



APÉRO GOURMAND

CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS D'ALSACE



LE CONCEPT

Faites découvrir des accords mets et vins inédits et surprenants !

- **Le principe:** Une soirée accords mets et vins organisée au domaine.
- **Dates :** Tous les vendredis soir du 30 mai au 15 août 2025 (à partir de l'Ascension). Vous pouvez organiser un Apéro Gourmand à une ou plusieurs dates.
- **Prix :** 32 €/personne.
- **Réservation :** Les réservations se font via le domaine et/ou à l'aide d'une solution de réservation en ligne qui vous permet de collecter le règlement en amont.

LES RÈGLES D'OR POUR RÉUSSIR VOTRE ÉVÉNEMENT

1. **Définissez une thématique culinaire.**
2. **Choisissez des mets :** proposez entre 4 et 6 mets : prix d'achat des mets d'une valeur de 15 € au total.
3. **Margez à 50 %** pour couvrir vos frais liés à la dégustation des vins, la logistique, et votre temps.
4. **Collaboration avec un traiteur :** Pour faciliter l'organisation et respecter la règlement hygiène alimentaire, nous vous recommandons de passer par un traiteur.
5. **Service des vins :** Servez des verres de 6-8 cl pour accompagner les mets
6. **Fiche de dégustation :** Accompagnez votre apéro gourmand d'une fiche avec les mets et les vins et le prix des vins dégustés (un modèle de fiche de dégustation est disponible au Synvira)
7. **Bon de commande :** Remettez votre bon de commande pour dynamiser vos ventes.

DÉROULÉ TYPE

19h00 : Accueil des participants. Présentation du domaine et du déroulé de la soirée.
19h30 : Service des accords mets et vins (4 à 6 étapes). Temps d'échanges et remise des bons de commande.
21h00/21h30 : Fin de la soirée.

INSCRIPTION

Date limite : 7 avril 2025

Inscrivez-vous en ligne via la lettre info du Synvira.

Synvira - Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace

16 rue Jean Mermoz 68015 COLMAR CEDEX - Tel 03 89 41 97 41 - accueil@synvira.com - www.alsace-du-vin.com

APÉRO GOURMAND

CHEZ LES VIGNERONS INDÉPENDANTS D'ALSACE



SUGGESTIONS DE THÉMATIQUES CULINAIRES

Cuisine slow food, traditionnelle, étrangère, exotique, classiques revisités, tapas, associations atypiques... Privilégiez les circuits courts.

- Autour de la Méditerranée : Tapenade, pissaladière, fromages frais.
- Saveurs d'Asie : Sushis, nems, crevettes marinées.
- Traditions alsaciennes : Bretzels, kougelhopf salé, munster.
- Gastronomie végétarienne : Assortiments de légumes rôtis, dips.

COMMUNIQUEZ

Faites savoir que vous participez à cet événement et que les visiteurs (touristes, clients, famille, amis, correspondant local) sont les bienvenus !

La communication mise en œuvre par le Synvira donne de la cohésion à l'ensemble de l'événement, mais il est essentiel de communiquer individuellement.

Le Synvira vous met à disposition les supports suivants : flyers, affiches, bannières et publications pour les réseaux sociaux.

Nous vous suggérons les actions suivantes :

- Relayez l'événement sur vos réseaux sociaux et votre site.
- Envoyez des newsletters à votre clientèle habituelle.
- Mettez en avant votre événement via vos partenariats locaux (commerces, offices de tourisme).

LA COMMUNICATION COLLECTIVE ASSURÉE PAR LE SYNVIRA

Le Synvira soutient la visibilité de l'Apéro Gourmand grâce à :

- La mise en ligne des vignerons participants
- La promotion via des insertions publicitaires et la mise en avant sur les réseaux sociaux
- La diffusion des informations auprès des acteurs locaux du tourisme

VOUS AVEZ UNE QUESTION ?

L'équipe du Synvira est là pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement.