



Votre événement
Clé-en-Main

Au Château
Balestard la Tonnelle



Particuliers - Groupes - Séminaires

Notre philosophie?



Fille de vigneron, Mélissa BODEREAU fonde CenAnim en 2011 avec l'envie de décomplexer et rendre accessible à tous la dégustation, s'amuser et inviter à un voyage sensoriel grâce à des dégustations de vins de viticulteurs engagés.

L'accent porté sur l'humour, l'approche sensorielle et ludique partagée par notre équipe nous a naturellement amené à développer des activités de groupes, incentive et team building. Que ce soit à travers des ateliers œnologiques classiques, ludiques et conviviaux ou des activités plus inventives, originales et créatives, nous serons heureux de vous faire passer un moment de partage et de convivialité avec notre équipe d'animateurs dynamiques et passionnés



Lancé en 2021, Naturanim regroupe des team buildings sur les thématiques de la RSE et de la QVCT.

Toujours aussi ludiques, sensorielles et conviviales, les activités ont pour objectif aussi de sensibiliser sur l'écologie, la santé et le bien-être pour mieux vivre au quotidien et au bureau afin de limiter anxiété, insomnies, maux de tête, troubles digestifs.

Avec une équipe passionnée



Trois thématiques d'animation:



Le vin

La RSE et la QVCT



Bordeaux: gastronomie et patrimoine

À quelle occasion?

- Œnotourisme
- Événements d'entreprise : **séminaires**, **team building**, réunions clients, congrès
- Groupes privés
- **Animations repas**

Où réaliser votre expérience?

Château Balestard La Tonnelle, Saint-Émilion Grand Cru Classé

Pour les œnotouristiques et groupes **jusqu'à 200 personnes**.

Mobile sur votre lieu d'événement

Nous nous déplaçons sur votre lieu d'évènement pour une activité **sur-mesure jusqu'à 200 personnes** ou plus ou nous pouvons faire appel à nos partenaires.

Une qualité d'accueil et d'innovation reconnue



LES ATELIERS ET ANIMATIONS REPAS

LES ATELIERS OENOLOGIQUES

Initiation à la dégustation sensorielle, tactile et gourmande



A travers 4 expériences de dégustation, découvrez comment goûter un vin à travers la dégustation sensorielle oeil-nez-bouche mais également le toucher du vin. Découvrez les accords mets et vins à travers des dégustations gourmandes de produits locaux.

Atelier assemblage

Vous rêvez d'assembler votre vin comme un vigneron? On vous fait découvrir l'art de la dégustation en découvrant et dégustant en exclusivité les monocépages du bordelais avant de vous laisser créer votre propre bouteille (assemblage, étiquette et discours commercial)



Mais aussi l'atelier oeno-mixologie : création de cocktail

VigneSense : Parcours sensoriel et gourmand au cœur des vignes



Un parcours immersif, sensoriel et gourmand à travers trois expériences de dégustation au cœur des vignes d'un cru classé pour découvrir les terroir, le travail de la vigne, du vin, les accords mets et vins et l'évolution du vin. adapté aux enfants comme aux adultes.

LES ANIMATIONS REPAS



Animations itinérantes pour cocktail et repas assis

Nos sommeliers viendront égayer vos cocktails ou repas assis en vous faisant découvrir la vigne, le vin et la dégustation à travers des expériences sensorielles, énigmes et quizz.

Disponible aussi: challenge dinatoire "escapewine"

Tables d'animation pour les cocktails

A travers les tables d'animations, découvrez et divertissez les convives tout au long de leur cocktail.: les arômes du vin, la dégustation à l'aveugle, la biodiversité du vignoble.

Challenge dinatoire oenodating

Challenge entre les tables en 3 temps (visuel-olfactif-gustatif) entre chaque service, ponctués de commentaires de dégustation et de conseils sur les vins servis.

LES TEAMBUILDING

TEAM BUILDING VIN



EscapeWine et initiation à l'oenologie

Répartis en équipes, fouillez, manipulez, résolvez les énigmes à travers un escape game sur les étapes de la dégustation avant de vous initier à l'oenologie.

