

VOTRE PROPOSITION DE SEMINAIRE 2026

DICKSON

**PERMA
SOCIAL.
CLUB** 
Ecotourisme & Permaculture

CÔTÉ : TERRE - MER



**PERMA
SOCIAL.
CLUB**
Ecotourisme & Permaculture



INTRODUCTION

1. **LIEUX**
2. **REPAS**
3. **ACTIVITÉS**
4. **OPTIONS INCLUSES**
5. **BUDGET**

PROGRAMME PRÉVISIONNEL DE LA JOURNÉE 8H30-17H30

- 8h30 à 9h00 : Accueil et petit déjeuner
- 9h00 à 11h00 : Réunion plénière
- 11h à 12h : Apéritif et jeux
- 12h à 14h : Déjeuner
- 14h à 16h : Challenge fun, ludique et convivial
- 16h à 17h30 : Temps libre





LES LIEUX

Côté Terre : Sommières

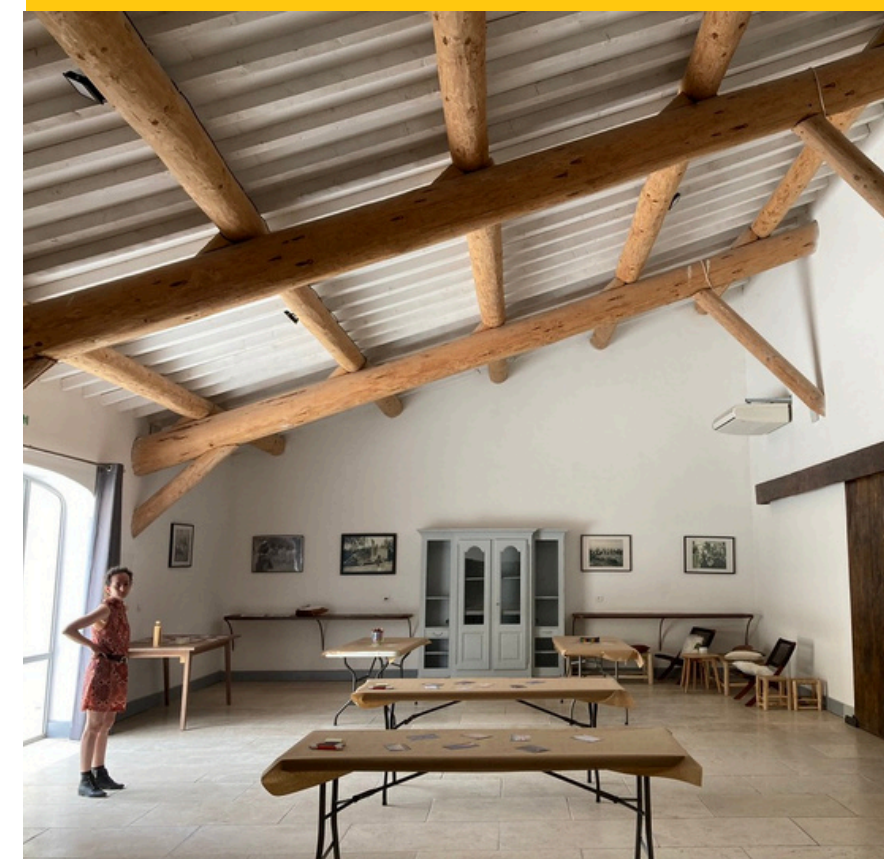
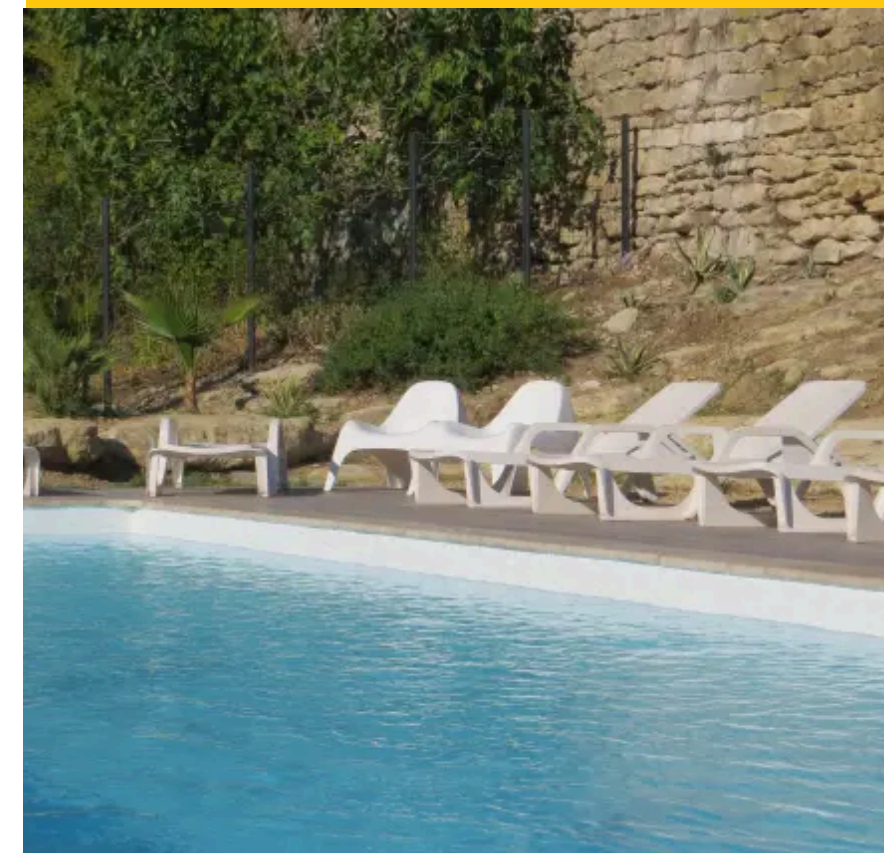
Un Domaine Viticole et Equestre privatisé

