

Le temps d'une Bulle

Le Champagne au coeur d'une
expérience sensorielle et immersive



Expérience culinaire tirée du catalogue
"Trésors de la gastronomie" par Auxine Studio

Index

Notre offre en quelques mots	3
Une prestation unique en son genre	4
Une mise en scène dans des cadres qui vous ressemblent	5
Une scénographie singulière, à votre image	6
Une trame narrative unique avec des propositions culinaires sur mesure	7
Un repas pensé dans les moindres détails	8
Une expérience qui se prolonge au delà du repas	9
Faites vivre cette expérience	10
Nos expériences à la carte	11

Notre offre en quelques mots:

«Le temps d'une bulle» est une **création culinaire immersive et sensorielle**, pensée pour ceux qui recherchent **un événement hors du commun**. Des vendanges aux premières bulles, laissez-vous porter par un voyage onirique où le champagne se révèle au travers du terroir et des personnes qui le façonnent.

Cette expérience a été pensée comme un véritable **outil de communication** qui vous permettra de **projeter une image de marque avant-gardiste et créative** auprès de vos clients les plus exclusifs.

Chaque arôme, chaque texture et chaque couleur s'entrelacent dans un ballet délicat, offrant une expérience **aussi poétique que gastronomique**.

Entièrement clé en main, nous prenons en charge la scénographie, la cuisine, l'animation, le service et le rangement, pour vous offrir une tranquillité d'esprit totale. Il ne vous reste qu'à savourer l'instant et partager **un moment d'exception, à l'image de votre maison** et de votre événement.



Une prestation unique en son genre :



Un univers sensoriel minutieusement orchestré

Chaque repas est une histoire, portée par une narration sensorielle où la scénographie enveloppe les convives. Rien n'est laissé au hasard: des dressages aux gestes de dégustation, chaque détail est pensé pour éveiller les sens en harmonie.



Un art de la table unique et exclusif

Nos pièces sont conçues sur mesure par notre studio, apportant une singularité qui rend chaque événement inimitable.



Une expérience personnalisable

L'intégralité du menu est personnalisable (plats, cuvées, intégration de produits spécifiques) pour raisonner avec votre ADN et vos besoins.



Un souvenir qui perdure

Des cadeaux exclusifs prolongent l'expérience bien au-delà de la table, laissant une empreinte durable chez chaque convive.

Une expérience sensorielle singulière...

...capable de transporter vos convives et de marquer leurs esprits...

au delà d'une simple dégustation.

Une mise en scène dans des cadres qui vous ressemblent



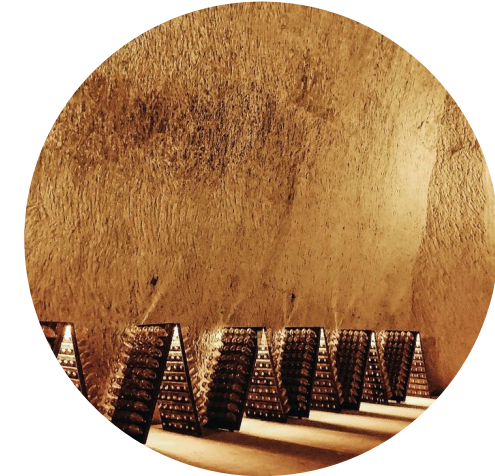
Vignes



Pressoirs



Cuverie



Crayères

Offrez à vos convives une immersion unique où gastronomie et champagne se rencontrent dans des lieux d'exception.
Cuveries, vignes, pressoirs ou caves deviennent le théâtre d'un voyage sensoriel inédit, où le cadre sublime l'instant.

Osez sortir des sentiers battus:
nous créons pour vous une expérience sur mesure,
là où vous l'imaginez.

Une scénographie singulière, à votre image

Possibilité de placer
vos convives selon une
disposition précise

Chaque feuille de vigne, chaque
grappe, chaque sarment en
céramique est fait à la main dans
notre atelier

