

CATALOGUE DES PRESTATIONS 2023

Pro Riv Ins

PROVENCE RIVIERA INSIGHTS

by 4.30 Concept

SAS BEN&TI

Kbis : 947 960 068 R.C.S. Draguignan

1505 Route du Plan de la Tour RD 72 83550 VIDAUBAN

Tél. +33 6 11 24 50 40 e-mail : contact@prorivins.com

www.prorivins.com

VISITES ET ANIMATIONS TOURISTIQUES

Excursions et visites par Guide Conférencier agréé (F/GB/IT)
(voir grille tarifaire 2023 ci-après)

Tours privés (aide à la conception, visites spécifiques)
(tarif sur demande en fonction du projet)

Services de chauffeur-guide (carte VTC)
(voir grille tarifaire 2023 ci-après)

Animateur/Encadrant (Incentive, congrès)
(tarif sur demande en fonction du projet)

Conférences (Culture, Histoire, Patrimoine)
(tarif sur demande en fonction du projet)

SERVICES DE GUIDE

Base tarifaire 2023

(Association des guides Provence Guide Interprète)
Applicables du 1er Janvier au 31 Décembre

Demi-Journée d'excursion :195 € HT / 235 € TTC
- tour panoramique (amplitude maximale: 4h)
- visite pédestre (amplitude maximale : 2h30)

Journée d'excursion : 322 € HT / 386 € TTC
(amplitude max 8h / entre 8 h et 19 h)

Heures complémentaires:

Jour (de 8h à 19h) 50 € HT / 60 € TTC
Soirée (de 19h à minuit) 62 € HT / 75 € TTC
Nuit (de minuit à 7h)..... 105 € HT / 126 € TTC

Tarif soirée (jusqu'à 4h d'amplitude) 227 € HT / 273 € TTC

Journée en circuit (découchage) 10 h..... 387 € HT / 465 € TTC

Journée d'accompagnement (sans guidage) 227 € HT / 273 € TTC

Chauffeur Guide (véhicule non fourni)

Demi-journée 251 € HT / 301 € TTC
Journée 385 € HT / 402 € TTC

Supplément dimanche et jours fériés..... 30 %

Repas (s'il n'est pas pris avec les clients)..... 22€ TTC

Frais de Déplacement 0.50 € / km + péages et parkings

ANIMATIONS AUTOUR DU VIN

Nous vous proposons d'animer vos activités évènementielles par des formules originales qui présentent une série de jeux interactifs où les participants se divertissent, découvrent, goûtent et peuvent gagner des cadeaux.

Dans la journée ou en soirée, nous saurons adapter nos animations au thème de votre évènement... et à son budget !

Contactez-nous pour que nous bâtissions la meilleure formule, mettant en commun nos talents et savoir-faire. Notre équipe intervient rapidement et dans de nombreuses langues : français, anglais, italien, allemand, néerlandais, espagnol, et avec un supplément : russe, japonais et chinois

Nous vous garantissons une expertise reconnue (plus de 15 ans de réalisations en Provence Côte d'Azur), une réelle efficacité et un sens de l'humour communicatif.

TABLES DE JEUX

Ambiance Casino sur le thème des saveurs et des jeux de société



6 tables peuvent accueillir chacune une vingtaine de participants par session :

'Le Nom de la Rose' : table des senteurs,

'Le Jeu de l'oie des saveurs' : jeu de dés avec cases dégustations

'Les Vins de France', 'Les vins du Monde' 'Les Vins d'Europe' : il faut deviner la provenance des vins dégustés

'Qui est qui - le jeu des verres noirs-' : il faut reconnaître la couleur en goutant le vin

La nature des produits dégustés en fonction de la table choisie **permet à chacun de jouer** (Aucun alcool n'est servi aux tables 'Le Nom de la Rose' et 'Le Jeu de l'oie des saveurs'). De la même façon, si vous l'indiquez au préalable nous pouvons **adapter nos produits aux éventuelles restrictions alimentaires** ou intolérances ainsi qu'aux normes 'Bio' ou 'Vegan'

L'animation peut être dispensée selon **deux versions** :

'**Loisirs**' : nous laissons à **chaque participant individuellement** la possibilité de participer aux différentes tables et d'y gagner des récompenses remises aux gagnants à la fin de chaque partie

'**Incentive**' : nous favorisons **l'esprit d'équipe** et nous remettons aux participants des **jetons** en début de soirée (ou à leur arrivée aux différentes tables). La participation aux jeux fera fructifier leurs gains et ceux de leur équipe. Une **vente aux enchères** est organisée en fin de session et, en mettant tous les jetons en commun, les équipes pourront obtenir les prix correspondant à leurs performances.

Aucune valeur monétaire n'est accordée aux jetons qui ne sont en aucun cas échangeables contre de l'argent.

De la même façon, les organisateurs décident en amont du type de cadeaux et de la formule utilisée pour leur remise (enchères, questionnaire de rapidité, etc.)

L'ART DE LA DEGUSTATION DES VINS



Cette formule vous propose, dans un lieu à votre convenance, de faire intervenir un spécialiste des vins pour dispenser une animation autour d'une initiation à la dégustation. Notre animateur se déplace, veille à la préparation des lieux et à la mise en place du matériel nécessaire.

L'animateur expose les principes : les 3 phases de la dégustation sensorielle (la vue, l'odorat et le goût), la technique de dégustation (la robe, le nez et la rétro olfaction), le service du vin (comment et quand ouvrir une bouteille).