Oenolympiades : Challenge du vigneron au sommelier

Des défis sensoriels, ludiques, créatifs et dynamiques autour des métiers de viticulteur, maître de chai, œnologue et sommelier.

Challenge assemblage

En équipes, créez votre cru à l'image de l'entreprise, en assemblant les cépages bordelais, et en créant l'étiquette et l'argumentaire commercial.

Challenge œno-mixologie

À travers un challenge créatif, les équipes transforment un vin en cocktail signature, pour renforcer la communication, l'esprit d'équipe et le sens de l'équilibre.

— Challenge sensoriel Wine In Black —

Challengez vos sens et votre capacité de communication à travers les challenges gustatifs et olfactifs sur les arômes du vin, tactiles et sonores sur les outils du travail de la vigne et du vin

Challenge Fort Bioyard

Défiiez Verte pour découvrir les indices, le Père Yogas sur les objets de la vigne et du vin, le Chef Blindy et ses dégustations et les maîtres du temps sur les duels du corps et de l'esprit.

TEAM BUILDING NATURANIM



Challenge mutli-activités: Fort Bioyard RSE

En équipe, retrouvez les épreuves mythiques du célèbre jeu. Résolvez les énigmes des salles pour libérer les prisonniers et gagner des indices, puis défiez-vous dans des jeux d'adresse, de chance, de force et de mémoire. Cumulez un maximum de Bioyard pour être la première équipe à trouver le mot qui libérera le trésor écologique.

Olympiades de la QVCT

Défiiez-vous à travers les challenges ludiques, créatifs et dynamiques : "agilité et tapis de marche au bureau", "les étirements créatifs", "la lunchbox saine et gourmande", "les remèdes naturels anti-stress et sommeil". Au cours des épreuves, les équipes découvrent des astuces pour gagner en vitalité au bureau et dans son quotidien.

SALLE VOUTÉE ET FORFAITS

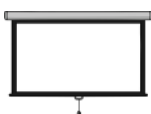
Depuis 2017, Oenanim propose des expériences œnologiques inédites à St Emilion aussi bien pour les oenotouristes que pour les séminaires. Depuis novembre 2025, nous nous sommes installés au coeur de la magnifique salle voutée de 200m2 du Château Balestard la Tonnelle - Saint-Emilion Grand Cru classé afin de vous y proposer des expériences clé-en-main d'exception accessibles à tous les budgets.



LES ÉQUIPEMENTS



WiFi



Écrans



Chaises



Tables

LES TARIFS POUR LÉ RÉUNION. POUR L'ANIMATION, OU LE REPAS, PAS DE SUPPLÉMENT LOCATION DE SALLE, LE TARIF EST COMPRIS DANS LA PRESTATION.

Nombre de personnes	Demi-journée	Journée complète
<60 personnes	15H.T./pers	29H.T./pers
De 60 à 100 personnes	1 000€ H.T.	1800€ H.T.
De 101 à 200 personnes	1 200€ H.T.	2000€ H.T.

LES FORFAITS

FORFAIT ANIMATION : à partir de 20,83€ HT/pers - min 5pers.

FORFAIT REPAS : à partir de 20,83€HT/pers - min 10pers.

FORFAIT REPAS PLUS ANIMATION : à partir de 41€ HT/pers - min 10pers.

FORFAIT DEMI-JOURNÉE RÉUNION+REPAS+ANIMATION : à partir de 47€ HT/pers

LES PRESTATIONS REPAS

FORMULE 1

Sous forme de planches apéritives

Planches charcuteries/fromages

Crudités

Option Desserts: plateau de fruits ou cannelés

25€HT servie avec un verre de Saint-Emilion Grand Cru Classé
(+3€HT/pers : dessert plateau de fruits ou cannelé) :



