

P R E S  
T A  
T I O N S

---

Catalogue  
des prestations  
de l'*Agence*  
*Limo*

---



*limo*



*limo*

Des instants **gastronomiques**  
& **vinicoles** mémorables





Éveiller les sens  
dans un cadre  
où la nature et l'art se rejoignent,  
permet d'offrir des moments  
de dégustations  
insolites et uniques.

*Limo est née des 15 années d'expérience en sommellerie de Céline Dalbin, acquises dans des restaurants étoilés comme La Tour d'Argent, et de son ambition de réinventer l'expérience culinaire à travers des événements immersifs et raffinés.*

*Céline s'entoure d'une équipe talentueuse : Pierre, Jean, Estelle et Camille.*

*L'agence valorise des vignerons engagés et propose des repas dans des lieux uniques, que ce soit en pleine nature ou dans des espaces culturels.*

LA TEAM  
LIMO

Céline DALBIN

Fondatrice & sommelière

Jean NAMER

Coordinateur événementiel

Pierre BERLIOZ

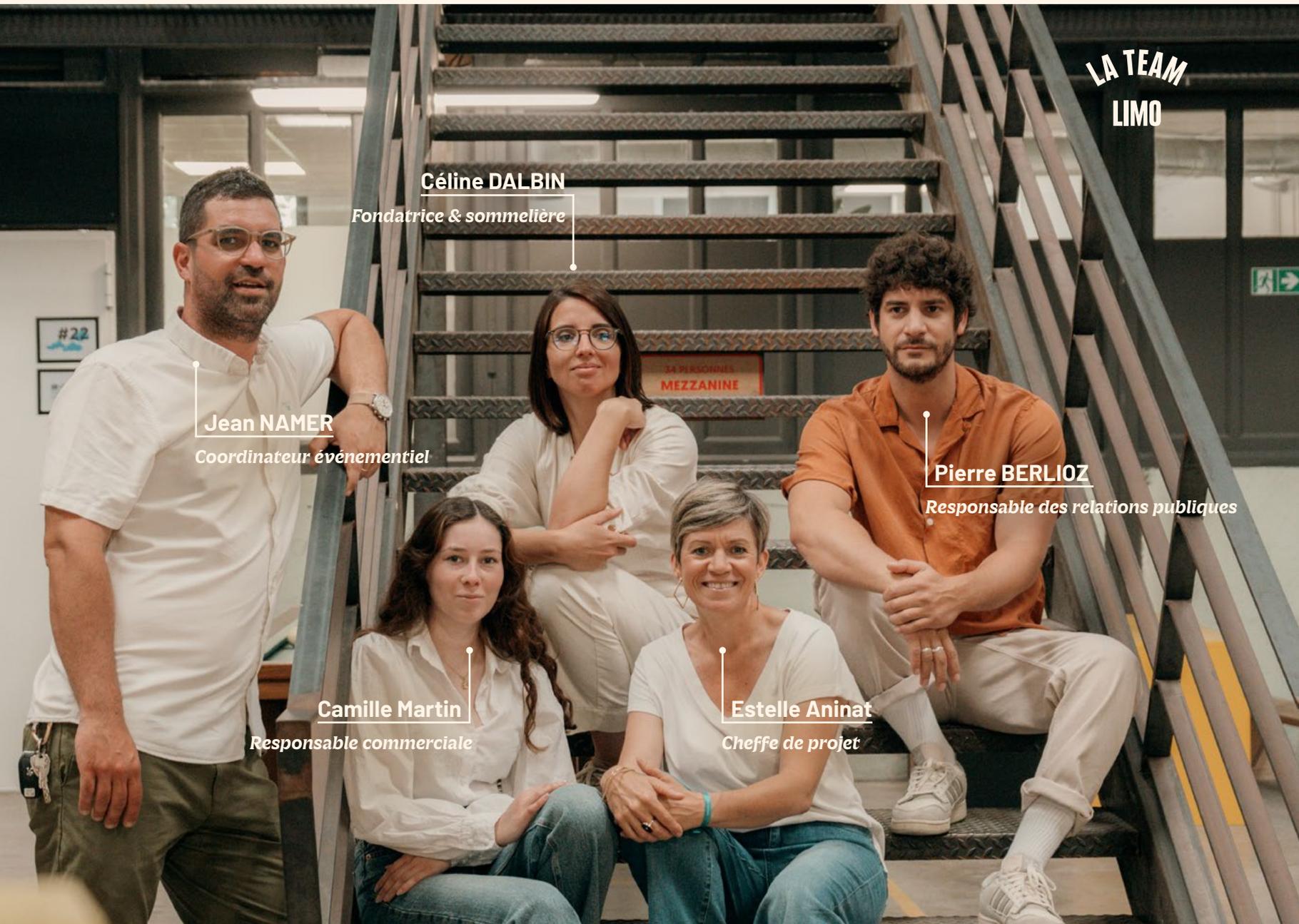
Responsable des relations publiques

Camille Martin

Responsable commerciale

Estelle Aninat

Cheffe de projet



# NOS PRESTATIONS

Atelier dégustation

---

Atelier accord met et vin

---

Brunch

---

Repas signature

---

Circuit immersif

---





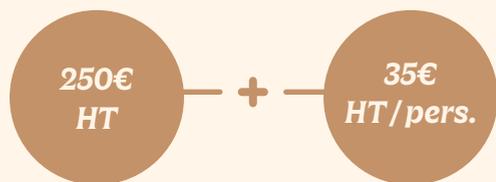
# ATELIER DÉGUSTATION

Offrez à vos collaborateurs/partenaires/clients  
une activité enrichissante et participative,  
centrée sur la perception des sens à travers  
l'analyse des arômes du vin.

*Accompagné par Céline, chaque participant  
découvrira l'art de la dégustation,  
savourant chaque nuance  
et facette de cet univers captivant.*

*Le vin encourage des échanges authentiques,  
créant des souvenirs sensoriels et renforçant  
la communication entre  
collaborateurs/clients/partenaires.*

## TARIF DE LA PRESTATION



## LAISSEZ-NOUS VOUS GUIDER



**Dans  
vos locaux.**

**Ou au sein de  
nos établissements  
partenaires.**

## DÉROULÉ TYPE D'UN ATELIER



*Explorer les bases essentielles du vin.  
Plonger dans l'univers des arômes.  
Découvrir les trésors des vignobles français.  
Apprendre l'art de la dégustation en trois étapes.*

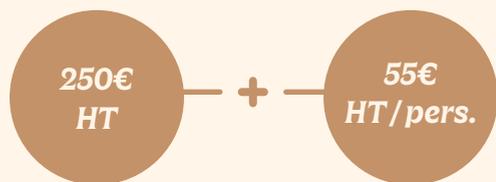
