



TEAM BUILDING
DECOUVERTE MASTER CLASS

KEYNOTE



Date et heure



lieu de l'évènement



Entreprise



Nombre de participant

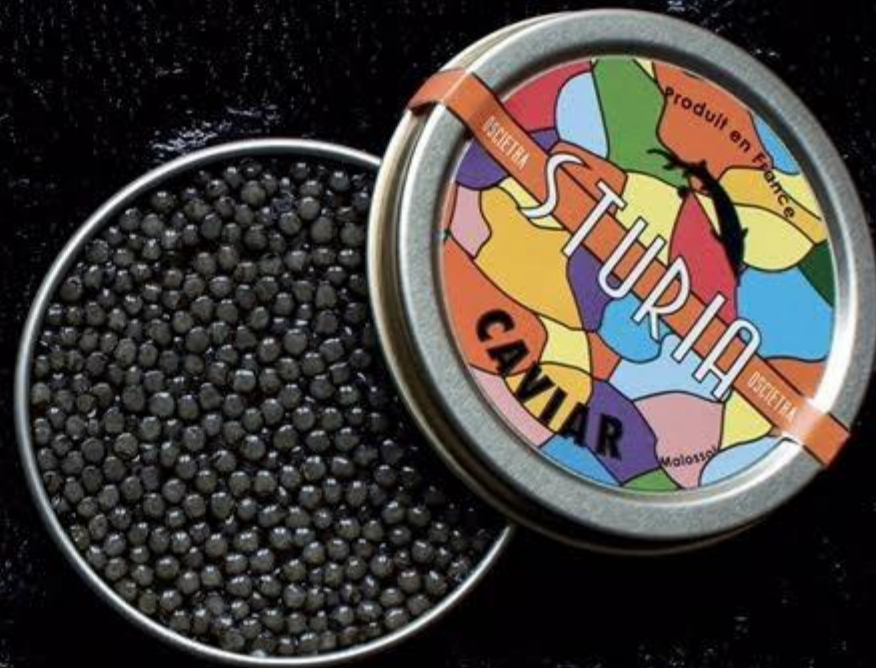


Autour du caviar



AUTOUR DU CAVIAR







Animation Découverte Caviar

Sturia est la marque phare du premier producteur français de caviar, Sturgeon.

Pionnière dans l'élevage des esturgeons en France, la société créée il y a 30 ans près de Bordeaux, produit environ 18 tonnes de caviar chaque année qu'elle vend dans le monde entier. Ainsi, Sturgeon contribue au rayonnement de la gastronomie française à l'international.



Un service de haut vol

Depuis maintenant 25 ans, David Grassin officie dans les palaces et les sociétés privées les plus haut-de-gamme pour gérer un service irréprochable et des animations de haut vol.

06 51 17 01 47
CONTACTEZ NOUS



NOTRE TEAM BUILDING EXPERIENCE

Choisir le bon type de caviar

Il existe plusieurs variétés de caviar, chacune ayant un goût et une texture distincts. Quelques types populaires incluent :

Caviar d'Oscière : Doux avec des saveurs de noisette.

Caviar Béluga : Le plus prestigieux avec une texture crémeuse.

Caviar Sevruga : De plus petites perles avec un goût intense.

Caviar Baeri : Plus accessible, avec des notes marines délicates.

Service et présentation

Le caviar est traditionnellement servi sur de la glace, dans de petites portions pour préserver sa fraîcheur. Vous pouvez aussi prévoir des accompagnements comme :

Blini : Petites crêpes légères.

Crème fraîche.

Aneth et ciboulette finement hachées.

Nous vous proposerons du champagne, du vin blanc ou de la vodka, qui se marient bien avec le caviar.

Expérience guidée

Pour enrichir l'expérience, un expert en caviar, aussi appelé **caviarologue**, pour guider la dégustation. Il pourra expliquer l'origine du caviar, la manière dont il est produit et comment mieux l'apprécier. Cela apporte une dimension pédagogique et interactive à l'événement.

Logistique et ambiance

Lieu : un cadre élégant et intime, comme une salle de réunion transformée ou un espace privatisé dans un restaurant de luxe.

Décoration : Un décor minimaliste mais raffiné avec des couleurs neutres et des lumières tamisées peut renforcer l'aspect haut de gamme de l'événement.



- CAVIAR CLASSIC OSCIETRE
- CAVIAR PRIMEUR
- CAVIAR BAERII PRESTIGE
- 1H30 MASTER CLASS
- DÉCOUVERTE
- DÉGUSTATION
- CHAMPAGNE ou VODKA
- 15 PERSONNES MINI
- TARIF SUR DEMANDE



Mise en place & matériel

Cuillères en nacre



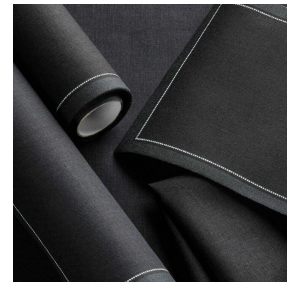
Coupe à champagne 13cl



Bol givré x3



Assiettes blanches à liseré doré 16cm



Plateau de présentation 31x23

Autour du caviar