Et sert les participants au fur et à mesure : la base de la formule repose sur 3 vins (1 blanc, 1 rosé, 1 rouge) que nous dégustons mais il est tout à fait envisageable de varier le nombre et les types (effervescents, vins doux etc...) sur demande.

ACADEMIE DU VIN : CREEZ VOS MEILLEURS CRUS



Dans cette formule, vous êtes le maître de cave et, avec l'aide d'un animateur spécialisé, vous devez créer votre propre gamme de vins. La concurrence est sévère et vous devrez utiliser les meilleurs ingrédients pour chacun des vins de votre production.

Nous mettons à votre disposition toute une série de vin mono cépages (Gamay, Grenache, Merlot, Cabernet, Syrah, etc. aux caractères fruité, boisé, gouleyant, structuré, etc.) que vous devez assembler pour obtenir **la meilleure gamme de vins** qui séduiront vos clients potentiels :

- Souple et fruité pour la 'Cuvée des Amis'
- Equilibré et séducteur pour la cuvée 'Château'
- Puissant et de forte personnalité pour votre cuvée 'Prestige'

Tous les outils sont mis à votre disposition pour les assemblages (verres gradués, pipettes, tubes, etc...)

Ensuite, votre équipe devra créer l'étiquette correspondant à chaque vin en utilisant les crayons, règles, compas, ciseaux etc... et bien sûr toute votre créativité pour le meilleur impact marketing.

Notre jury examinera tous les résultats après une dégustation à l'aveugle et les meilleures bouteilles seront reconnues... et servies aux participants.

L'ART DE LA DEGUSTATION DE L'ABSINTHE



Cette formule vous propose, dans un lieu à votre convenance, de faire intervenir un spécialiste pour dispenser une animation autour d'une initiation à l'art de la dégustation de l'absinthe. Notre animateur se déplace, veille à la préparation des lieux et à la mise en place du matériel nécessaire.

La présentation comporte une explication sur l'origine de l'absinthe :

- La composition des préparations à base d'absinthe
- les origines de la plante, son origine, ses vertus
- un historique de sa consommation de l'antiquité à nos jours en passant par la 'fée verte' compagne psychédélique des artistes du XIXème siècle
- la dégustation sensorielle (la vue, l'odorat et le goût) et la technique de dégustation
- la technique de préparation de la boisson et de sa dégustation (la fontaine au eau froide, la cuillère et le morceau de sucre)

3 absinthes obtenues par des procédés différents (distillation et macération) sont proposées à la dégustation.

L'ART DE LA DEGUSTATION DU PASTIS



Cette formule vous propose, dans un lieu à votre convenance, de faire intervenir un spécialiste pour dispenser une animation de cocktail autour d'une initiation à l'art de la dégustation du Pastis. Notre animateur se déplace, veille à la préparation des lieux et à la mise en place du matériel nécessaire.

La présentation comporte une explication sur l'origine de l'anis (Pastis) :

- La composition des préparations à base d'anis
- Les recettes originales (plantes, épices et alcools entrant dans ses différentes compositions)
- un historique de sa consommation (de la consommation familiale en Provence à nos jours en passant par l'épopée Paul Ricard)
- la dégustation sensorielle (la vue, l'odorat et le goût) et la technique de dégustation
- la technique de préparation de la boisson et de sa dégustation (quand et comment boire le Pastis)

3 Pastis différents (issus de préparations 'grand public' et artisanales) sont proposées à la dégustation.

ANIMATION VINS ET FROMAGES



Formule originale d'accord mets et vins avec les fromages de différentes régions d'Europe dégustés avec les vins de cette même région (1 fromage et deux vins par région).
La formule initiale comprend une base de 3 régions distinctes soit 3 fromages et 6 vins (blanc, rosé, rouge et mêmes des vins doux ou muscats)

Un assortiment de pains rustiques y est également associé.

QUESTIONS POUR UN VIGNERON



Animation haute en couleurs basée un questionnaire de rapidité sur le thème du vin et des saveurs qui reprend la forme d'un célèbre jeu télévisé.

Le principe est simple : les participants sont regroupés en équipes qui élisent chacune son 'champion'. Les champions s'affrontent aux pupitres électroniques munis de 'champignons' (buzzers).

Le premier à donner la bonne réponse gagne le point. Les manches se jouent en plusieurs points (déterminés en amont par les organisateurs)

Ambiance assurée et grande convivialité.

Cette animation peut être proposée telle quelle ou en complément des autres formules.

Exemple de questions : « *Mon nom est poétique bien que mon principe le soit moins. On me combat en cave par l'ouillage. Responsable d'une immense déperdition de volume, je suis indispensable à la réalisation des grands crus car je permets concentration des matières. Je suis l'évaporation de l'alcool en barrique. Je suis... **LA PART DES ANGES*** »

OENO-GASTRONOMIE : ACCORD METS ET VINS



Dans l'établissement de votre choix, ou sur notre recommandation, nous vous proposons une animation qui va transformer un repas au restaurant en une véritable expérience oenogastromique.

Une fois le choix de menu établi, nous vous proposons un choix de vins qui va souligner, compléter et sublimer chaque plat.

Notre animateur présente chaque vin (typicité, cépages, origine, anecdotes) et propose l'expérience sensorielle interactive à tous les participants tout au long du repas.