



Omnino

MICRO
BRÛLERIE

CAFÉS
ORIGINAUX



Café éphémère

à partir de 660€ HT

Privatisez le Citroën Omnino et créez l'événement chez vous. Surprenant et attachant, notre café itinérant est un véritable plaisir des yeux et des papilles.

Moyens techniques

- une cour ou un parking facilement accessibles
- à l'abri des intempéries
- un accès à une prise électrique (le Citroën n'est pas autonome en énergie)

Menu

- carte complète de nos cafés, boissons chaudes, boissons fraîches et pâtisseries cuisinées maison (cookies, muffins, brownies, cakes...)
- menu ajustable en fonction du nombre de participants et du budget

Tarification

- tarif de 660€ HT proposé sur la base d'un trajet dans un rayon de 20 km de notre atelier
- avec 1 barista en service pendant 3h et un volume garanti de 80 commandes incluant chacune 1 boisson chaude et 1 pâtisserie

En option

- possibilité d'organiser en complément de la présence du Citroën des ateliers d'initiation au café de spécialité par groupes de 8 à 12 personnes

Pour quelle occasion ?

- célébrations
- Saint-Nicolas
- fêtes de Noël
- événements anniversaire
- assemblée générale
- lancement de produit



Barista

à partir de 410€ HT

Invitez dans vos locaux un barista professionnel pour un délicieux moment café. Attention, les doux arômes risquent d'attirer du monde !

Moyens techniques

- une salle ou un espace chaleureux
- un accès à une prise électrique
- idéalement à proximité d'un point d'eau

Menu

- une prestation centrée sur des boissons chaudes : cafés, boissons lactées et thés
- menu ajustable en fonction du nombre de participants et du budget

Tarification

- tarif de 410€ HT proposé sur la base d'un trajet dans un rayon de 20 km de notre atelier
- avec 1 barista en service pendant 2h et un volume garanti de commandes de 80 boissons chaudes

En option

- possibilité d'organiser en complément de la présence du barista des ateliers de découverte du café de spécialité par groupes de 8 à 12 personnes
- ajout possible de pâtisseries cuisinées maison (cookies, muffins, cakes, brownies...)

Pour quelle occasion ?

- célébrations
- Saint-Nicolas
- fête de Noël
- dates anniversaire
- formations internes
- lancement de produit



Académie Omnino

16 à 24 personnes

à partir de 39€/participant TTC

Au cœur de l'atelier Omnino, ou à l'adresse de votre choix, découvrez de façon ludique et gourmande l'univers insoupçonné du café de spécialité.

Moyens techniques (si l'événement se déroule hors de notre atelier)

- une salle ou un espace chaleureux d'au moins 50 m²
- un accès à une prise électrique, idéalement à proximité d'un point d'eau

Déroulement

- un groupe de 8 à 12 personnes le matin et un autre groupe de 8 à 12 personnes l'après-midi
- chaque initiation se déroule en 3 parties : introduction à l'univers du café de spécialité, dégustation comparative de cafés puis atelier pratique pour réussir soi-même un bon café aromatique

Tarification

- tarif de 39€ par personne TTC proposé pour une initiation dans les locaux Omnino
- avec 2 baristas dédiés à plein temps à l'initiation

Option

- possibilité d'organiser l'académie à l'endroit de votre choix au tarif de 49€/personne TTC
- la présence de notre Citroën itinérant est possible en complément de l'académie

Pour quelle occasion ?

- activité entre collègues
- sortie entre amis
- événement d'entreprise
- séminaire
- incentive
- club de loisirs



Team building

jusqu'à 10 personnes

à partir de 300€ HT

Performance, minutie et partage d'une vision commune sont les valeurs clefs du café de spécialité. Renforcez votre esprit d'équipe au cours d'un atelier ludique et original !

Moyens techniques (si l'événement se déroule hors de notre atelier)

- une salle ou un espace chaleureux d'au moins 30 m2
- un accès à une prise électrique
- idéalement à proximité d'un point d'eau

Déroulement

- atelier de 2h conçu pour un groupe jusqu'à 10 personnes
- en duo les participants réaliseront plusieurs extractions de cafés filtres
- objectif de l'atelier : mettre en pratique l'idée que, dans une chaîne de valeurs, chaque maillon contribue à la qualité du résultat final

Tarification

- tarif de 300€ HT sur la base d'un déroulement du team building dans l'atelier Omnino
- avec 1 barista dédié à plein temps à l'animation du groupe

Option

- possibilité d'organiser l'atelier à l'endroit de votre choix pour un supplément de 50€

Pour quelle occasion ?

- animation d'équipe
- séminaire
- incentive
- journée fournisseurs
- conférence
- business trip



Omnino est une jeune micro-brûlerie alsacienne qui participe à la démarche du « café de spécialité » en France. **Omnino** s'adresse aux curieux, aux épicuriens et aux consommateurs engagés. Lancé en 2017, **Omnino** promeut des valeurs de minutie, de convivialité, de sincérité et œuvre pour l'émergence d'un art de vivre à la française dans l'univers du café. Vous pouvez découvrir Omnino à Strasbourg dans son café-boutique « l'Escabeau » ou lors d'événements avec son Citroën reconverti en café itinérant.

CONTACT

Omnino - CTF SARL
8 avenue Dante
67200 Strasbourg

François Lesage
francois@omnino.fr
06 11 19 05 60

www.omnino.fr



bonjour_omnino



facebook/omnino