



CENOSPHERES
DECouvrir LA CHAMPAGNE

TROYES
La Champagne
EVENTS

Catalogue **Team Building** Champagne

Édition 2022 - 5 catégories - 20 activités





Créer de l'expérience est aujourd'hui essentiel pour fédérer des équipes et rendre votre évènement unique.

Inspirez-vous à l'aide de notre sélection de team-building ou faites appel à notre créativité pour vous façonner une activité sur-mesure.



OenoSpheres : qui sommes-nous ?

Notre équipe



Marc-Edouard de Zutter
Fondateur et Président



Léa Pomez
Chargée d'expériences entreprises



Annouchka Rigault
Responsable communication



Nathalie Pantin
Chargée d'expériences particuliers

Zone d'intervention : L'Aube



Nos services inclus pour chaque activité



Des activités conçues 100% en interne
par notre équipe



Un accompagnement et une coordination
sur place par notre équipe



L'accueil d'un seul événement client par jour
+ privatisation de l'ensemble de nos activités



La dégustation de 2 flûtes de champagne



La remise de cadeaux pour les 3 premières
équipes gagnantes



Des supports personnalisés au nom et aux
couleurs de votre entreprise

Notre accompagnement



Transport bus ou navette
*Sur place en Champagne et/ou depuis Paris
et aéroports*



Hôtellerie
*Réservation de votre séminaire
(hébergement et salles de réunion)*



Restauration
*Organisation de vos repas (restaurants,
pique-nique, lieux événementiels ou
atypiques...)*



Team building
*Cohésion, challenge, incentive, plaisir... nos
activités catalogue confèrent de la dimension
à votre projet. Faites également appel à nous
pour une expérience sur-mesure*



Cadeaux
*Conseils et propositions d'attentions pour vos
clients, collaborateurs, prospects...*

Sommaire

Challenge & Dynamisme

Page 4 : Oenolympiades en Champagne
Page 5 : Les Métiers du Vigneron
Page 6 : Escape Game ou Murder Party
Page 7 : Champagne Quiz 

Cohésion & Créatif

Page 8 : Rallye des 5 sens
Page 9 : Activités Street Art 
Page 10 : Façonnez votre fût de chêne
Page 11 : Improvisation et mise en scène

Plaisir & Oenologie

Page 12 : Chef de Cave d'un jour
Page 13 : Champagne depuis chez vous
Page 14 : Challenge Culture Champagne
Page 15 : Champagne sous Hypnose 

Découverte & Gastronomie

Page 16 : Tous en ligne
Page 17 : Rallye Gourmand
Page 18 : Mixologie et Champagne
Page 19 : Accords Mets & Champagne 

Slow & Nature

Page 20 : Tendance Zéro Déchet
Page 21 : Chasse au trésor dans le vignoble
Page 22 : Rallye en trottinette électrique
Page 23 : Course d'orientation en 2CV 

Oenolympiades en Champagne

Challenge
&
Dynamisme



En équipe, révélez le challenger qui est en vous à l'occasion d'une série d'activités aussi manuelles que physiques.

Au programme, de multiples épreuves sur différentes thématiques (liste non exhaustive) :

- Dégustation : identifiez les différents cépages lors d'une dégustation
- Toucher : découvrez les différents sols du terroir champenois
- Rapidité : tournez le plus de bouteilles sur un pupitre en moins de temps
- Quiz : répondez le plus vite possible à 5 questions sur la Champagne
- Dextérité : dans un esprit « chamboule tout » faites tomber un maximum de bouteilles

Que les meilleurs gagnent !



2h



de 20 à + de
150 pers.



à partir de
39,90€/pers*



Intérieur



Extérieur

L'avis de notre équipe :

" Activité idéale en journée, en intérieur comme en extérieur, un vrai moment rythmé entre collègues pour vivre une vraie expérience Champagne ! "

COMPETITION
DYNAMISME
ESPRIT D'EQUIPE
SOURIRE

Les Métiers du Vigneron



Sur les hauteurs d'un mythique village champenois, en équipe réalisez plusieurs épreuves pour découvrir les différents métiers d'un vigneron de Champagne :

- Le remuage de bouteilles,
- Le roulage de fût,
- Le sabrage,
- La dégustation des vins clairs...

