez votre bolide en carton !
Faites preuve de créativité et participez à une course finale endiablée !

Olympiade Ludiques

Participez à une olympiade conviviale et accessible à tous, organisable en tout lieu privatisé de votre choix.
Répartis en équipes, vous allez tester votre cohésion de groupe à travers de activités ludiques d'adresse, de coordination ou encore de réflexion.

Les tarifs ne sont pas fixes et peuvent varier selon la demande

	Forfait de base (ht) jusqu'à 12 pax (2 équipes) 1 véhicule	Pax supp jusqu'à 60 pax (10 équipes) 1 à 2 véhicules	Pax supp jusqu'à 96 pax (16 équipes) 2 à 3 véhicules	Pax supp groupe (+ de16 équipes) Au moins 3 véhicules	Option
"Création en chaîne"	800,00 €	50,00 €	48,00 €	45,00 €	Personnalisation des créations : à partir de 100,00€ht par atelier
"Défi des tribus"	800,00 €	48,00 €	45,00 €	42,00 €	Construction de radeaux : à partir de 900,00€ht
"Direction le Fort"	800,00 €	48,00 €	45,00 €	42,00 €	
Escape Games	700,00 €	42,00 €	38,00 €	36,00 €	
"Faites votre cinéma"	900,00 €	55,00 €	52,00 €	50,00 €	Comédien pro sur chaque prestation
"La nuit Agitée"	800,00 €	50,00 €	48,00 €	45,00 €	Personnalisation du scénario : 750,00€ht
"Lego Party"	700,00 €	40,00 €	37,00 €	35,00 €	Personnalisation des défis : sur devis
"Les Carottes sont Quiz"	700,00 €	35,00 €	32,00 €	30,00 €	
"Développement Durable	850,00 €	50,00 €	48,00 €	45,00 €	
Olympiade Ludique	750,00 €	45,00 €	42,00 €	40,00 €	
Rallye caisse à savon	800,00 €	50,00 €	48,00 €	45,00 €	
"Stop Motion"	800,00 €	50,00 €	48,00 €	45,00 €	Montage des films : 25,00€ht par film / Scénario sur mesure : 150,00€ht

Murder Party

Scène de crime, interrogatoire du témoin et des suspects, indices sur les suspects, analyses de la police scientifique. C'est à vous d'enquêter en équipes et de poser les bonnes questions, de recouper les informations...
Découvrez le coupable, son mobile et son mode opératoire au cours d'une enquête.

Comment ?

Mortelle Soirée vous propose d'incarner avec vos coéquipiers les rôles d'une équipe policière à travers une Murder Party grandeur nature.
La Murder party de Mortelle Soirée reprend tous les codes d'une réelle enquête policière.

Observation de la scène de crime, entretiens avec les témoins, interrogatoires des suspects, analyse des indices de la police scientifique...
Une activité de team-building originale qui mêle suspens et énigme.

Compléments d'informations & tarifs

25 scénarios de crimes
15 comédiens
20 à 100 participants
En français et en anglais
Installation rapide

Durée de 1h30 à 2h00

Mode 1 : commissaire seul 24€/pers et 690€<28 pax (prix minimum)
Mode 2 : Commissaire et témoin 31€/pers et 1 000€<33pax (prix minimum)
Mode 3 : commissaire, témoin et 3 suspects : 45€/pers et 2000€ <44pax (prix minimum)
Mode 4 : commissaire, témoin et 4 suspects 50€/pers et 2400 € <50pax (prix minimum)

C'est quoi ?

Un atelier d'impro entre 2h et 3h, animé par un comédien improvisateur professionnel.

Des exercices collectifs pour monter crescendo en lâcher-prise, en confiance et en écoute par des activités ludiques.

Un spectacle restitution improvisé, créé à partir de votre fil rouge

Un spectacle sur-mesure avec 2 à 3 comédiens, de 30 à 45 min environ, restituant de manière décalée et spontanée les interventions de votre événement.
Les comédiens, briefés en amont, assistent à votre évènement, s'imprègnent des réactions de chacun, prennent des notes et synthétisent les interventions, avant de jouer des saynètes restituant les messages clés avec humour. Un spectacle conçu à partir du contenu de votre évènement : le public est bluffé de constater que l'histoire se construit sous leurs yeux !

Un spectacle à partir des suggestions du public

Un spectacle sur-mesure avec 2 ou 3 comédiens, de 20 à 40 min environ, en 1 ou plusieurs fois.
A partir des suggestions de votre public, en lien avec le sujet de votre choix, les comédiens improvisent des saynètes.
Le public est ainsi partie prenante de ce qui va se jouer et est bluffé de constater que l'histoire se construit en direct à partir de leurs suggestions.

L'imposture

Un ou plusieurs comédiens usurpent une identité et se font passer pour un des conférenciers, intervenants...
Les idées et l'impact de l'imposture sont validés avec les organisateurs en amont

Un lieu clé en main avec studio TV pour retransmettre en live votre événement

Bénéficiez de notre scène et de notre équipement de captation vidéo :
Vous concevez le contenu des journées de plénière, nous nous occupons de le filmer et de le retransmettre en live!

Mission : Accompagner l'humain dans ses mission d'évolution

L'equicoaching s'appuie sur les principes fondamentaux du coaching que ce soit sur le déroulé (fixation préalable d'un objectif...) et bienveillance...) sur la déontologie (confidentialité,

Il s'agit d'expérimenter la puissance de la relation Homme/Cheval au service d'un processus de coaching.

