



# VISITES GUIDÉES & ATELIERS

Groupes & entreprises  
2025



Contact : Claire PEUVION  
Responsable du tourisme & de l'événementiel  
02 72 91 56 74  
tourisme.distilleriedusonneur@gmail.com  
www.distillerie-dusonneur.com





# LES VISITES GUIDÉES

## Les formules disponibles

La Distillerie du Sonneur vous propose plusieurs formules de visites guidées, à destination des goupes et des entreprises, avec un **minimum de 12 personnes**. Pour les groupes de moins de 12 personnes, des forfaits sont proposés (sauf découverte cocktail).

La visite, qui dure environ 45 minutes à 1 heure, vous permet de découvrir l'espace de transformation où le fonctionnement de l'entreprise et de l'alambic vous sont présentés. A l'issue de cette visite, une dégustation commentée vous est proposée : plusieurs options sont disponibles.

### L'INITIATION

Après la visite guidée, dégustez deux créations (2 x 1 cl) de la Distillerie ou une boisson sans alcool.

**7 €/personne | Forfait (1 à 11 personnes) : 80 € | 1h15 à 1h30**

### GOÛTER\*

Après la visite guidée, dégustez deux créations (2 x 1 cl) de la Distillerie ou un soft, accompagnés de deux petits sablés de la Maison Drans.

**8 €/personne | Forfait (1 à 11 personnes) : 90 €  
1h15 à 1h30**

### RILLETTES

Après la visite guidée, dégustez deux créations (2 x 1 cl) de la Distillerie ou un soft, accompagnés de trois toasts de rillettes artisanales.

**9,50 €/personne | Forfait (1 à 11 personnes) : 105 €  
1h15 à 1h30**

### COCKTAIL

Après la visite guidée, dégustez un cocktail réalisé avec les créations de la distillerie.

**10,50 €/personne | Forfait (1 à 11 personnes) : 115 €  
1h15 à 1h30**

### L'ÉQUILIBRE

Après la visite guidée, dégustez cinq créations (5 x 1 cl) de la Distillerie accompagnées de petits amuse-bouche salés & sucrés.

*Version végétarienne disponible sur demande au moment de la résa.*

**20 €/personne | Forfait (1 à 11 personnes) : 220 € | 1h30 à 2h**

### DÉCOUVERTE COCKTAIL

Après la visite guidée, suivez un atelier découverte cocktail : par groupes de 2 à 3 personnes, chaque participant choisit sa recette cocktail parmi 2 à 4 recettes proposées. Après quelques essais de manipulation du matériel, chaque participant fabrique son cocktail puis le déguste.

**23 €/personne | 1h15 à 1h30 | mini 5 - maxi 30 personnes**



# LES VISITES GUIDÉES

## Dimanches & Jours Fériés

La Distillerie du Sonneur peut vous accueillir exceptionnellement les dimanches et jours fériés. Habituellement fermée sur ces jours là, les formules de visites qui sont proposées sont réduites.

Nous recevons les groupes d'**au moins 15 personnes** sur ces journées, ou bien un forfait est proposé pour les groupes de 1 à 14 personnes.

La Distillerie du Sonneur vous propose plusieurs formules de visites guidées. La visite, qui dure environ 45 minutes à 1 heure, vous permet de découvrir l'espace de transformation où le fonctionnement de l'entreprise et de l'alambic vous sont présentés. A l'issue de cette visite, une dégustation commentée vous est proposée : plusieurs options sont disponibles.

### L'INITIATION

Après la visite guidée, dégustez deux créations (2 x 1 cl) de la Distillerie ou une boisson sans alcool.

**10 €/adulte**  
**5 €/enfant (10-18 ans)**  
**Forfait (1 à 14 personnes) :**  
**150 €**  
**1h15 à 1h30**

### GOÛTER\*

Après la visite guidée, dégustez deux créations (2 x 1 cl) de la Distillerie ou un soft, accompagnés de deux petits sablés de la Maison Drans.