De façon ludique amusez-vous à travers ces challenges !

Possibilité de réaliser cette activité en vélo électrique (coût en supplément).

Challenge & Dynamisme



2h



de 20 à 79 pers.



à partir de
54,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de notre équipe :

" Activité réalisée au coeur du vignoble offrant un bon bol d'air frais idéal pour comprendre les étapes clés du champagne "

**CHALLENGE
SAVOIR-FAIRE
PLEIN AIR
SPORT**

Escape Game ou Murder Party



Escape Game :

Plongez dans un univers original et répondez à une série d'énigmes autour du thème proposé en 1h30.

La légende raconte que les caves abritent ce trésor d'une valeur inestimable datant du Moyen-Age... C'est de cet élixir que se serait inspiré un moine pour créer le Champagne, quelques siècles plus tard.

Alors, allez-vous trouver l'élixir permettant d'obtenir la vie éternelle ?

Murder Party :

Vous êtes une équipe internationale de tournage de cinéma qui est venue en Champagne pour tourner les dernières scènes du film... Malheureusement, la réalité dépasse la fiction et Megan Warner est en effet trouvée morte, tout comme dans le film !

En équipe d'enquêteurs, vous devrez démasquer le coupable !

Plusieurs thèmes sont possibles

Challenge
&
Dynamisme



1h30



20 personnes



à partir de
69,90€/pers



Intérieur



Extérieur

COHÉSION
ESPRIT D'EQUIPE
REFLEXION
MODERNITE



2h



de 20 à 49 pers.



à partir de
44,90€/pers



Intérieur



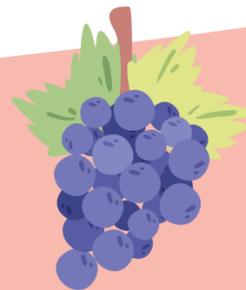
Extérieur

Champagne Quiz **New!**

Challenge
&
Dynamisme

CHAMPAGNE

QUIZ



D'après la célèbre émission des années 2000, vous serez amenés à répondre à diverses questions champenoises plus ou moins loufoques et parfois même déstabilisantes pour engranger suffisamment de points !

Les « miams » deviennent les « glouglou », les équipes « Ketchup et Mayo » deviennent « Rosé, Blanc de Noirs, Blanc de Blancs, Millésimé... »

les 5 étapes du Quiz :

- "Nuggets" devient "Grappes"
- "Sel ou Poivre" devient "Chardonnay ou Pinot Noir"
- "Le Menu" devient "L'Assemblage"
- "L'Addition" devient "Le Dosage"
- "Le Burger de la mort" devient "La Flute de la Mort"

Saurez-vous déceler les différents pièges parsemés dans ce quiz afin de devenir le grand gagnant ??



2h



de 20 à
+ de 150 pers.



à partir de
42,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de notre équipe

*" Le champagne version décomplexée !
En apéritif ou lors d'un repas cette
activité saura mêler connaissances
locales et rire pour un évènement
rythmé "*

DYNAMISME
DÉCONTRACTION
CHALLENGE
CULTURE

Rallye des 5 sens



Dans une ambiance décontractée, faites parler vos sens à travers plusieurs épreuves en lien avec la Champagne :

- Le goût : identifiez les différents cépages lors d'une dégustation de champagne

- L'odorat : mettez vos narines à l'épreuve des arômes du vin afin de les reconnaître

- Le toucher : découvrez les différents sols du terroir champenois

- La vue : parviendrez-vous à définir le nombre de flûtes de champagne que comprend ce flacon spécifique ?

- L'ouïe : James Bond ne serait rien sans le champagne, saurez-vous reconnaître les génériques des films ?

L'esprit d'équipe sera au rendez-vous à travers ces épreuves !

Cohésion
&
Créatif



Entre 1h30 et 2h



de 20 à 79 pers.



A partir de
54,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

" Activité idéale en fin de séminaire ou en apéritif, tout le monde y trouvera du plaisir dans un esprit léger !"