L'equicoaching s'adresse aux entreprises et aux organisations qui souhaitent accompagner leurs **équipes** ou leurs **managers** dans leurs **stratégies relationnelles ou managériales** pour générer de la **cohésion** et de la **performance** en s'appuyant sur le plaisir de **co-construire ensemble**

Le principe de l'equicoaching en 4 temps

En sa qualité d'animal de proie dans la nature, le cheval doit sa survie à sa capacité à **décoder** dans **l'instant présent** son environnement.
Le cheval va donc servir de **médiateur** dans le processus de coaching en agissant comme **un miroir** de nos:

✓ Émotions,
✓ Pensées et,
✓ Comportements
✓ ...au moment présent et sans jugement

Une cohésion d'équipe

❖ **L'objectif** : renforcer la cohésion d'équipe et créer un environnement favorable au travail.

❖ 3 étapes:

✓ **Mieux se connaitre,**
✓ **Mieux connaitre les autres,**
✓ **Apprendre à « être ensemble** ».

❖ Alternance **d'ateliers individuels**, en **binôme**, et en **grand groupe.**

❖ Ateliers ont lieu en **extérieur** avec des mises en situation avec le cheval.

❖ **Feedbacks** bienveillants mais exigeants qui décryptent ce qui se joue lors des ateliers.

❖ **Aucun prérequis**: pas de connaissance des chevaux.

Tous les ateliers ont lieu à pied.

Winer en équipe !

À la **suite d'une réunion, en guise d'apéritif** précédant un dîner assis ou à tout autre moment de la journée, ce plateau de jeu créé par nos soins permet à différentes équipes de se « défier ».
Sur la base d'un casino du vin, cette animation conviviale aborde la **thématique œnologique de manière ludique.**

Pourquoi choisir cette animation ?

· Un apprentissage du vin démystifié, à l'occasion d'un moment convivial
· De 12 à 30 personnes pouvant jouer en simultané

· Adaptabilité à tous les profils : hommes/femmes, débutants/amateurs de vin, cette animation satisfera le plus grand nombre (culture générale, dextérité dans les défis, dégustation...)

COLLABORATIF & LUDIQUE

WINER EN ÉQUIPE !

12 - 60 | 45MIN - 1H30

AMBIANCE ET CONVIVIALITÉ GARANTIES !

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Animation WINER en équipe	10 – 14 pers. 15 – 19 pers. 20 – 25 pers. 26 – 32 pers. Au-delà de 32 pers.	875,00 € 990,00 € 1050,00 € 1145,00 € Nous consulter	• Dégustation prestige pour les spécialités culinaires (ex : foie gras, Brillat-Savarin truffé, etc.) : **55,00 €** • Vin mystère supplémentaire (dégusté à l'aveugle) : **3,90 € / pers.** • Spécialité régionale supplémentaire : **3,50 € / pers.** • Personnalisation corporate du plateau de jeu WINER : **200,00 €** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**

Inclus :
- 3 vins (dégustation à l'aveugle)
- 2 spécialités régionales
- La table de jeu + le matériel (verrerie, etc.)
- Encadrement par un sommelier (+ assistant selon taille du groupe)
- 1 bouteille par personne de l'équipe gagnante
- Personnalisation (3 questions à l'image de votre entreprise/marque)
- Frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix

Exemples de spécialités culinaires : fromage, charcuterie, chocolat, etc.
Exemples de vins dégustés : Condrieu, Montagny 1er Cru, Côte-Rôtie, Grand Cru classé de Bordeaux, Gevrey Chambertin, Pommard, etc.

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Tables de jeux thématiques

Inspirées du Casino des vins, nos tables de jeu dynamisent votre apéritif ou cocktail dînatoire. Choisissez la ou les thématiques qui correspondent le mieux à votre événement !

Après s'être vus remettre un nombre identique de viti-jetons et dans le but de les faire fructifier, vos participants se défient sur la table de jeu autour de quiz, mini-challenges et blind dégust'

Pourquoi choisir cette animation ?

· Encadrement par un animateur expert de sa discipline
·Environ 15 à 20 personnes pouvant jouer en simultané
· Se joue en format par équipe (esprit team building, viti-jetons communs) ou en format individuel (accès libre à la table, mise individuelle)

COLLABORATIF & LUDIQUE

TABLES DE JEU THÉMATIQUES (EN ÉQUIPE)

8 - 20 | 1H - 1H15

VARIEZ LES PLAISIRS EN DÉCOUVRANT L'UNIVERS DE VOTRE CHOIX

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Table **Lugdunum** Table **Tour de France des fromages** Table **Sous Pression** Table **Wine-Trotter** Table **À Croquer**	8 – 11 pers. 12 – 16 pers. 17 – 20 pers. Au-delà de 20 pers. (Possibilité de cumuler plusieurs tables thématiques)	795,00 € 890,00 € 950,00 € Nous consulter	• Dégustation de vin (1 Blanc, 1 Rouge) par un sommelier (en parallèle du jeu) : **5,00 € / pers.** (pour Lugdunum, TdF des fromages et À Croquer) • Planches de charcuteries et fromages affinés (1 planche / 4 pers.) : **15,50 € / planche** • 1 spécialité lyonnaise supp. à déguster : **3,50 € / pers.** • Lots de consolation (stop-goutte IDEGO individuel, compagnon idéal de vos dégustations) : **1,90 € / pers.** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**
Table **La Magie des Bulles** Table **La Distillerie**	8 – 11 pers. 12 – 16 pers. 17 – 20 pers.	890,00 € 945,00 € 975,00 €	

Inclus : Mise à disposition de la table de jeu (2,50mx1,40m), matériel (pour les défis notamment), encadrement par un animateur (sommelier ou spécialiste selon thématique choisie), 1 bouteille (vin, bière ou Champagne) ou produit en lien avec la thématique choisie par pers. de l'équipe gagnante, frais de déplacement, temps de montage/démontage dans le lieu* de votre choix et les consommables à déguster (**Lugdunum** : 2 spécialités lyonnaises / **Tour de France des fromages** : 3 fromages / **Sous Pression** : 4 bières artisanales / **Wine-Trotter** : 3 vins du Monde / **À Croquer** : 4 chocolats / **La Magie des Bulles** : 2 Champagnes + 2 effervescents / **La Distillerie** : 3 spiritueux).