- Authenticité de nos terroirs
- Lieu typiquement local
- Immersion au cœur des paysages gardois
- Connection en équipe et à l'âme de la région

Côté Mer : Saintes Marie de la Mer

Une plage privative

- L'appel du large avec une parenthèse maritime.
- Saveurs méditerranéennes
- Découverte des richesses de la Méditerranée
- Moments conviviaux dans un cadre idyllique





**PERMA
SOCIAL.
CLUB**
Ecotourisme & Permaculture

DOMAINE DE CHRISTIN

Côté Terre : Sommières

Un Domaine Viticole et Equestre privatisé

- **Localisation**

- À 35 minutes de Montpellier, dans la campagne gardoise

- **Cadre**

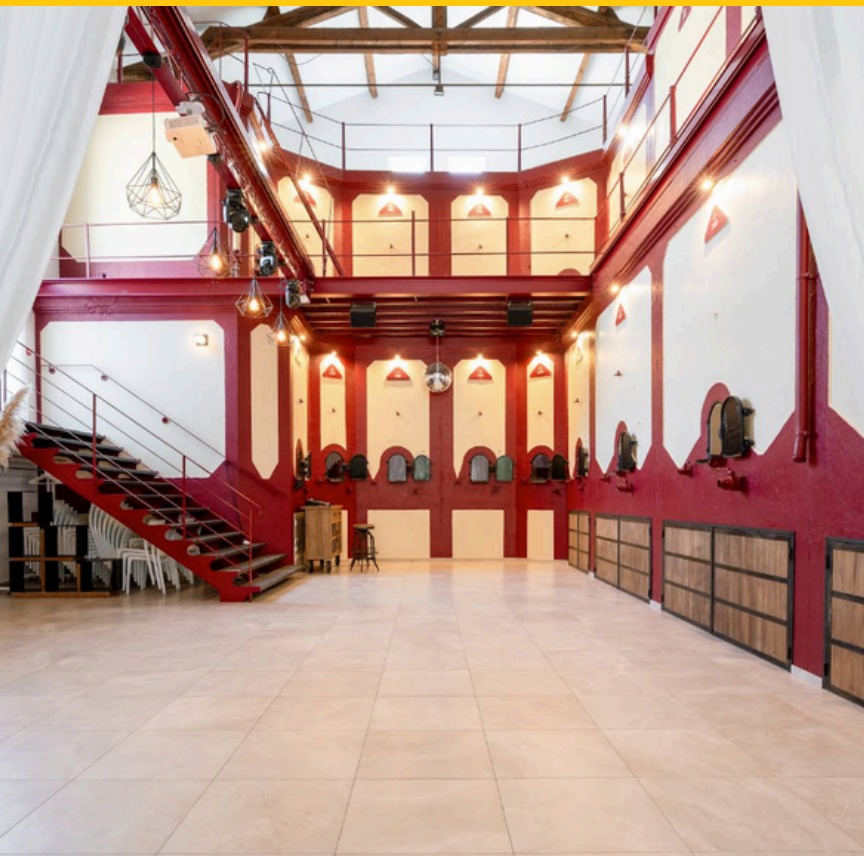
- 60 hectares sur un domaine de caractère, avec une ambiance chaleureuse et authentique

- **Atout majeur**

- Tout en 1, logistique en or !

- **Espaces disponibles**

- Salle de réunion plénière équipée
- Salle de restauration et bar
- Solutions de repli abritées
- Vastes espaces extérieurs
- 2 piscines accessibles
- Terrain de volley, badminton, et pétanque avec 200 boules
- Table de ping pong
- Cuisine professionnelle





DOMAINE SAUVAGE

Côté Mer : Saintes Marie de la Mer

Un Domaine Camarguais

- **Localisation**

- À 45 minutes de Montpellier, dans le Parc Naturel Régional de Camargue

- **Cadre**

- Domaine élégant et dépaysant de +2 000 hectares de nature préservée, avec des paysages emblématiques

- **Atout majeur**

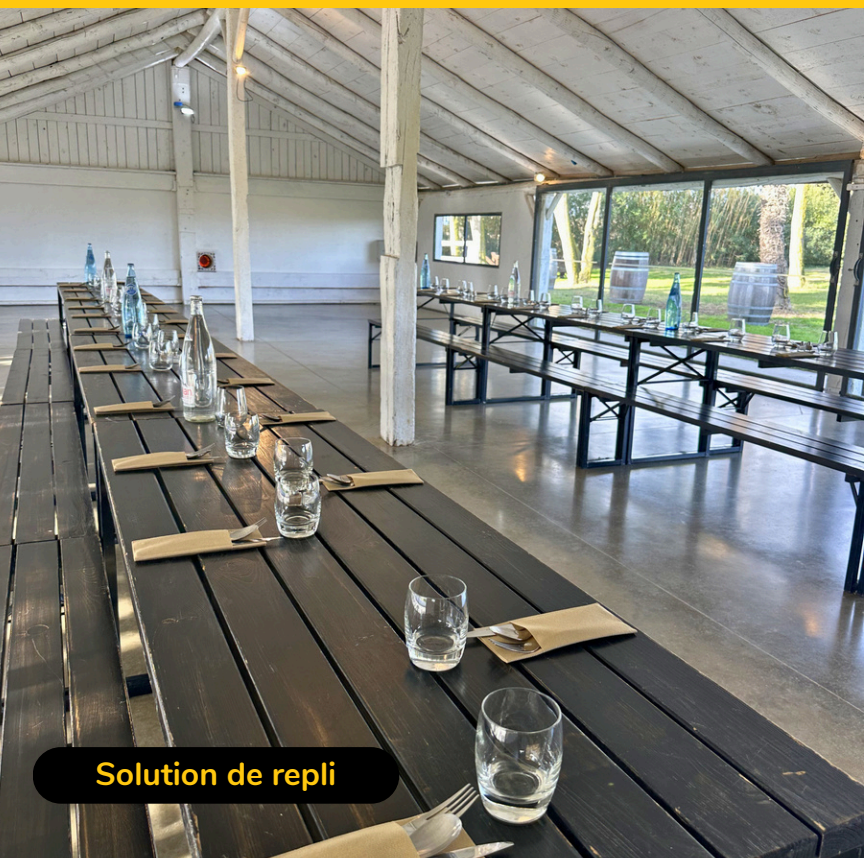
- Authenticité camarguaise, art de vivre méditerranéen

- **Espaces disponibles**

- Salle de réunion plénière
- Vastes espaces extérieurs
- Plateforme aménagée pour déjeuner
- Plage privative dans un domaine partagé
- Solution de repli fonction des disponibilités le jour J