DETENTE
ECHANGES
SENSIBILITE
DECOUVERTES

Activités Street Art **New!**



En équipe et accompagné d'un artiste graffeur renommé de Champagne, faites ressortir l'esprit créatif qui sommeille en vous !

Ces 3 ateliers sont tout à fait adaptés pour des débutants :)

- Atelier 1 : « Jouez » avec des bombes de peinture, à main levée ou avec des pochoirs et libérez votre créativité en testant de multiples effets et une réalisation finale « bluffante » !

Activité réalisable jusqu'à 30 personnes.

- Atelier 2 : Personnalisez des baskets ou vêtements aux couleurs de votre entreprise, pour votre soirée de fin d'année, pour un événement particulier...

Activité réalisable jusqu'à 20 personnes.

- Atelier 3 : Initiation au champagne et dégustation dans vos flûtes graffées et personnalisées à votre prénom !

Activité réalisable jusqu'à 30 personnes.

Livraison possible de vos créations dans vos bureaux à posteriori (coût en supplément).

Cohésion
&
Créatif



2h



de 20 à 30 pers.



A partir de
109,90€/ pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

*" Des activités dans l'air du temps
mêlant créativité, échanges,
sourires et surtout lâcher prise ! "*

FEDERER
IMAGINATION
EXPERIENCE

Façonnez votre fût de chêne



Après une visite commentée d'une tonnellerie artisanale de Champagne à l'origine du fût : le bois de chênes d'au moins 120 ans et 50 cm de diamètre et une introduction à l'art du toasting (chauffe intérieure du fût de chêne)

En équipe, vous réalisez le montage de votre propre fût de chêne, il faudra être le plus rapide !

Puis, vous devrez le faire rouler sur un parcours défini avec la méthode ancienne.

Une activité aussi passionnante que stimulante !

Cohésion
&
Créatif



2h30



de 20 à 79 pers.



A partir de
69,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"Une expérience à découvrir absolument ! L'art du métier de tonnelier associé aux spécificités des champagnes élevés sous bois, une activité inoubliable !"

FEDERER
IMPLICATION
MOTIVATION
SPORT

Improvisation et mise en scène

Cohésion
&
Créatif



Faite ressortir le manager qui est en vous en montant sur scène !

Sortez de votre zone de confort, lâchez prise, prenez de la hauteur et révélez vous lors de cette activité d'improvisation et de développement personnel.

Accompagné du comédien et acteur Christian Brendel, vous développerez le manager qui est en vous et travaillerez votre positionnement au sein d'une équipe.

Activité réalisable partout (au sein de votre entreprise, dans un théâtre, hôtel, lieu événementiel...)



2h30



de 20 à 79 pers.



A partir de
62,90€/pers



Intérieur



Extérieur

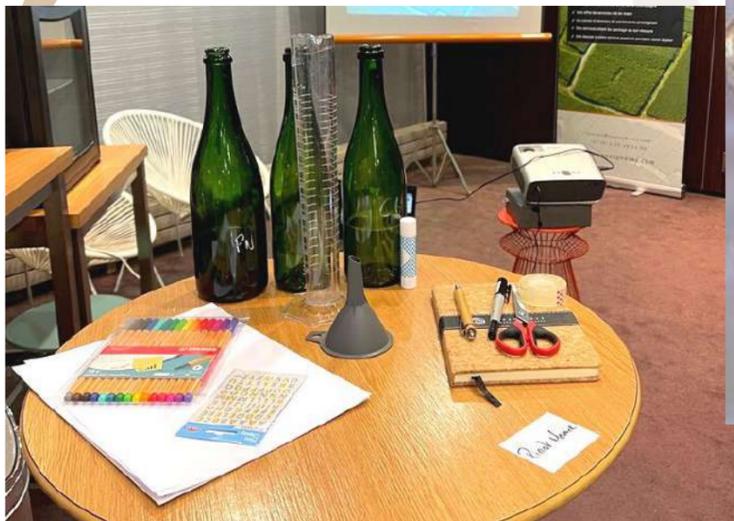
L'avis de l'équipe :

"Dans la simplicité et la bonne humeur cette activité proposera à vos participants de lâcher prise dans un esprit de développement managérial individuel !"