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Assemblage et création de cuvée

Découvrez l'univers fascinant du vin lors d'un challenge unique à travers la création de votre propre cuvée de vin rouge ou blanc.
Après un rapide briefing de nos animateurs sur les rouages du secteur vinicole et l'art d'assembler les cépages, à l'aide de supports visuels, chaque équipe aura pour mission de s'unir afin de réaliser une cuvée unique.

Déroulement de la prestation

· L'animateur vous présente les techniques d'assemblage
· Réalisez votre vin d'assemblage à partir d'échantillons mono-cépages de vins rouges ou blancs
· Création de l'histoire de votre domaine, réalisation de votre étiquette
· Dégustation du jury afin de noter les cuvées
· Proclamation des résultats : le prix du « Millésime d'Or » et de la « Piquette de l'année »

CRÉATIF & AMUSANT

ASSEMBLAGE & CRÉATION DE CUVÉE

10 - 200 | 1H30 - 2H

FÉDÉREZ VOS ÉQUIPES AUTOUR D'UN OBJECTIF COMMUN : CRÉER LEUR PROPRE CUVÉE

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Assemblage et création de cuvée	10 – 15 pers. 16 – 22 pers. 23 – 32 pers. 33 – 45 pers. 46 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	790,00 € 915,00 € 1145,00 € 1545,00 € 1890,00 € 29,00 € / pers.	• Dégustation à l'aveugle et notation par les candidats (+15 à 20 min. d'animation) : **3,50 € / pers.** • Création d'une cuvée personnalisée / mise en bouteille de l'assemblage élu « Millésime d'Or » (+20 à 30 min. d'animation selon nb de bouteilles) : **11,00 € / btle** (entre 15 et 25 unités) // **10,50 € / btle** (entre 26 et 40 unités) // **9,90 € / btle** (au-delà de 40 unités) • Planches de charcuteries et fromages affinés (1/4 pers.) : **15,50 € / planche** • Lots de consolation (stop-goutte IDEGO individuel, compagnon idéal de vos dégustations) : **1,90 € / pers.** • Souvenir collectif de l'événement (Jéroboam ou Mathusalem) : **nous consulter** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**

Inclus :
- Matériel (verrerie, crachoirs, verres doseurs, supports visuels, etc.)
- Encadrement par une équipe de sommelier(s) + assistant(s) selon taille du groupe
- 1 bouteille de vin cadeau par personne de l'équipe gagnante
- Frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Un cocktail presque parfait

Cette **activité conceptualisée** autour des cocktails nécessite **dialogue, créativité, cohésion/coordination** au sein des équipes. Autant de valeurs précieuses soulignées,
et dont l'application sera nécessaire pour remporter ce **challenge par équipe.**

Déroulement de la prestation

· Quiz de départ pour la distribution des paniers ingrédients
· Réalisation d'un cocktail alcoolisé différent par équipe (rhum, gin ou vodka) à partir des ingrédients de leur panier (recette imposée)
· Réalisation d'un cocktail sans alcool (recette libre)
· Explications des techniques de base de réalisation d'un cocktail, mini-apprentissage du vocabulaire usuel par votre animateur bartender
· Notation des créations et remise des récompenses

CRÉATIF & AMUSANT

UN COCKTAIL PRESQUE PARFAIT

15 ET +

1H - 1H15

UN CHALLENGE COCKTAIL PAS COMME LES AUTRES

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Un Cocktail Presque Parfait	10 - 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. 46 – 55 pers. 56 – 69 pers. À partir de 70 pers.	1050,00 € 1190,00 € 1495,00 € 1800,00 € 2050,00 € 2390,00 € 33,00 € / pers.	• Cadeau individuel supp. thématique « cocktail » (bouteille de rhum/gin) : **nous consulter** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**

Inclus :
- Encadrement par vos animateur(s) « COCKTAILS » + assistant(s) selon taille du groupe
- Réalisation et dégustation de 2 cocktails / équipe : 1 avec alcool (rhum, gin, vodka) + 1 sans alcool
- Verrerie adaptée + matériel mixologie nécessaire (shaker, tumbler, blender, pilon, verre doseur, etc.)
- Ensemble des consommables (jus de fruits, spiritueux, fruits, etc.)
- Gestion du challenge (concept, organisation)
- 1 cadeau par personne de l'équipe gagnante
- Frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

le rallye de bacchus

Un restaurateur de la ville est suspecté de vouloir empoisonner massivement les Lyonnais dans les jours à venir. Vous devenez malgré vous des agents spéciaux avec une mission : saboter les plans du malin gargotier.
En équipe, menez à bien votre enquête en réunissant un maximum d'indices.
Ouvrez l'œil, tendez l'oreille et activez vos papilles, le sort des Lyonnais est entre vos mains !