# ATELIER ACCORD MET & VIN

Sous la guidance experte de notre cheffe sommelière,  
les collaborateurs/clients/partenaires vivront  
une dégustation unique, associant des vins  
finement sourcés à une sélection de mets raffinés  
(chocolat, fromage... ).

*Ce moment de découverte culinaire  
favorisera des échanges enrichissants,  
créera des souvenirs gustatifs mémorables,  
et renforcera les liens entre les participants.*



## TARIF DE LA PRESTATION



## LAISSEZ-NOUS VOUS GUIDER



Dans  
vos locaux.

Ou au sein de  
nos établissements  
partenaires.

## DÉROULÉ TYPE D'UN ATELIER



*Découvrir les principes de l'accord parfait.  
Plonger dans les combinaisons moléculaires.  
Explorer les associations de mets et vins.  
Maîtriser l'art d'accorder ses plats favoris.*



# UN BRUNCH

Une expérience culinaire en plein air  
pour vos équipes/collaborateurs/partenaires.

*Venez partager un moment inédit  
alliant gastronomie et vin dans un cadre  
naturel exceptionnel. Offrez à vos équipes,  
collaborateurs ou partenaires une journée  
de détente et de convivialité au cœur des vignes.*

*Cette offre permet à vos collaborateurs  
de se ressourcer tout en renforçant les liens  
dans un cadre idyllique.*



**LAISSEZ-VOUS  
GUIDER**

*m*

*Dans des domaines viticoles  
sélectionnés par nos soins.*

**DÉROULÉ TYPE  
D'UN  
BRUNCH**



**Buffet sucré/salé**

*Dégustez un buffet généreux composé  
de produits frais et locaux.*

**Pique-nique ombragé**

*Savourez votre repas à l'ombre d'arbres  
centenaires, offrant de la fraîcheur.*

**Détente et loisirs**

*Profitez d'un transat pour vous relaxer  
ou participez à une partie de pétanque  
entre collaborateurs.*

**Visite et dégustation**

*Explorez le domaine viticole  
avec une visite guidée et une dégustation  
des vins du domaine.*

# REPAS SIGNATURE

Faites vivre à vos collaborateurs,  
clients ou partenaires un repas gastronomique  
dans un lieu insolite où chaque instant est une découverte.

Savourez un repas convivial au milieu des vignes,  
au bord d'un lac ou dans un musée,  
entourés d'un cadre unique et inspirant.

