



Vous souhaitez partager le lancement d'un produit, un anniversaire, ou une évolution de votre société en interne ou avec vos clients ?

Consultez-nous, *Atmosphère Events* s'occupe de tout : la privatisation d'un lieu marquant et approprié, la réservation d'un traiteur, la création et la gestion des invitations, la conception d'une animation adaptée aux objectifs de communication de votre soirée...

PROGRAMME TYPE :

- Accueil des participants (vestiaire, coupe d'accueil, signalétique...)
- Installation en plénière
- Cocktail de début de soirée
- Dîner assis ou debout
- Soirée festive

PRESTATIONS :

Le lieu : Choisi pour sa capacité d'accueil, sa proximité avec votre installation ou le charme d'un site géographique, il répond au cahier des charges que nous concevons avec vous. C'est le premier élément qui permettra d'embarquer vos invités vers votre objectif de communication.

La restauration : Assurée par un traiteur partenaire de l'agence (Maine-et-Loire) ou renommé, elle est toujours adaptée au lieu où elle est servie et à la typologie de la manifestation. C'est un élément clef de la réussite de votre soirée, elle fera toujours l'objet d'une attention particulière pour flatter les participants.

L'animation : Elle peut être mise en œuvre comme un fil rouge tout au long de la soirée ou comme un élément phare mais sans dénaturer l'objectif de votre initiative.

Variantes : Lancement de produit => plénière de présentation, interventions marketing et commerciale, mise en scène du produit ou du service ; cocktail dînatoire servi debout avec animation *close-up* parmi les convives ; spectacle hypnose.

Anniversaire => plénière de lancement, intervention institutionnelle, rétrospective multimédia ; dîner assis servi à table ; soirée festive.

Soirée de fin d'année => plénière pour bilan et présentation des objectifs ; soirée jeux (*slot-racing*, flippers, baby-foot, tables de casino, dartboard électronique, simulateurs) avec cocktail dînatoire ; soirée festive.

Contact : Stéphane LORNE – 06 12 04 42 15
Murielle CHEFTEL – 02 41 66 83 38