Déroulement de la prestation

· Briefing des équipes et lancement par votre animateur
· Jeu de piste en autonomie à l'aide d'un carnet de route
· Haltes défis et dégustations intermédiaires
· Débriefing et proclamation des résultats avec l'ensemble du groupe

ENQUÊTE & DÉCOUVERTE

LE RALLYE DE BACCHUS

8 - 150 | 3H30

UNE ENQUÊTE GUSTATIVE POUR LA COHÉSION D'ÉQUIPE

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Rallye de Bacchus	8 – 11 pers. 12 – 16 pers. 17 – 22 pers. 23 – 34 pers. 35 – 49 pers. 50 pers. et +	650,00 € 845,00 € 945,00 € 45,00 € / pers. 42,50 € / pers. 39,50 € / pers.	• Dégustation supplémentaire : **6,90 € / pers.** • Halte énigme encadrée par un animateur : **nous consulter** • Halte participative : **nous consulter** • Création d'accessoires personnalisés : **nous consulter** • Film souvenir de votre événement : **nous consulter** • Privatisation d'un lieu pour la proclamation des résultats : **à partir de 120,00 €** • Transport A/R : **nous consulter**

Inclus :
- Conception du jeu, création et édition de roadbook (1 roadbook / équipe)
- Matériel pour les équipes, malette d'enquêteur (carnet de route, carnet de réponse, annexes, plan, stylos, tickets TCL individuels)
- Encadrement par un animateur IDEGO (ou plusieurs selon taille du groupe) : brief de départ et dénouement final
- 2 étapes dégustation dont 1 avec accompagnement sucré ou salé
- 4 points d'intérêts principaux (Fourvière, Vieux Lyon, St Vincent, Traboules, etc.)
- Ensemble des énigmes et défis
- Récompense aux participants de l'équipe gagnante (1 bouteille de vin / pers.)

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.

Rallye "au voleur"

Saurez-vous retrouver la personnalité française qui a dérobé une bouteille inestimable ?
Muni de votre **sac à dos rempli d'une multitude d'énigmes**, lancez-vous à la quête d'indices. Avec différents types de jeux,
vous aurez des défis à réaliser qui pourront satisfaire tous les goûts.
Pour avoir un indice ? Rien de plus simple, il vous suffit de résoudre une énigme. **Plus vous résolvez d'énigmes, plus vous aurez d'indices.**

Déroulement de la prestation

· Briefing des équipes et lancement du rallye par votre animateur
· Jeu de piste au départ de la presqu'île ou de votre hôtel et muni de votre carnet de route
· Debriefing et proclamation des résultats avec l'ensemble du groupe

ENQUÊTE & DÉCOUVERTE

RALLYE
« AU VOLEUR ! »

8 - 150

1H30 - 2H

UN RALLYE MÊLANT RÉFLEXION, MANIPULATION ET OBSERVATION

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Rallye « Au Voleur ! »	8 – 11 pers.	595,00 €	• Dégustation d'un vin pendant le rallye : **6,50 € / pers.**
	12 – 16 pers.	695,00 €	• 3 énigmes supplémentaires : **75,00 €**
	17 – 22 pers.	795,00 €	• Création d'énigmes selon demande spécifique pour le lieu du rallye : **nous consulter**
	23 – 34 pers.	920,00 €	
	35 – 45 pers.	1190,00 €	• Privatisation d'un lieu pour la proclamation des résultats : **à partir de 350,00 €**
	46 – 59 pers.	25,50 € / pers.	• Transport A/R : **nous consulter**
	60 pers. et +	23,50 € / pers.	

Inclus :
- Conception du jeu
- Matériel pour les équipes, sac à dos (carnet de route, bloc-note, stylos, éléments de jeu)
- Encadrement par un animateur IDEGO (ou plusieurs selon taille du groupe) : brief de départ, suivi pendant animation et dénouement final
- 3 points d'intérêts principaux (à valider ensemble)
- Ensemble des énigmes et défis
- Récompense aux participants de l'équipe gagnante (1 bouteille de vin / pers.)

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.

Murder Party : le dernier verre du sommelier

Le sommelier très réputé Léandre Sévérac a été retrouvé assassiné alors qu'il se rendait au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde. Il faisait partie des grands favoris et était bien parti pour en sortir vainqueur mais quelqu'un en a décidé autrement. **Qui cela peut-il bien être ?** Sa femme jalouse, l'un des sommeliers concurrents, son formateur envieux...

Déroulement de la prestation

· Briefing des équipes et découverte de l'histoire, du commissaire, des témoins et des suspects
· Les suspects peuvent être soit interprétés par certains participants ou sur des supports imprimés
· Visionnez la scène du crime, interrogez le commissaire, trouvez des indices dans objets mystères et établissez vos scénarios
· Debriefing et proclamation des résultats avec l'ensemble du groupe

ENQUÊTE & DÉCOUVERTE

MURDER PARTY

« LE DERNIER VERRE DU SOMMELIER »

8 - 150

2H

UNE ACTIVITÉ PALPITANTE POUR DÉVELOPPER VOTRE ESPRIT D'ENQUÊTEUR

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Murder Party « Le dernier verre du sommelier »	8 – 12 pers. 13 – 20 pers. 21 – 30 pers. 31 – 45 pers. 46 – 65 pers. 66 – 80 pers. Au-delà de 80 pers.	780,00 € 915,00 € 1175,00 € 1575,00 € 1915,00 € 2265,00 € 26,90 € / pers.	• Dégustation d'un vin durant l'enquête : **5,00 € / pers.** • Interprétation des suspects par des comédiens : **nous consulter** • Scénographie complémentaire (tonneaux, reconstitution de pièce, etc...) : **nous consulter** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**

Inclus :
- Conception du jeu
- Équipe d'animateurs / Gestion de l'enquête
- Matériel : éléments de jeu, fiches suspects, jeux de manipulation
- Ensemble des énigmes et défis
- Récompense aux participants de l'équipe gagnante (1 bouteille de vin / pers.)
- Frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Apéritif Oenoludique

Cette formule permet d'aborder le thème de l'œnologie de manière **ludique et participative**.
Utilisez vos sens, vos connaissances gastronomiques et partagez un moment agréable lors d'une dégustation originale.
Sous forme de **mini-ateliers**, chaque participant apprend, participe et boit les paroles de l'animateur sommelier partageant son art avec passion.