LÂCHER PRISE
MANAGEMENT
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL
BIENVEILLANCE

Chef de Cave d'un jour

Plaisir
&
Oenologie



Dans une ambiance décontractée mais également sérieuse, concevez votre propre cuvée de champagne à l'occasion d'une expérience créative unique.

Les étapes seront les suivantes :

1. Présentation du monde du champagne et de ses spécificités : comment fait-on du champagne ? A quoi consiste l'art de l'assemblage ?
2. Participez à une mise en éveil sensoriel via une découverte olfactive des arômes et une dégustation de vin clairs.
3. En équipe, associez la construction commune à un challenge aussi créatif que détendu ! Toutes les personnalités de l'équipe peuvent s'exprimer, de la création du nom de la cuvée à l'étiquette et en passant par le pitch commercial : tout le monde est impliqué.

Les maîtres mots seront sensibilité et imagination !

Option VIP : création d'une vraie cuvée sur 2 ans



2h30



de 20 à 79 pers.



A partir de
59,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

*" Activité idéale en fin de séminaire
ou en apéritif pour comprendre
l'élaboration d'un vin de champagne
tout en étant innovant et drôle !"*

COMPETITION
CREATIVITE
INTEGRATION
SHOW



Atelier d'initiation au Champagne depuis chez vous

Plaisir & Oenologie



Quoi de mieux pour terminer votre réunion Zoom ?!

Participez avec votre équipe à une dégustation de champagne commentée en ligne.

Vous recevrez chez vous un coffret de dégustation incluant 3 demi-bouteilles de champagne accompagné de quelques mets en accord.

Connectez-vous en visio avec votre équipe pour rejoindre le cours d'œnologie avec notre expert de la région.

Une initiation aux spécificités du et de la Champagne vous sera proposée ainsi que des questions quiz entre chaque dégustation.

- 3 thématiques possibles : les cépages de Champagne, les techniques de vinification ou les Maisons de prestige.
- 2 esprits possibles : technique ou tout simplement plaisir !

Fiche descriptive détaillée sur demande



1h30



de 20 à 29 pers.



A partir de 124,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"Un vrai moment de plaisir de et de partage, où que soient vos équipes, en compagnie d'un amoureux du et de la Champagne ! Possibilité d'adapter l'expérience en fonction des profils"

PARTAGE
CONNAISSANCE
PLAISIR
SIMPLICITE

Challenge Culture Champagne

Plaisir
&
Œnologie



Tels les participants à une célèbre émission télévisée, pour « gagner des millions », vous devrez répondre à des questions/challenges de culture portant sur le champagne, la Champagne, la gastronomie... dans une ambiance conviviale.

Quelques exemples de challenges :

- Reconnaître le cépage d'un champagne lors d'une dégustation
- Reconnaître des marques de champagne grâce à leurs étiquettes (sans nom)
- Reconnaître la taille d'un gros flacon à travers plusieurs flacons.

Chaque série validée vous fera remporter un cadeau mais chaque mauvaise réponse pourra vous faire tout perdre !

Saurez-vous vous arrêter à temps ?



2h



de 20 à + de
150 pers.



A partir de
37,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

" Idéal en format soirée pour animer un dîner ou un cocktail ! La diversité des challenges de cette activité saura intéresser tous les profils "

CHALLENGE
MOTIVATION
CULTURE
ECHANGES

Dégustation de champagne sous hypnose **New!**



Comment rendre extraordinaire un moment ordinaire ?

Vous allez découvrir une nouvelle approche de la dégustation, une approche expérientielle et encore plus sensorielle aux émotions : une dégustation sous hypnose, en pleine conscience !

Les états hypnotiques modifient notre suggestibilité et nous rendent plus disponibles et attentifs.

Cette activité est accessible à tous et vous plonge dans un moment de relaxation et de lâcher prise total !

Les étapes de la dégustation :

- Écoute du vin effervescent
- Observation
- Olfaction
- Toucher, ressenti
- Gustatif
- Mise sur papier des sensations
- Partage d'expériences collectif afin de mieux connaître et comprendre son équipe

Plaisir
&
Œnologie



2h



de 20 à 29 pers.