*Cette expérience culinaire alliant raffinement  
et convivialité, est l'occasion idéale pour renforcer  
les liens avec vos clients, collaborateurs  
ou partenaires tout en savourant des produits locaux  
dans un environnement hors du commun.*



**NOUS CONSULTER  
POUR  
LE TARIF**



**Laissez-vous  
GUIDER**

*m*

*Dans un  
domaine viticole.*

*m*

*Ou un lieu  
sélectionné  
par nos soins.*



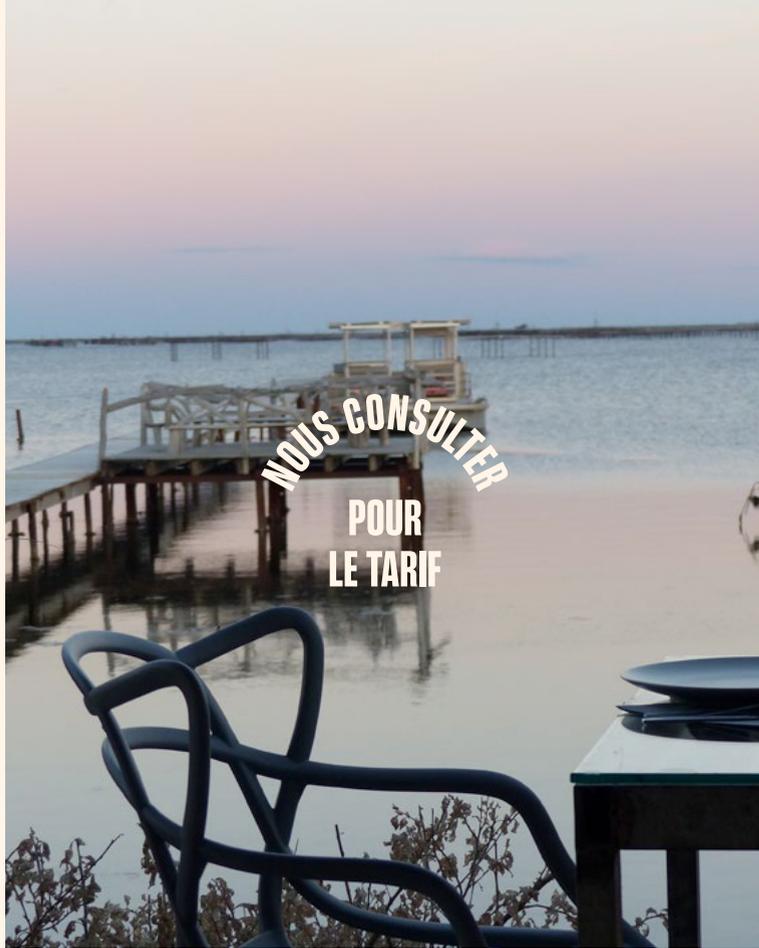


# CIRCUIT IMMERSIF

Nos circuits immersifs sont des séjours  
oeno-touristiques sur mesure pour les entreprises  
en quête d'exception.

*Conçus pour éveiller les sens et enrichir  
vos connaissances, ces événements exclusifs  
se déroulent dans des lieux atypiques d'Occitanie.*

*Chaque circuit débute par une découverte  
de l'environnement et de ses richesses.  
Il se poursuit par une expérience culinaire  
au cœur même du terroir, valorisant les produits  
locaux finement sélectionnés.*



**NOUS CONSULTER  
POUR  
LE TARIF**

## **DÉROULÉ TYPE D'UN CIRCUIT**



## **LAISSEZ-VOUS GUIDER**



***Dans des lieux authentiques  
sélectionnés par nos soins.***

### **Balade sensorielle dans un lieu inspirant**

*Domaine viticole.*

*Parc ostréicole.*

*Lieu artistique.*

### **Repas insolite**

*Alliant mets savoureux et vins sourcés.*

### **Activités au choix**

*Cours de cuisine ou de danse.*

*Ateliers d'improvisation théâtrale.*

*Jeux de piste.*

ILS NOUS ONT  
FAIT  
CONFIANCE



MAS BRUGUIERE



Inebriati  
DOURBIE.



PARK HYATT PARIS™

VENDÔME



Bourse de Commerce  
Pinault  
Collection



# CON TACTS

agence-limo.com

---

**Céline Dalbin**  
Fondatrice & sommelière  
[celine@agence-limo.com](mailto:celine@agence-limo.com)  
06 74 33 85 48

---



---

**Estelle Aninat**  
Cheffe de projet  
[insolite@agence-limo.com](mailto:insolite@agence-limo.com)  
06 23 23 71 67

---

*limo*