**12 €/adulte**  
**7 €/enfant (10-18 ans)**  
**Forfait (1 à 14 personnes) :**  
**180 €**  
**1h15 à 1h30**

\* La formule "GOUTER" peut être remplacée par la formule APERO : c'est la même formule, à l'exception que ce ne sont pas les biscuits sucrés mais des crackers apéros salés (Nature et/ou romarin) qui sont servis à chaque participant. Ces crackers sont également fabriqués par la Maison DRANS, installée à Sablé-sur-Sarthe.



# LES ATELIERS & ANIMATIONS



## L'atelier cocktail

L'atelier cocktail de la Distillerie du Sonneur vous permettra de découvrir les bases de la création de cocktail. Durant l'atelier, vous réalisez 3 recettes : un premier cocktail dirigé, un mocktail (sans alcool), puis un troisième cocktail que pourrez créer. Pour cette création, vous pourrez déguster quelques alcools afin de les découvrir avant de les assembler. L'atelier se termine devant l'alambic, où chacun dégustera son cocktail et où vous pourrez prendre une photo souvenir.



**2 heures environ**



**60 € / personne**



**de 4 à 10 personnes**



**à la distillerie ou chez vous**

## TEAM-BUILDING

Pour vos team-building, nous vous proposons un atelier cocktail adapté : en équipes de 2 à 3 personnes, les participants s'exercent en réalisant un cocktail dirigé, puis imaginent et réalisent ensuite un cocktail.

Tour à tour, les équipes présentent leur cocktail aux autres, puis élisent leur cocktail préféré, qui pourra être fait par tous pour une dégustation conviviale de cette création pour terminer l'atelier.

**De 10 à 30 personnes**





# LES ATELIERS & ANIMATIONS



## L'atelier gin

L'atelier gin de la Distillerie du Sonneur vous permettra de développer votre créativité ! Dans une première partie d'atelier, découverte de l'eau de vie de baie de genièvre, base du gin, puis place à la dégustation à l'aveugle de 7 alcools. L'atelier se poursuit sur la partie création : chaque participant a 3 essais d'assemblage pour créer sa recette personnalisée. L'atelier se termine par la mise en bouteille de la recette retenue, personnalisation de l'étiquette et pose devant l'alambic pour la photo souvenir.



**3 heures environ**



**70 € / personne | 20 cl  
90 € / personne | 50 cl**



**de 4 à 8 personnes**



**à la distillerie ou chez vous**

## TEAM-BUILDING

Pour vos team-building, nous vous proposons un atelier création de gin adapté : la première partie reste fidèle à l'atelier individuel. La partie collaborative apparait lors de la création, où les participants imaginent ensemble la recette qu'ils mettront en bouteille pour que chacun reparte avec cette création collective.

**De 4 à 12 personnes**





# LES ATELIERS & ANIMATIONS

## ? Dégustation à l'aveugle

Pour animer vos soirées ou vos moments conviviaux, nous vous proposons de réaliser une dégustation à l'aveugle. Pendant 30 minutes à 1h, les participants dégustent à l'aveugle 5 x 1cl d'alcool de notre production. Sous forme de quizz interactif, individuellement ou en équipe, les participants s'affrontent pour trouver les bonnes réponses et sortir gagnants. A la clé, un cadeau à remporter pour le premier !



**45 minutes à 1 h**



**15 € / personne**



**de 10 à 80 personnes**



**à la distillerie ou chez vous**

## ENTREPRISES

Selon vos besoins, des cadeaux supplémentaires peuvent être offerts aux participants : soit pour tous, soit pour les gagnants, ou encore des lots différents selon les résultats des équipes.

**Devis sur demande**





# LA DISTILLERIE | CONTACT

Distillerie agricole installée à la fois à la campagne et à la ville, la Distillerie du Sonneur propose une quarantaine de références d'eaux de vie, liqueurs, apéritifs et spiritueux dans sa boutique du Mans.

La distillerie propose également la possibilité de privatiser l'espace de dégustation, de réaliser des visites et des ateliers.

La distillerie s'empare aussi avec des paniers garnis et cadeaux clients, réalisés sur mesure selon vos besoins.



**Claire PEUVION**

**[tourisme.distilleriedusonneur@gmail.com](mailto:tourisme.distilleriedusonneur@gmail.com)**

**02.72.91.56.74**