Déroulement de la dégustation

· Rotation toutes les 20 à 30 minutes (selon timing et taille des groupes) · En sous-groupe à partir de 30 personnes
· Chaque atelier est animé par un animateur sommelier
· Possibilité en format « libre accès » ou « challenge » avec quiz
sur chaque atelier (rotation)

CHALLENGE & MULTI ACTIVITÉS

APÉRITIF OENOLUDIQUE

8 - 150 | 1H - 2H

UNE FORMULE QUI PLAIRA AUTANT AUX NOVICES QU'AUX AMATEURS

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Formule 3 ateliers 1 atelier / thème	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. Au-delà de 45 pers.	775,00 € 1075,00 € 1390,00 € 1675,00 € 35,00 € / pers.	• Sélection de vins « Prestige » : **nous consulter** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**
	Inclus : Animateur(s)/sommelier(s) + assistant(s) (selon taille du groupe), ensemble du matériel pour les ateliers + consommables selon choix d'ateliers (vins, chocolats, fromages, etc.), récompense à l'équipe gagnante (1 bouteille de vin / pers.), verrerie, frais d'organisation et d'installation dans le lieu* de votre choix.		
Formule 4 ateliers 1 atelier / thème + 1 atelier dégustation ou œnologique	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. Au-delà de 45 pers.	875,00 € 1220,00 € 1490,00 € 1895,00 € 38,50 € / pers.	
	Inclus : Contenu identique avec un atelier supplémentaire.		

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Winer en individuel

Sur la base d'un **Casino des vins**, le Winer permet aux participants d'explorer différents thèmes œnologiques et gastronomiques sur une même table de jeu.
À chaque lancer de dé, une nouvelle case, un nouveau défi ! L'animateur sommelier et également croupier, rythme la partie tout en partageant sa passion et quelques anecdotes...
Usez de stratégie dans vos mises et faîtes preuve de vivacité dans les défis pour espérer battre vos adversaires !
En **accès libre,** vous seul décidez quand vous joindre à la table de jeu et quand la quitter.

Quelques grands principes

· Table en libre accès
· Une mise de départ est attribuée à chaque participant · Gain de lots en fil continu sur la table de jeu
Options : Lot(s) pour le(s) grand(s) vainqueur(s) (meilleur score sur l'ensemble de la soirée)

EN PARALLÈLE D'UNE SOIRÉE

WINER EN INDIVIDUEL

30 - 250 | 2H - 3H

RYTHMEZ VOS COCKTAILS AVEC UNE ANIMATION PARTICIPATIVE PARFAITEMENT INTÉGRÉE !

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Animation WINER en individuel	30 – 40 pers. 41 – 55 pers. 56 – 75 pers. 76 – 100 pers.	1250,00 € 1545,00 € 1645,00 € 1750,00 €	• Dégustation prestige pour les spécialités culinaires (ex : foie gras, Brillat-Savarin truffé, etc.) : **55,00 €** • Vin mystère supplémentaire (dégusté à l'aveugle) : **3,90 € / pers.** • Spécialité régionale supplémentaire : **3,50 € / pers.** • Personnalisation corporate du plateau de jeu WINER : **200,00 €** • Personnalisation des jetons (à l'image de votre entreprise) : **nous consulter** • Lots supplémentaires : **nous consulter** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**

Inclus :
- 3 vins (dégustation à l'aveugle)
- 2 spécialités régionales
- La table de jeu + le matériel (verrerie, etc.)
- Encadrement par un sommelier (+ assistant selon taille du groupe)
- 5 lots à gagner en fil continu entre 30 et 40 participants (+ 1 lot supp. par tranche de 10 participants)
- Personnalisation (3 questions à l'image de votre entreprise/marque)
- Frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix

Exemples de spécialités culinaires : Fromage, charcuterie, chocolat, etc.
Exemples de vins dégustés : Condrieu, Montagny 1er Cru, Côte-Rôtie, Grand Cru classé de Bordeaux, Gevrey Chambertin, Pommard, etc.
Exemples de lots : accessoires du vin, bouteilles de vin et de Champagne, etc.

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Faites vos jeux

Munis de leur mise de départ, les participants déambulent librement de table en table afin de faire fructifier un maximum leurs jetons... Nos tables de jeu, conçues pour n'exclure personne (non-consommateurs d'alcool, H/F, débutants & initiés) abordent des thématiques variées. Au programme ? Bière, Vin, Champagne, Lyon, etc.

Quelques grands principes

· Chaque table est encadrée par un animateur spécialiste
de la thématique choisie
· Accès libre ou système de rotation préétabli au choix
· Une combinaison sur mesure selon la taille de l'évènement et vos préférences de thématiques au choix :

EN PARALLÈLE D'UNE SOIRÉE

FAÎTES VOS JEUX !

30 - 250 | 2H - 3H

UN CONCEPT IDEGO EXCLUSIF SPÉCIALEMENT CONÇU POUR VOS ÉVÈNEMENTS DE GRANDES ENVERGURES !