FORMULE 2

Sous forme de bocaux individuels



Exemple de menu* : peut varier selon la saison

Panna cotta de champignon, chips et lard fumé

Axoa de veau, écrasé de pomme de terre au basilic

Compote de pomme au spéculos

35€HT servie avec un verre de Saint-Emilion Grand Cru Classé

FORMULE 3

L'offre cocktail repas

Amuse-Bouches

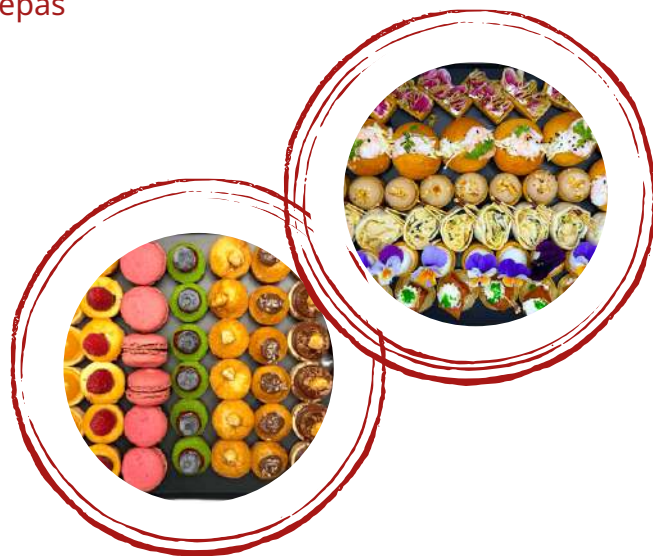
1. Tartelette œuf de caille, sauce sriracha, fleur de Bourrache
2. Truite au raifort, œuf de poisson volant au Wasabi
3. Tartelette crème cheese, bataille de légumes
4. Wrap de magret fumé IGP SUD-OUEST, maïs
5. Mille-feuilles de pain d'épices, fruits confits, dôme de Foie Gras
6. Verrine queue d'écrevisse, guacamole et noix de pétoncle
7. Tartelette duo de canard, bille de pêche
8. Fingers jambon, fromage, cornichon, ciboulette
9. Toast de Foie Gras IGP SUD-OUEST à la figue
10. Maki végétarien aux herbes
11. Tartelette reblochon et chapelure de lard séché
12. Verrine saumon, crème aux herbes, tomate confite
13. Club piquillos, jambon, brebis, pousse d'épinard
14. Navette de volaille, mangue, chou blanc
15. Sablé duxelles de champignon et œuf de caille plat

Les 15 pièces au choix 39€HT servies avec un verre de Saint-Emilion Grand Cru Classé

Mignardises sucrées

1. Macaron maison
2. Chou craquelin praliné
3. Pavlova aux fraises et framboises
4. Lunch Tatin
5. Tartelette fruits frais

Les 20 pièces 49€HT servies avec un verre de Saint-Emilion Grand Cru Classé



*autres prestations disponibles sur demande. Les pièces cocktail peuvent varier en fonction des saisons

LES TARIFS ANIMATION DE GROUPE

Animations	À Balestard (à partir de 2 pers, prix HT par pers, TVA à 20%)
ATELIERS ET TEAM BUILDING VIN	
Initiation à la dégustation sensorielle, tactile et gourmande	20.83€
VigneSense	15.83€
Assemblage de vin	40.83€
Œno-Mixologie	32.50€
Challenge Vigneron	32.50€
Escape Wine	20.83€
Wine in Black	25.00€
Challenge Fort Bioyard	25.00€
Challenge Œnolympiades	25.00€
TEAM BUILDING NATURANIM	
Challenge Naturescape	20.83€
Challenge Fort Bioyard RSE	25.00€
Challenge Wild In Black	25.00€
Olympiades de la QVCT	29.00€
Destress Game	25.00€
ANIMATIONS REPAS	
Tables d'animation vin	400€/table
Challenge Dinatoire Escape Wine	20.83€
Challenge Dinatoire Œnodating	20.00€
Animations Itinérantes	400€/animateur
Tables d'Animation Naturanim	400€/table

CONTACT

Evenement jusqu'à 200
personnes.

Nous contacter

Tél : 06 75 55 61 64 / 06 31 82 43 66

Mail : contact@oenanim.fr

Où nous trouver ?

Oenanim (siège)
7, chemin de Goubert
33450 Saint-Loubès

**Château Balestard La
Tonnelle - salle voûtée**
33330 Saint-Émilion

www.oenanim.fr

Suivez toute l'actualité d'Oenanim

