



Sauvageonne
& Co.

Buvez vivant
Mangez sauvage

Séminaires & Team building
responsables et engagés

📞 06 09 62 02 85

✉️ sauvageonne.aliciakoch@gmail.com

🌐 aliciakoch.wixsite.com/sauvageonne

⬇️ Sauvageonne & Co.

Des expériences sur mesure pour fédérer, inspirer et engager vos équipes !

Sauvageonne & Co. imagine et anime depuis 2015 des expériences immersives et sensibles où nature, terroir et gastronomie se transforment en leviers de rencontre et de partage.

J'accompagne les entreprises dans la création de séminaires, team building et événements professionnels qui sortent du cadre, invitent à ralentir, à se reconnecter à l'essentiel... et aux autres !

À travers des moments conviviaux, gourmands et sensoriels mêlant dégustations de vins vivants, bières artisanales et découverte de la flore sauvage comestible, j'offre à vos équipes une parenthèse inspirante, propice à la cohésion et à la créativité.



Les balades



De la cueillette à l'assiette :
découverte des plantes sauvages comestibles

Une activité idéale pour développer la curiosité et l'intelligence collective.

Formats possibles :

- Balade d'initiation à la reconnaissance des plantes - 1h30 - tarif : à partir de 250 €
- Atelier cueillette, cuisine sauvage et dégustation - 3h - tarif : à partir de 400 €

Option : accord mets & vins



Bénéfices entreprise :

- Renforcer la cohésion d'équipe et le faire ensemble
- Sensibiliser au développement durable

De la vigne au verre : immersion oenologique

Une expérience conviviale pour apprendre à mieux se connaître... et à déguster !

Formats possibles : (devis sur mesure - à partir de 250 €)

- Visite d'un vignoble et de sa cave avec dégustation - 2h
- Rando gourmande dans les vignes - Apéritif itinérant - 2h30
- Atelier d'initiation à la dégustation et à l'analyse sensorielle - 1h30
- Dégust'urbaines : un wine tour dans le centre historique de Montpellier - 3h



- Bénéfices entreprise :
 - Développer les sens et l'attention
 - Partager un moment convivial hors cadre professionnel
 - Valoriser la culture et le patrimoine local

Du houblon à la bière : découvrez l'univers de la microbrasserie artisanale

Formats proposés :

- **Montpellier Beer Tour** : un parcours urbain, ludique et pédagogique pour comprendre l'univers de la bière - 3h - **tarif** à partir de 300 €
- Initiation à la dégustation de bières - 1h30
tarif à partir de 250 €

Option : accord mets & bières



Un séminaire sur mesure !

Envie d'un atelier cuisine suivi d'une **soirée astronomie** à contempler la voûte céleste ? De **postures de yoga** en pleine nature entre 2 cueillettes ? Ou de **visite d'un Mas ostréicole** suivie d'une dégustation huîtres et vin ?

Réalisez toutes vos envies grâce à nos partenaires qualifiés.

Tous les ateliers proposés sont modulables selon vos désirs !

Contactez-nous pour plus d'informations !



La cuisine



Les buffets sauvages : pour surprendre vos convives !

Vous souhaitez proposer un repas original, sain et durable lors de votre séminaire d'entreprise ? Et pourquoi pas un buffet entièrement préparé à base de cueillettes sauvages pour un apéritif dinatoire engagé et délicieux !

Les formules: (minimum 10 personnes - maximum 30 personnes)

- Buffet simple : à partir de 25 €/ pers.
- Buffet en accord mets & vins : à partir de 35 €/pers
- Buffet précédé d'une balade à la reconnaissance des plantes sauvages comestibles pour une activité ludique : à partir de 49 €/pers.



Pourquoi choisir Sauvageonne & Co ?

- ✓ Une interlocutrice unique, de la conception à l'animation
 - ✓ Un réseau de partenaires locaux qualifiés
 - ✓ Des expériences authentiques et immersives
- ✓ Une démarche responsable (local, saisonnalité, circuits courts)
- ✓ Une expertise mêlant pédagogie, gastronomie et nature