Pour rejoindre la plage, les 90 participants emprunteront 2 chariots tractés accompagnés par les équipes du domaine.
Temps de trajet : 45min, 8Km



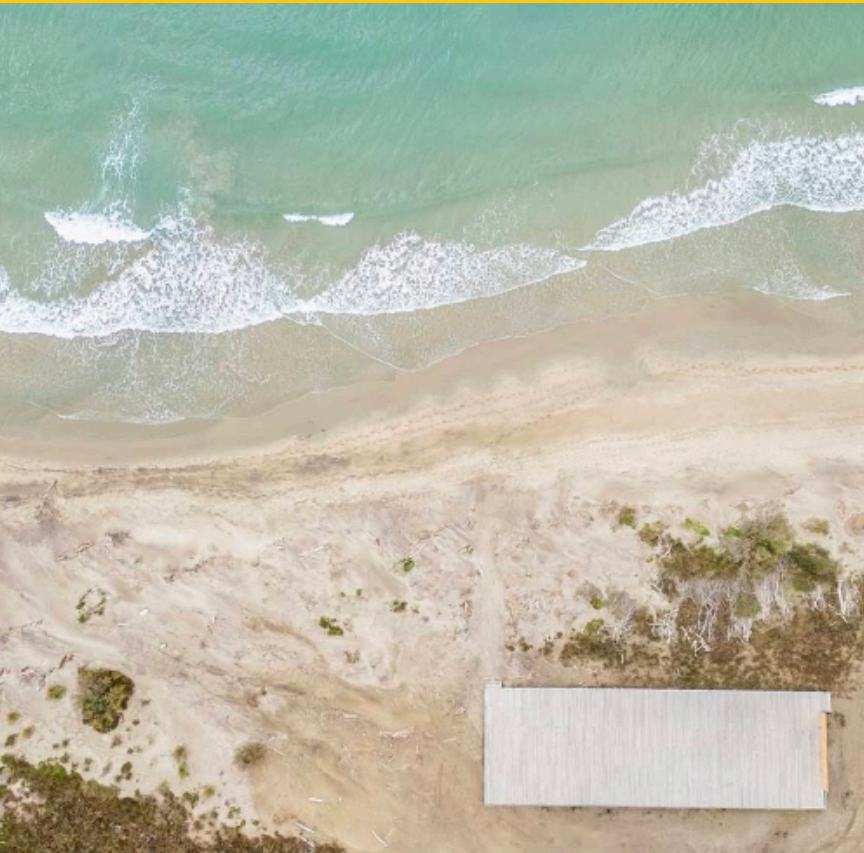
Solution de repli



Solution de repli



**PERMA
SOCIAL.
CLUB**
Ecotourisme & Permaculture



ANALYSE DES LIEUX

	Côté Mer Sauvage	Côté terre Christin
Dates disponibles	09/09/2026 et 10/09/2026	09/09/2026.
Localisation	à 45min	à 35min
Cadre	Plage privée, domaine partagé	Domaine privé
Atouts	Grands espaces naturels	Écrin de verdure, Bâti rénové avec élégance, 2 piscines et Logistique professionnelle
Espaces	Grande salle, Plage privée, Solution de repli en dernière minute	2 salles de réception au choix, Zones de jeux, 2 piscines, Solutions de repli





**PERMA
SOCIAL.
CLUB**
Ecotourisme & Permaculture

APERO ET DEJEUNER

Cuisine hallal

PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

Viennoiseries, Corbeille de fruits de saison

Boissons chaudes : Café, Thé, Café au lait, Jus faits maison

AMUSES-BOUCHES

- Œuf mimosa revisité au thon
- Mini brochette : tomate, mozzarella, basilic frais & pesto
- Bouchée de patate douce & fromage aux herbes
- Toast pain d'épices, tapenade d'olive noire aux figues
- Brick à la viande hachée, pommes de terre & fromage
- Tartinades maison :
 - Caviar d'aubergine
 - Houmous à la betterave
 - Rillettes de sardines au fromage