89,90€ / pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

" Expérience incroyable à l'écoute de ses sens, un moment hors du temps, idéal en début de séminaire pour se faire du bien et apprendre à mieux se connaître "

EMOTION
INTROSPECTION
ÉCOUTE
PARTAGE

Rallye Gourmand en coeur de ville



Organisé en centre-ville de Troyes, vous arpenterez à pied les rues de la ville à la recherche de différents artisans locaux.

Partages et échanges, cette activité vous fera à la fois découvrir le patrimoine de la ville, rencontrer des commerçants passionnés et déguster de délicieux mets !

Une fois l'artisan trouvé, vous aurez 10 minutes pour accomplir un challenge culinaire et remporter des points.

Au programme, plusieurs ateliers proposés (liste non exhaustive) :

- Atelier fromage chez affineur de fromages régionaux de qualité
- Atelier chocolat chez un champion du monde pâtissier chocolatier glacier et Meilleur ouvrier de France pâtissier
- Atelier champagne au sein d'un bar typique champenois
- Atelier andouillette dans une brasserie emblématique
- Atelier sucré dans une biscuiterie réputée

Découverte
&
Gastronomie



2h



de 20 à +
de 150 pers.



à partir de
52,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

*" Activité idéale pour découvrir
Troyes tout en s'amusant et en se
régalant à travers les spécialités
locales !"*

FUN
CHALLENGE
PLEIN AIR
EQUIPE



Tous en ligne avec un Chef rémois

Découverte
&
Gastronomie



OenoSpheres vous propose une expérience gastronomique unique : un cours de cuisine online réalisé en compagnie d'un chef reconnu de la région suivi d'une dégustation en accord mets & champagne.

Déroulé :

- I. Vous choisissez une recette avec accord champagne parmi 3 recettes proposées
- I. Vous recevez à domicile votre coffret tout compris (ingrédients secs, champagne et recette détaillée)
- I. En visio, vous participez à l'élaboration et le dressage de votre plat avec le Chef
- I. A l'issue du cours, une dégustation commentée accords mets & champagne sera réalisée par notre expert



2h

de 20 à 29 pers.

€ A partir de 134,90€/pers

Intérieur

Extérieur

L'avis de l'équipe :

" Le champagne autrement à travers une expérience online depuis chez vous : un accord met et champagne précédé par un atelier culinaire dans l'esprit de Cyril Lignac! "

PARTAGE
GASTRONOMIE
MODERNITE
PLAISIR

Mixologie et Champagne



Désacralisons le champagne en le re-situant dans son univers actuel : l'art, la créativité et la découverte.

Le champagne est une vraie source d'inspiration.

Cette activité vous permettra de capitaliser sur l'une des identités fortes du champagne qui est l'acidité pour créer un cocktail au sein du bar d'un très bel établissement champenois.

En compagnie du bartender qui vous présentera les bases de la mixologie, les participants créeront leur propre cocktail ou encore mieux le cocktail de l'entreprise !

Ils devront le présenter et le vendre au bartender qui définira quel cocktail est le plus cohérent et abouti !

Saurez-vous le convaincre pour qu'il référence votre cocktail à la carte du bar ??

Créativité et originalité seront au rendez-vous !

Option possible : Personnalisez le contenu de votre cocktail mais aussi le contenant avec un atelier personnalisation de flûtes gravées à votre prénom !

Découverte & Gastronomie



2h30



de 20 à 49 pers.



A partir de
94,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"Une activité bartender tendance associant créativité et explosions de saveurs pour un souvenir unique !"

CREATIVITE
TENDANCE
MODERNITE
ATYPIQUE

Dégustations "Accords Mets & Champagnes" **New!**

Découverte
&
Gastronomie



OenoSpheres vous propose le choix entre 4 dégustations accords mets & champagnes :

- Les 4 vignobles : dégustation initiative : parcourez le vignoble de Champagne et découvrez les spécificités locales en accord avec les terroirs.
- Les 4 saveurs : dégustation gastronomique : salé, sucré, acide ou encore amer, partez à la découverte d'accords mets & champagnes surprenants.
- Les 4 coins du monde : dégustation curieuse : comprenez les spécificités des vins de Champagne en comparaison avec une sélection d'effervescents étrangers.
- Les 4 éléments : dégustation technique : à la découverte de l'influence du feu (fût de chêne), de la terre (terracotta), de l'eau (cuvée vieillie sous la mer), de l'air (l'oxydation).