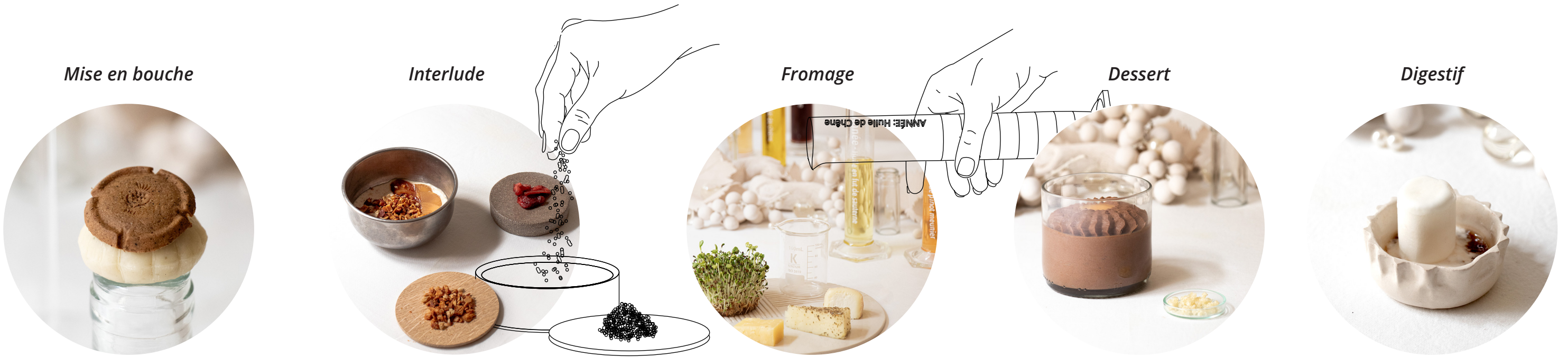
Dans chaque bulle, on met à
l'honneur les cuvées qui seront
dégustées pendant le repas



Une trame narrative unique...

MISE EN BOUCHE	ENTRÉE	PLATS (X3)	INTERLUDE	FROMAGE	DESSERT	MIGNARDISE
L'engagement d'une appellation, l'âme d'une maison	Les cépages : tout commence avec du raisin	L'expression du terroir : craie, meulière, argile	Les méthodes de vinification : l'art de la fermentation	L'assemblage : la quête de l'équilibre et de la singularité	Prise de mousse : la naissance des bulles	Le dégorgement : un vin clair comme du cristal
						

... avec des propositions culinaires sur mesure



Pour chaque temps du repas, la recette est revisitée selon les spécificités de votre Maison et les produits que vous souhaitez intégrer au menu.
Nous pouvons également vous proposer un menu de référence avec des cuvées de notre sélection si vous n'êtes pas une maison de Champagne. (sur demande)

Une expérience pensée dans les moindres détails

INTERLUDE - Les méthodes de vinification : l'art de la fermentation



“ La fermentation est une mémoire vivante : elle fait voyager la matière à travers le temps, comme une photographie du passé qui se transforme selon l’endroit où elle repose. Le champagne en est l’héritier, mais vos assiettes aussi en portent l’empreinte. Le pain, la levure maltée, les pickles... autant de préparations nées de cette lente métamorphose. Ce soir, l’inox accueille la préparation principale. Le bois, lui, porte un muesli de pain et de graines que vous êtes invités à parsemer, comme on ajoute les levures dans une cuve pour lancer la fermentation. ”



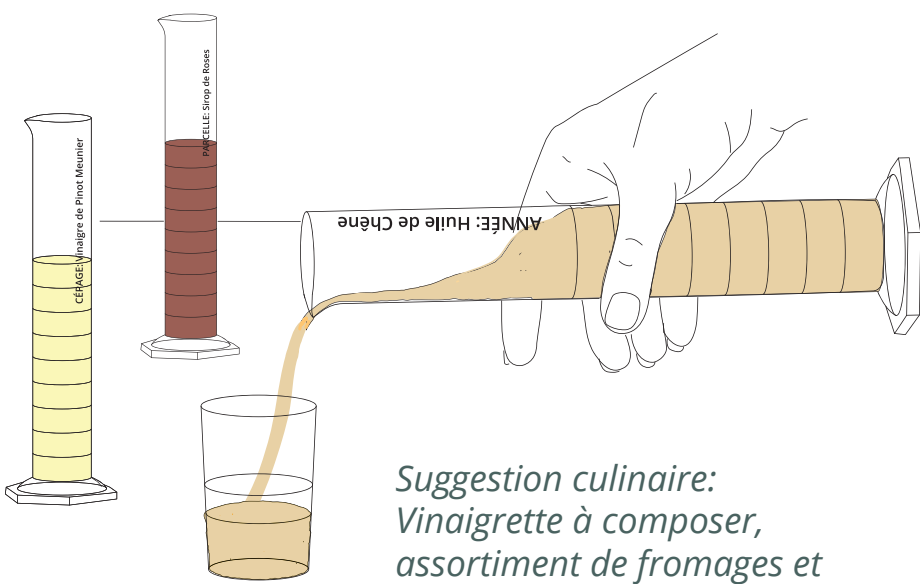
*Suggestion culinaire:
Gaspacho de
brioche torréfiée et
amandes blanches,
pickles de radis,
pêche rôtie et muesli
de levure maltée*