BAR À BOISSONS

Eau plate, Eau gazeuse, Eau parfumée,

Citronnade maison

Cocktail alcoolisé

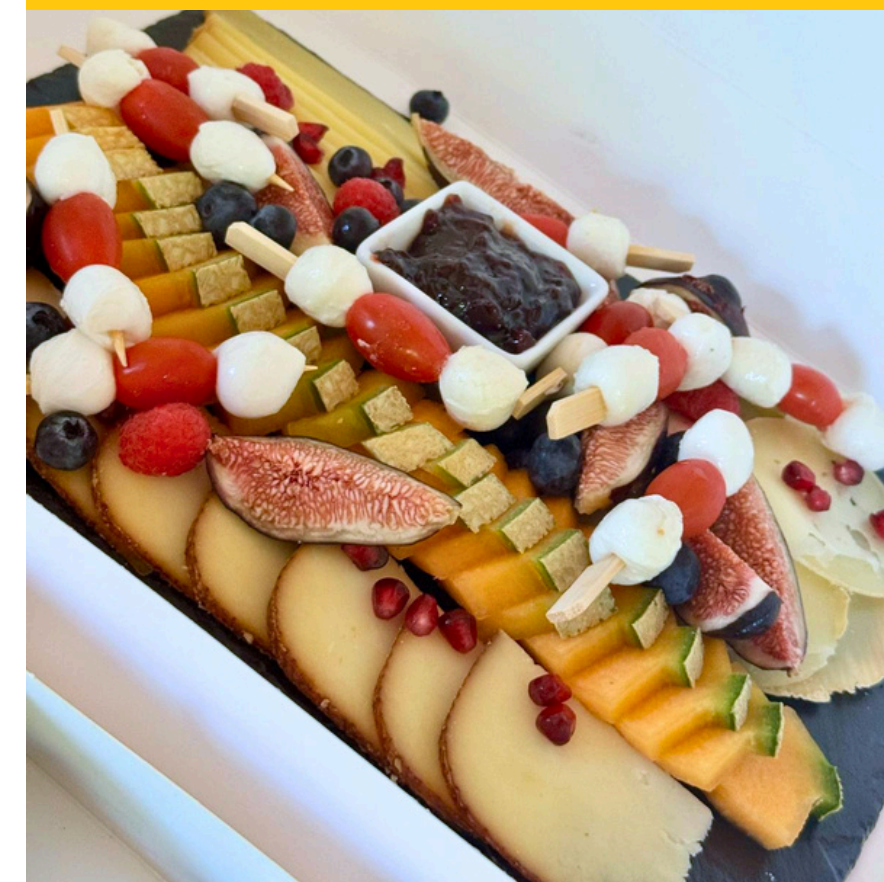
1 fût de bière bio locale

Vin local bio (1 bouteille pour 3 personnes)

Jus et boissons fraîches

DESSERTS

Cheesecake aux fruits rouges



Cuisine hallal

DEJEUNER

Cuisine hallal

OPTION 1

PLAT PRINCIPAL

- Méchoui d'agneau (100g/pers, cuit sur place)
- Pilon de poulet (1 pilon/pers)
- Option végétarienne disponible sur demande

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz basmati parfumé
- Purée de pommes de terre
- Légumes de saison