2h



de 20 à 79 pers.



A partir de
69€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"Une activité idéale pour vous permettre de mieux comprendre les vins de champagne et ce à travers différentes approches"

PARTAGE
CONNAISSANCE
SENSIBILITE
PLAISIR

Tendance Zéro Déchet

Slow
&
Nature



Adieu les flacons de champagne classiques... désormais la créativité du packaging est un élément décisif et une vraie prise de conscience environnemental en région Champagne.

Suite à une dégustation commentée et une initiation aux spécificités du et de la Champagne, en équipe, 2 possibilités s'offrent à vous :

- Un parcours de recherche en ville (prévoir 1h de plus) pour trouver un maximum d'objets, de matières et de produits en lien avec le cépage sélectionné.

- Les objets et matières sont pré-préparés sur le lieu de votre activité, il ne vous reste plus qu'à sélectionner en équipe les éléments indispensables à la confection de votre bouteille.

Votre défi sera de parvenir à customiser vous aussi votre bouteille et la rendre unique !

Attention la première impression compte !



2h



de 20 à 79 pers.



A partir de
57,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"Expérience mêlant 2 grandes tendances du monde du champagne : conscience environnementale et besoin de différenciation par le packaging"

COMPETITION
CREATIVITE
BIENVEILLANCE
ENVIRONNEMENT

Chasse au trésor dans le vignoble



Partez à la découverte du vignoble de Champagne à l'occasion d'une chasse au trésor intégrant un défi photo polaroid ! Réalisée au sein d'un des villages les plus emblématiques de Champagne, vous profiterez d'une carte atypique tout en vous amusant.

Carte à l'appui et dans un délai imparti, vous devrez élucider une série de mystères vous donnant accès à un trésor inestimable...

En équipe, vous devrez partir à l'aventure au sein du village et récupérer un maximum d'indices et réaliser des épreuves photos à l'aide d'un polaroid !

Slow
&
Nature



2h30



de 20 à +
de 150 pers.



A partir de
54,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"La France, ses villages, son vignoble... son Histoire ! Une activité fraîche, et rythmée !"

CHALLENGE
BIEN-ETRE
PLEIN AIR
PHYSIQUE

Rallye en trottinette électrique **New!**



Vous souhaitez partager un moment unique et surprenant en plein air, alors mettez-vous aux commandes de cette machine tout-terrain étonnante !

2 possibilités :

- Activité découverte et balade nature et silencieuse accompagnée d'un guide, vous profiterez de la beauté de sites naturels dans un cadre relaxant.

- Activité rallye de façon ludique et sportive avec plusieurs challenges à réaliser tout en profitant du cadre de la Champagne : terre de nature avec ses forêts, ses grands lacs et ses coteaux Champenois,

Slow
&
Nature



2h



de 20 à 49 pers.



A partir de
107,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"Moyen de transport tendance par excellence cette activité vous permettra de découvrir des paysages surprenant tout en aiguisant votre compétitivité !!"

SPORT
CHALLENGE
BIEN-ETRE
PLEIN AIR

Course d'Orientation en 2CV



Quoi de mieux que de découvrir le vignoble de Champagne en 2CV ?

En compagnie d'un propriétaire local passionné de 2CV, et muni d'un roadbook vous serez amenés en équipe à réaliser plusieurs étapes et terminer la course le plus rapidement possible.

Retrouvez le plus rapidement possible des lieux emblématiques du vignoble de Champagne grâce à des indices. Il vous faudra prendre la photo la plus fun possible sur chaque lieu !

A la clé : une dégustation dans les vignes tous ensemble

Aventure, découvertes et convivialité seront au rdv !

Slow
&
Nature



3h



de 20 à 49 pers.