 *Cuvée partiellement
vieilli en fût de chêne*

FROMAGE - L'assemblage : la quête de l'équilibre et de la singularité



“ L’assemblage... c’est l’art de faire dialoguer les vins. On marie les cépages, on unit les terroirs, on mêle les millésimes, comme on tisse les fils d’une étoffe invisible. De cette rencontre naît l’équilibre, l’harmonie, une profondeur qui garde pourtant la mémoire d’un style, d’une signature fidèle. Ce soir, pour vous en donner un écho, nous vous invitons à devenir, l’espace d’un instant, chefs de cave de votre propre assiette. Devant vous, des vinaigres, des huiles, des sirops... À vous d’inventer la rencontre, à vous de composer votre vinaigrette, comme un assemblage en miniature, où chaque goutte compte, où chaque choix devient création.”



*Suggestion culinaire:
Vinaigrette à composer,
assortiment de fromages et
salade de jeunes pousses*

Une expérience qui se prolonge au delà du repas



Des céramiques exclusives



Des hors d'oeuvre à votre image



Des vinaigrettes originales

Nous proposons une sélection de cadeaux souvenirs pour permettre aux convives de repartir avec un souvenir tangible de l'événement, leur offrant une manière de revivre cette expérience singulière et de prolonger la magie du moment.

Offrez-leur un souvenir à emporter,
pour que l'émotion de l'instant
trouve un écho dans le temps.

Faites-vivre cette expérience

Un événement qui s'adapte à votre lieu de réception

Offrez à vos convives une immersion unique où gastronomie et rêve se rencontrent dans des lieux d'exception. Nous créons pour vous, un moment sur mesure, là où vous l'imaginez.

Une dégustation à votre image

Nous vous offrons la possibilité de personnaliser l'ensemble de l'expérience (plats, cuvées, intégration de produits spécifiques) pour vous permettre d'adapter chaque événement selon vos besoins.

Une prestation clé en mains

Nous fournissons l'ensemble de l'art de la table et prenons en charge la mise en place, la cuisine, le service, la narration et le rangement. Nous avons seulement besoin de tables, de chaises et d'une cuisine équipée*

**(espace aux normes sanitaires avec zone de froid, congélateur et plan de cuisson ou installation électrique suffisante pour accueillir des équipements nécessaires)*

210€ / Par personne
Hors Champagne

Réservation au minimum 4 semaines à l'avance.

Nous adaptons le menu aux cuvées de votre choix.

*Nous suggérons 3 coupes de champagne (+1 ratafia si vous en avez)
par convive*

FAÎTES-VOUS UN AVIS LORS D'UNE SESSION TEST!

(6 personnes max ; réservation 15 jours à l'avance minimum)

150€ / Par personne
Hors Champagne



*Possibilité de faire l'expérience en français
et/ou en anglais*

Durée du repas: environ 1h50

Minimum de 10 personnes par session

*Capacité maximale d'accueil:
30 convives*

*Nous appeler pour plus de
renseignements:*

07 86 55 29 35

06 15 61 63 06

auxinestudio@gmail.com

*Les frais de
déplacement seront
calculés en fonction du
lieu et de l'horaire que
vous choisirez pour le
dîner.*

La flexibilité et l'adaptabilité sont nos mots d'ordre

Faites-nous savoir ce dont vous avez besoin

Nous ferons notre maximum pour vous satisfaire



Nos expériences à la carte

Lumière, parfum, couleur

Menu en 3 temps

Partez en balade, du crépuscule à l'aurore pour découvrir la beauté de la nature et de ses mystères

Durée du repas: 1h15

Interactivité + Lumière + Son + Parfum

Vins en vers

Menu en 8 temps

Revivez la naissance des plus grands vins rouges et blancs, depuis la vision d'une maison jusqu'à la mise en bouteille.

Durée du repas: 1h50

Interactivité + Lumière + Parfum

Vous avez un projet? Nous sommes là pour vous aider à le concrétiser

Que ce soit pour un cocktail ou un dîner en plusieurs temps, Auxine crée, rien que pour vous, une expérience originale pour mettre en avant votre entreprise, votre patrimoine, et votre vision.

Notre approche singulière repose sur la fusion de la gastronomie, des sciences et du design. Nous collaborons avec des chef.fe.s pour repousser les limites de la cuisine et proposer des créations innovantes. Nous travaillons à l'échelle artisanale, toujours dans le respect de l'environnement.

Vous avez une histoire unique, nous la traduisons en une expérience de dégustation singulière.

Contactez-nous!

07.86.5529.35 - auxinestudio@gmail.com

“ La cuisine est narrative et multi-sensorielle..

Elle s'adresse à l'oeil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit.

Aucun art ne possède cette complexité ”

Pierre Gagnaire