Méchoui seulement disponible au domaine de Christin

OPTION 2

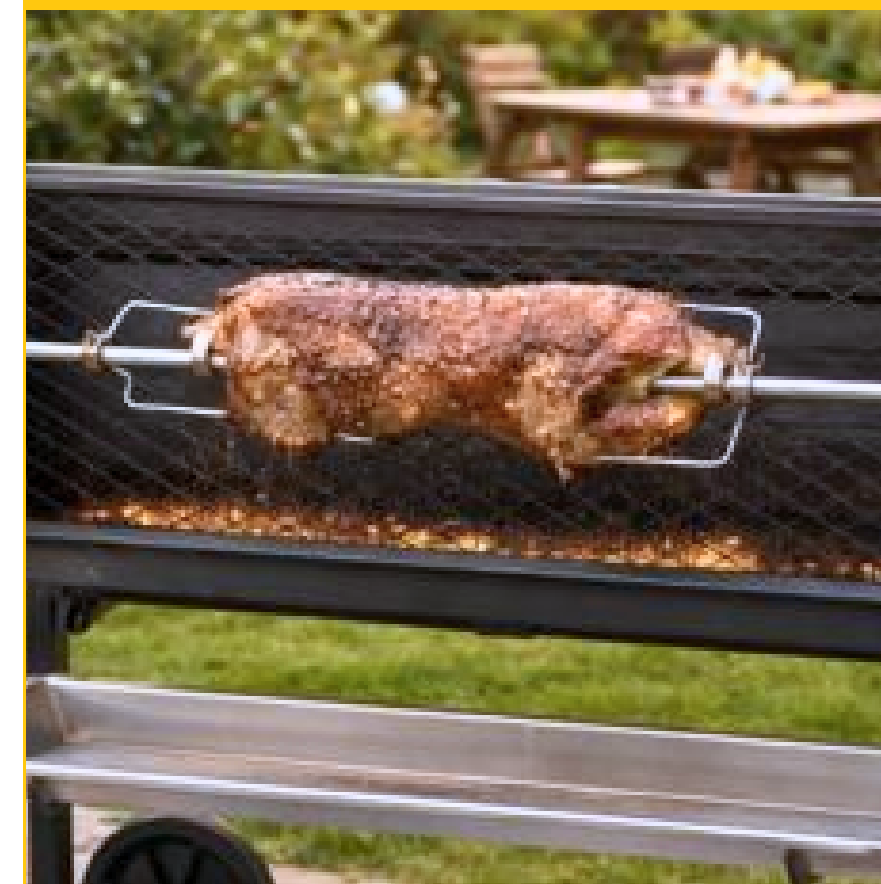
BUFFET DINATOIRE: BAR À BROCHETTES

(5 pièces/personne, 50g/brochette)

- Brochette de bœuf mariné
- Brochette de poulet mariné
- Kefta – viande hachée marinée
- Seiche à la persillade
- Crevettes marinées

ACCOMPAGNEMENTS

- Brochettes végétariennes (100 g)
- Taboulé frais maison



Cuisine hallal



**PERMA
SOCIAL.
CLUB** 
Ecotourisme & Permaculture



LES ACTIVITES

- **Challenge Cuvée Dickson**
- **Challenge Cocktail (ou Mocktail) Dickson**
- **Challenge Jeux et Stratégie "Koh Lanta"**





**PERMA
SOCIAL.
CLUB**
Ecotourisme & Permaculture



LA CUVÉE DICKSON

Atelier œnologique – La cuvée signature de votre entreprise

Objectif

Expérience immersive, créative et fédératrice pour créer la cuvée emblématique de votre entreprise

Encadrement

Animation par deux sommeliers professionnels (+ de 20 ans d'expériences)

Déroulement

- Initiation aux fondamentaux de la dégustation et à l'art de l'assemblage
- Découverte des cépages et expérimentations pour trouver l'équilibre parfait (arômes, structure, personnalité).
- INCLUS : table du "casino des arômes"
- Création ludique d'une cuvée reflétant l'identité, les valeurs ou l'univers de votre entreprise
- Invention du nom, création de l'étiquette et présentation devant un jury bienveillant
- Désignation de la cuvée lauréate, future cuvée signature de votre entreprise

Le + Perma Social Club

- Etiquette personnalisée aux couleurs de votre entreprise (version numérique)
- Souvenir durable : Utilisable pour vos communications internes, rétrospectives ou exposition dans vos locaux

Bénéfices

- Stimule créativité, communication, coopération et décision collective
- Révèle les talents et renforce la cohésion d'équipe
- Création collective mémorable et fédératrice

Inclus : visio de coordination





LE COCKTAIL DICKSON VS LE MOCKTAIL

Atelier mixologie : le cocktail (ou mocktail) signature de votre entreprise

Objectif

- Expérience créative, conviviale et fédératrice pour imaginer le cocktail ou mocktail emblématique de votre entreprise

Encadrement

- Animation par deux mixologues professionnels (+ de 20 ans d'expériences)

Déroulement

- Introduction aux techniques de mixologie et dégustation d'inspiration
- Création d'une recette unique reflétant l'identité, les valeurs ou l'univers de votre entreprise
- Exploration d'associations de saveurs à partir d'une sélection d'ingrédients (fruits, herbes aromatiques, sirops, épices...)
- Invention du nom, de l'histoire et présentation devant un jury bienveillant
- Désignation de la création lauréate, future signature de votre entreprise
- Équilibre parfait entre créativité, fun et cohésion