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Combinaison de 2 tables au choix	50 – 60 pers. 61 – 80 pers.	1890,00 € 2050,00 €	• Table supplémentaire : à partir de **790,00 €** • Location de matériel adapté d'ambiance : **nous consulter**
Combinaison de 3 tables au choix	61 – 80 pers. 81 – 95 pers. 96 – 120 pers.	2450,00 € 2650,00 € 2790,00 €	• Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**
Combinaison de 4 tables au choix	96 – 120 pers. 121 – 145 pers. 146 – 160 pers. 161 – 175 pers.	3250,00 € 3450,00 € 3590,00 € 3750,00 €	
Combinaison de 5 tables au choix	161 – 175 pers. 176 – 200 pers. 201 – 220 pers. 221 – 250 pers.	4190,00 € 4290,00 € 4450,00 € 4550,00 €	

Inclus : Tables de jeu (2,50mx1,40m) selon thématiques et combinaisons retenues, votre équipe d'animateurs dont sommeliers ou biérologues selon choix de table (1 encadrant / table), l'ensemble du matériel et des consommables nécessaires, 6 lots à gagner en fil continu entre 50 et 60 participants (+ 1 lot supp. par tranche de 10 participants) et frais de déplacement, temps de montage/démontage dans le lieu* de votre choix.
Remarque : Supp. de 90,00 € HT pour les tables « WINER » et « La Magie des Bulles »

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Apéritifs Nomade

Profitez d'un apéritif nomade grâce aux arbres à fondue. Ce concept insolite s'invite sur vos évènements de toutes tailles ! Entre collaborateurs ou avec vos clients, ces mange-debout innovants invitent à l'échange et au partage d'un moment convivial.

Déroulement de la prestation

· Fondue savoyarde en continu (libre-service)
· Dégustation de 2 vins blancs en « Accords vins & fromages »
· Service au verre par l'animateur sommelier avec commentaires de dégustation
Variante : « Fondue au chocolat »

RESTAURATION CLASSIQUE & ORIGINALE

APÉRITIF NOMADE

12 ET +

45MIN

SURPRENEZ AVEC UNE PARTIE APÉRITIVE ORIGINALE DE SAISON !

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Animation Apéritif nomade	15 – 22 pers. 23 – 30 pers. 31 – 40 pers. 41 – 50 pers. 51 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	790,00 € 940,00 € 1190,00 € 1375,00 € 1700,00 € Nous consulter	• Location de mobilier : à partir de **15,00 € / pers.** • Planches de charcuteries et fromages affinés (1 planche / 4 pers.) : **15,50 € / planche** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**

Inclus :
- Mise à disposition des arbres à fondue autonomes (pas de branchement nécessaire)
- Ensemble des consommables (fondue base 2 ou 3 frimages Emmental/Beaufort/Comté + pain)
- Sélection de 2 vins blancs (1 btle / 5 pers., 1 vin de Savoie tel Chignin Bergeron) + 1 vin régional tel Saint-Joseph
- Service par animateur(s) sommelier(s) et commentaires de dégustation
- Ensemble des accessoires annexes (serviettes, pics en bois, panières à pain, etc.)
- Frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Initiation à la dégustation

Différenciez-vous avec un apéritif personnalisé autour de bouteilles délicatement choisies
et percez les secrets du monde œnologique.

Avant votre dîner ou dans tout lieu réceptif, notre équipe d'animateurs sommeliers partagera avec vous leur passion pour vous faire vivre des instants exclusifs.

Déroulement de la dégustation

· Présentation du vignoble ou de la région (selon thématique choisie)
· Présentation théorique (cépages, régions, appellations…)
· Apprendre à analyser un vin selon les règles de dégustation (visuelles, olfactives, gustatives)
· Initiation à la dégustation avec un discours adapté
· Participation ludique afin de définir le caractère des vins

PARTAGE & DÉGUSTATION

INITIATION À LA DÉGUSTATION (3 VINS)

8 - 150 | 45MIN - 1H15

FÉDÉREZ, REGROUPEZ, FAITES PLAISIR À VOS CLIENTS ET/OU MEILLEURS COLLABORATEURS …

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Forfait « DÉCOUVERTE »	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. 46 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	650,00 € 750,00 € 850,00 € 1095,00 € 1345,00 € 21,50 € / pers.	• Planches de charcuteries et fromages affinés à partager (1 planche / 4 pers.) : **15,50 € / planche** • Œnoquizz papier : **90,00 €** • Autre thème (vins du monde, autour d'un cépage, autour d'un millésime, etc.) : **nous consulter** • Décoration florale pour le buffet : **45,00 €** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**
Forfait « GRANDS CLASSIQUES »	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. 46 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	690,00 € 795,00 € 995,00 € 1250,00 € 1450,00 € 22,50 € / pers.	
Forfait « PRESTIGE & VIEUX MILLÉSIMES »	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. 46 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	790,00 € 975,00 € 1175,00 € 1545,00 € 1850,00 € 29,00 € / pers.	

Inclus : Animateur(s)/sommelier(s), sélection de 3 vins différents (selon forfait), matériel (verrerie, etc.), supports visuels, frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix.

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

PARTAGE & DÉGUSTATION

INITIATION À LA DÉGUSTATION (4 VINS)

8 - 150

45MIN - 1H15

FÉDÉREZ, REGROUPEZ, FAITES PLAISIR À VOS CLIENTS ET/OU MEILLEURS COLLABORATEURS ...