A partir de
104,90€/pers



Intérieur



Extérieur

L'avis de l'équipe :

"Mythe français étroitement lié à nos vignobles, la 2cv est une véritable porte d'entrée pour l'aventure ! Un moment de plaisir unique"

COMPETITION
PLAISIR
AVENTURE
EXPERIENCE

Mais aussi d'autres possibilités pour vos évènements...



Magicien close up



Balades en vélos électriques



Visites de caves



Rallye automobiles dans le vignoble



Photobooth - Borne à selfie



Photographe



Chef à domicile



Prestation DJ



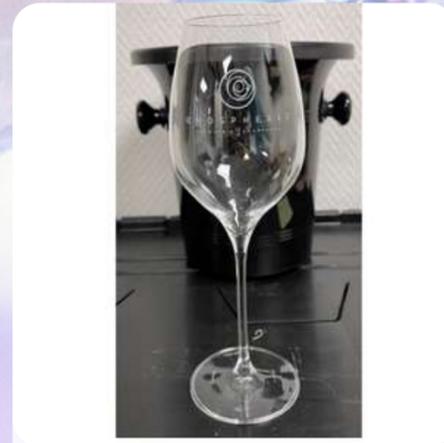
Caricaturiste

Idées cadeaux

Personnalisez votre évènement avec des attentions pour vos équipes !



Bouchon stopper personnalisé*
à partir de 5€ HT



Flûte gravée
à partir de 10€ HT



Carnet en liège logoté
à partir de 10€ HT



Bougies champenoise
3 formats
à partir de 21€ HT



Panier gourmand sucré
à partir de 21,45€ HT



Coffret de
16 chocolats assortis
à partir de 20,80€ HT



Coffret 1 bouteille
+ 2 flûtes gravées
à partir de 45€ HT



Flûte graphée
à votre prénom
à partir de 15€ HT

Idées cadeaux

Offrez du champagne !

Les champagnes Brut



Champagne Paul-Marie Bertrand
Cuvée Brut 1051
à partir de 16,50€ HT*

Les champagnes de Grandes Maisons



Champagne Drappier
Cuvée Carte d'Or
à partir de 20,75€ HT*

Les champagnes Mono cépage



Champagne Serge Mathieu
Cuvée Blanc de Noirs
à partir de 18,75€ HT*

Les champagnes de Vignerons Pépites



Champagne Pierre Gerbais
Cuvée Grains de Celles
à partir de 21,50€ HT*

Les champagnes Rosés



Champagne Perseval Farge
Cuvée Rosé
à partir de 20,50€ HT*



Champagne Arnoult-Ruelle
Cuvée Vignes Blanches
à partir de 16,50€ HT*



Champagne Charles Heidsieck
Cuvée Brut Réserve
à partir de 29€ HT*



Champagne Legras & Haas
Cuvée Blanc de Blancs Brut
à partir de 23,50€ HT*



Champagne Pierre Brocard
Cuvée Tradition Brut
à partir de 20€ HT*



Champagne Rémi Leroy
Cuvée Rosé
à partir de 24,50€ HT*

*Tarif négocié pour un minimum de 60 bouteilles commandés

Notre Charte Sanitaire - "OenoSafe"

*"Le monde change mais pas notre engagement.
Toute l'équipe OenoSpheres est plus que jamais investie dans votre sécurité.
C'est pourquoi nous avons créé notre charte sanitaire afin de vous assurer un séjour en toute sécurité en Champagne."*

Marc-Edouard de Zutter, Président & Co-fondateur

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Propreté du véhicule | → | Désinfection, mise à disposition de masques |
| 2 | Visites de caves et rencontres | → | Visites privées uniquement, sens de visite repensé |
| 3 | Sécurité sanitaire lors de la restauration | → | Distanciation respectée, masque obligatoire pour les serveurs |
| 4 | Dégustation de champagne | → | Verres lavés à plus de 80°, bouteilles manipulées uniquement par le serveur |
| 5 | Vos activités team building | → | Sélection d'activités "covid-compatible" + respect des gestes barrières |

OenoSpheres - Contact

Marc-Edouard de Zutter : +33 (0)6 59 42 54 90

Léa Pomez : +33 (0)6 58 87 06 93

Adresse mail : contact@oenospheres.com

www.oenospheres.com