Le + Perma Social Club

- Recette gagnante remise à votre entreprise pour reproduction par les collaborateurs ou clients
- Symbole de vos temps forts et souvenir durable de cette journée

Bénéfices

- Stimule créativité, communication, coopération et prise de décision collective
- Révèle les talents et renforce la cohésion d'équipe
- Crée un souvenir durable et une expérience fédératrice

Inclus : visio de coordination





**PERMA
SOCIAL
CLUB**
Ecotourisme & Permaculture



CHALLENGE COLLECTIF : JEUX ET STRAT'

Challenge de cohésion – Aventure collective, dans un décors Koh Lanta

Objectif

- Renforcer les liens entre collaborateurs
- Créer un moment fédérateur et mémorable
- Vivre une aventure collective riche en défis et en bonne humeur

Encadrement

- Animation par un spécialiste du team building (15 ans d'expérience)
- Personnalisation : Épreuves sélectionnées par Perma Social Club, fonction de vos enjeux et stratégie. Une visio de coordination sera prévue avec notre partenaire

Déroulement

- 5 épreuves ludiques en équipe (10 équipes de 9p.) : réflexion, communication, adresse, esprit d'équipe
- Expérience immersive alliant audace, créativité et esprit d'entraide
- Équilibre parfait entre fun, énergie et cohésion

Le + Perma Social Club

- Expérience 100% adaptée aux objectifs et enjeux de vos équipes
- Moment engageant, fédérateur et porteur de sens

Bénéfices

- Développement des soft skills : communication, écoute active, coopération, stratégie, négociation, adaptation, gestion de l'information, prise de décision collective, confiance mutuelle, résolution de problèmes
- Mise en lumière des complémentarités au sein des équipes
- Stimulation de l'intelligence collective dans un cadre ludique et bienveillant

Inclus : visio de coordination





**PERMA
SOCIAL.
CLUB**
Ecotourisme & Permaculture



LES EPREUVES

Atelier Poids des Mots

- 1ère manche : Deux groupes s'affrontent pour résoudre des charades. Chaque mot validé vaut un jeton à placer sur un support géant de Puissance 4. La première équipe à aligner 4 jetons remporte la manche !
- 2ème manche : Des gages visuels (lunettes déformantes, vue inversée ou occultée) complexifient le défi.

= réflexion, rapidité et stratégie, pour un moment ludique et fédérateur.

Head and Shoulders

- Un porteur par équipe est désigné pour tenir une planche en bois. 4 énigmes variées résolues par d'autres ouvrent des coffres avec des poids plus lourds
- Ces poids peuvent être placés sur la planche d'une équipe adverse : si le porteur la fait tomber, il accorde des points aux autres.

= stratégie, coopération, réflexion et endurance !

Jamais 2 sans 3 !

1. Défi d'organisation : Les équipes doivent entrer dans un cercle tracé au sol
2. Parcours chronométré : Stabiliser des objets avec des cordes
3. Tir à l'arc : La distance dépend des performances précédentes

= rire, stimulant, sang-froid, coordination, coopération, équilibre et adresse !

Le sémaphore

- Tirage : les équipes piochent une séquence de drapeaux (code sémaphore)
- Transmission : des coéquipiers aveugles (yeux bandés) reproduisent les positions, d'autres avec des casques anti-bruit, traduisent la séquence !
- Validation : verbe mimé pour confirmation, et numéro associé à la séquence

= déduction, coordination, logique et communication non verbale !