	EFFECTIF	TARIF H.T.	OPTIONS
Forfait « DÉCOUVERTE »	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. 46 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	690,00 € 790,00 € 890,00 € 1250,00 € 1475,00 € 23,50 € / pers.	• Planches de charcuteries et fromages affinés à partager (1 planche / 4 pers.) : **15,50 € / planche** • Oenoquizz papier : **90,00 €** • Autre thème (vins du monde, autour d'un cépage, autour d'un millésime, etc.) : **nous consulter** • Décoration florale pour le buffet : **45,00 €** • Privatisation d'un lieu réceptif : **nous consulter** • Transport A/R : **nous consulter**
Forfait « GRANDS CLASSIQUES »	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. 46 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	745,00 € 850,00 € 1050,00 € 1350,00 € 1575,00 € 25,50 € / pers.	
Forfait « PRESTIGE & VIEUX MILLÉSIMES »	8 – 14 pers. 15 – 24 pers. 25 – 35 pers. 36 – 45 pers. 46 – 60 pers. Au-delà de 60 pers.	845,00 € 1020,00 € 1275,00 € 1650,00 € 1950,00 € 32,00 € / pers.	

Inclus : Animateur(s)/sommelier(s), sélection de 4 vins différents (selon forfait), matériel, supports visuels, verrerie, frais de déplacement, temps de montage/démontage sur le lieu* de votre choix.

Tarifs valables du 01/01/2023 au 31/01/2024, hors options, hors indemnités kilométriques.
Tarifs donnés à titre indicatif, seul le bon de commande a une valeur contractuelle. Tarifs H.T., TVA applicable en vigueur.
*Frais de déplacement H.T. au-delà de 30km A/R : 0,45 € / km.

Oeuvre collective

Répartis en équipes, les participants auront pour mission de réaliser une œuvre commune sur des thématiques définies. Des petites contraintes créatives viendront mettre du piment dans l'activité !
Les collaborateurs sont guidés par des professionnels pour les aspects techniques et artistiques, résultat esthétique garanti !

À partir de 50€ HT/ personne

Challenge en béton

Le béton cellulaire, aussi connu sous le nom de Siporex, est un matériau tendre et facile à sculpter, à la portée de tous. En équipe ou de manière individuelle, les participants devront relever des challenges de communication ou d'originalité, en travaillant ce matériau insolite.
Original Ludique
Nous concoctons à chaque fois l'activité adaptée à vos besoins.

À partir de 60€ HT/ personne

Vert attitude 100% durable

Une bombe à graines est une petite boule composée d'un mélange de terreau et d'argile dans lequel sont insérées des graines de fleurs, une source d'alimentation pour butineurs et pollinisateurs.
Guidés par nos animateurs, les participants apprendront à les réaliser pour leur donner toutes les chances de germer !

À partir de 40€ HT/ personne

Cartonne city 100% recyclable

Cartonne City est un défi de construction originale et écologique. Imaginez un matériau léger, facile à découper, à plier, à mettre en forme : le carton !
En utilisant seulement ce matériau, les participants auront pour objectif de réaliser une véritable ville en 3D représentant votre logo, vos valeurs ou même le nom de votre structure.

À partir de 45€ HT/ personne

Théâtre Games

Selon vos besoins et objectifs, nous créons une série d'exercices issus du théâtre d'improvisation mêlant le jeu, la prise de parole, l'imagination.
Un moment de convivialité qui favorise la parole, le rire et l'esprit d'équipe !

À partir de 60€ HT/ personne

Pixel Art

Répartis en équipes, les participants tirent au sort un mot ou concept défini en amont en rapport avec votre corps de métier.
Le challenge : en fonction de ce que le mot leur évoque, vos collaborateurs réaliseront une création originale dans le style du Pixel Art.
A l'issue de l'activité, chaque équipe devra deviner quel était le mot pioché par les autres équipes.

À partir de 50€ HT/ personne

Land Art

Une activité idéale pour créer du lien et faire réfléchir les collaborateurs sur une problématique donnée. Cette animation pourra s'organiser autour de la réalisation d'œuvres collectives ou d'un défi de construction.
Un premier temps de réflexion, puis la collecte et enfin la création, autant d'étapes qui seront l'occasion d'échanger et de se connaître autrement.

À partir de 40€ HT/ personne

Racing C'Art

Objectif : Réaliser une course de voiture à moteur où chacun des véhicules aura été réalisé par les collaborateurs.
Chaque équipe sera munie d'un stock de carton, du matériel nécessaire à sa transformation, ainsi que d'un moteur à intégrer à leur construction.
Des animateurs seront présents afin d'expliquer les principes de construction de base et de conseiller les équipes.
Une Grande Course aura ensuite lieu, où toutes des créations pourront concourir ensemble !
À partir de 55€ HT/ personne

RSE Activités

Apportez une touche de vert à votre évènement en créant une Fresque Végétale à l'image de votre Entreprise, vous pourrez représenter votre logo à l'identique dans une démarche RSE.
Combiner 2 activités en 1, avec en option l'animation «Bombes à graines» !

À partir de 500€ HT selon le mot choisi

Koh Lant'Art

Dans un climat décontracté et convivial, cette animation se décline en plusieurs épreuves ludiques où l'on s'affronte en équipes. Les épreuves utilisent différentes pratiques artistiques des domaines des arts visuels et de la scène : peinture, dessin, sculpture, architecture, théâtre, etc.
Chaque projet est unique, les ateliers étant adaptés en fonction du nombre de participants et du temps d'animation souhaité.

À partir de 45€ HT/ personne

Fresque Green

Sur un support en bois sera écrit un mot, une valeur définie en amont, à l'aide de lettres cartonnées grand format.
Chacun des participants sera invité à venir habiller cette fresque avec des morceaux de mousse, lui donnant peu à peu vie au fil de l'animation.
En fin d'évènement, la création achevée pourra être présentée, puis affichée fièrement dans vos locaux, souvenir pérenne de ce moment passé ensemble.

Tarif en fonction du projet

String Art

Cette animation 100% personnalisée sera 'le fil conducteur' de votre soirée, invitant vos collaborateurs à tisser une partie de l'œuvre.
Chacun participera pleinement à cette réalisation d'envergure.
L'œuvre finale sera un souvenir impérissable de votre évènement, pouvant être affichée par la suite dans vos locaux.

Tarif en fonction du projet

Totem Box

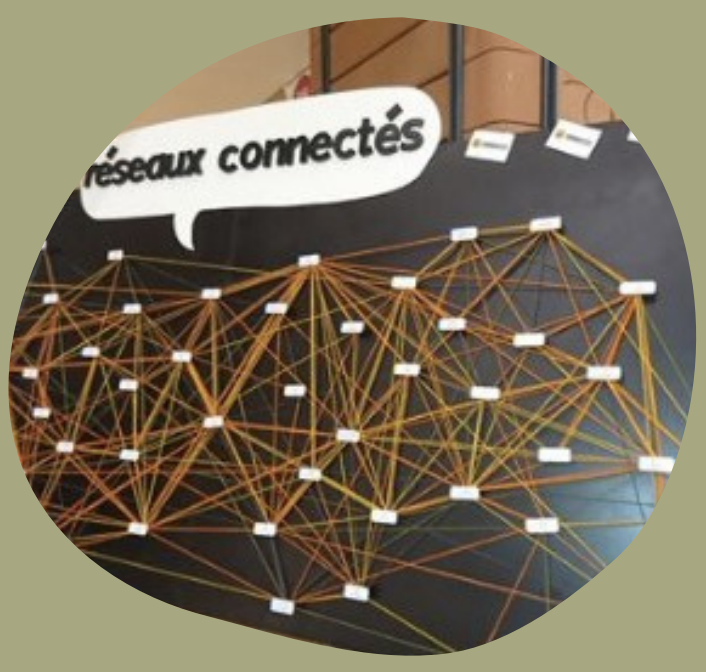
Chacun sera invité à participer à une œuvre réalisée sur un support atypique : le plexiglas, décliné sous forme de cylindres ou de bandes assemblables.
En sculptant la couleur aux ciseaux à la manière de Henri Matisse, les collaborateurs créent des formes et des mots qui sont apposés sur les plaques de plexiglas.

À partir de 1500€ HT

Réseaux connectés

Sur un support sont réparties des vignettes interrogeant vos invités sur des éléments définis en amont (exemples : Je me sens écouté, Je sais travailler en équipe, etc.).
Durant l'évènement, chacun est invité à relier les éléments qui le caractérisent.
Selon la densité des fils ou leur absence autour de certains points, des tendances seront révélées et pourront faire l'objet d'une réflexion future.

À partir de 1000€ HT



Bâtisseurs de Ponts

Une activité accessible à tous, mettant à contribution chacun des collaborateurs, Co-construction et Créativité seront au programme.
Chaque équipe détiendra tout le matériel nécessaire à la fabrication d'un pont éphé- mère.
Soyez créatif et bâtissez le meilleur pont en équipe en temps limité !
En fin d'activité, notre Equipe d'experts testera votre fabrication grâce à une voi- ture téléguidée !

À partir de 50€ HT/ personne

Décoration D'Espace

Afin d’habiller votre espace de travail ou le lieu de votre évènement, m[ART] melade Events élabore pour vous une décoration sur-mesure et élégante.
Déclinée dansv des tons de saisons, nous créerons une ambiance au plus proche de vos envies, basée sur des matériaux naturels, sans dénaturer le lieu occupé.

Tarif en fonction du projet

No Waste, Just Fun

Redécouvrez les grands classiques des jeux d’extérieur et d’intérieur à la sauce zéro déchet !
En revalorisant des matériaux de récupérations, Martmelade recrée pour vous : Pétanque, Mölkky, Ping-pong, Bowling, et bien d’autres.
Tous les jeux sont réalisés à partir de produits destinés au rebut détournés, retravaillés et customisés pour leur donner une seconde vie !

Tarif variable selon le projet

Emoji Wall

Découvrez un mur d’expression étonnant et ludique pour les grands moments de la vie de votre Entreprise.
Interrogés sur une thématique définie en amont, les collaborateurs seront invités à participer à la réalisation d’une grande oeuvre dessinée, où chacun pourra s’exprimer… uniquement à l’aide d’Emojis !
Des animateurs seront présents pour guider les participants dans la création, permettant ainsi un rendu à la fois esthétique et chargé de sens.

À partir de 800€ HT

Le concept

Accueille dans un atelier climatisé entouré de verdure à Sainte Foy les Lyon à 5 min à l'Ouest de Lyon. L'atelier a été conçu pour permettre à chacun de participer à l'élaboration des recettes et également de déguster ses réalisations

Comment ?

INCENTIVE & TEAM BUILDING
Organisez vos cours de cuisine sur mesure pour vos équipes

BOOSTEZ VOTRE ACTIVITE
Audit & Formation Restaurateurs
Location de cuisine équipée

CREEZ ET INNOVEZ

Le concept

EMA est un concept crée par Philipe Fournier, chef d'orchestre renommé qui invite l'intelligence émotionnelle dans le monde de l'entreprise et ouvre de nouveaux champs de réflexion personnelle et collective

Un outil d'animation innovant, une méthode libératrice et stimulante por répondre à des enjeux forts.

Comment ?

Une thématique est posée, on écoute une sélection d'extraits musicaux, on ressent des émotions diverses, on associe les sensations et la thématique, découverte des résultats globaux, moment de partage où l'on confronte les idées

Emoji Wall