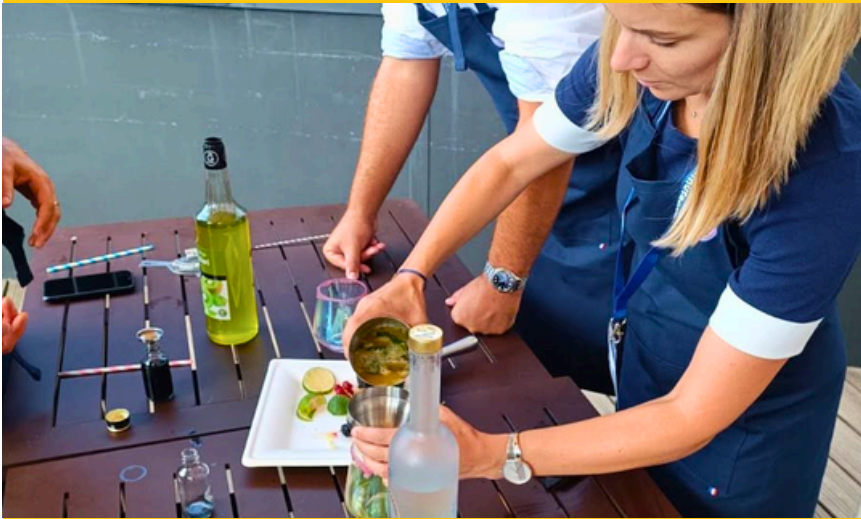
5ème épreuve au choix





ANALYSE DES ACTIVITES

	Challenge Cuvée Dickson	Challenge Cocktail/Mocktail Dickson	Challenge d'équipe
Objectif	Immersif - Créatif - Fédératif	Immersif - Créatif - Fédératif	Aventure colective - Fédératif
Durée/Equipe	2H00 - 10 équipes de 9 personnes	2H30 - 10 équipes de 9 personnes	2H00 (5 épreuves de 20min) 10 équipes de 9 personnes
Bénéfices	Révèle les talents et la créativité Cohésion Soft Skills	Inclusif Révèle les talents et la créativité Cohésion Soft Skills	Complémentarités Intelligence collective Soft skills
Le + Perma Social Club	Le partage de l'étiquette de la cuvée Dickson Souvenir en version numérique	Le partage de la recette du cocktail (ou mocktail) "signature" Dickson (numérique)	Adapté aux objectifs et enjeux de Dickson Ludique et porteur de sens





LES OPTIONS INCLUSES

- **JEUX EN BOIS**

- Table à élastique
- Billard hollandais
- Billard à rebonds
- Cornhole
- Shuffle puck

- **Photo Booth**

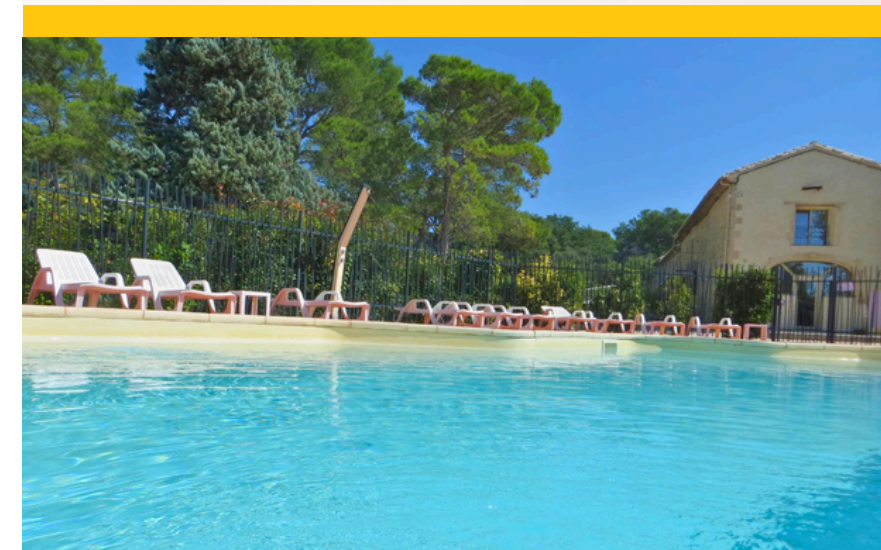
- 150 tirages, avec possibilité d'en faire davantage si besoin

- **Boissons**

- 1 fût de bière bio et locale
- 1 jarre de cocktail maison

- **Equipements au Domaine de Christin**

- 2 piscines
- Trampoline géant
- Tables de ping pong, terrains de volley, badminton et pétanque
- 200 boules de pétanque





BUDGET

TARIF HT	Côté Terre Christin	Côté Mer Sauvage
TOTAL	17 045 €	18 725€
Par personne	189 €	208€

MODALITÉS DE PAIEMENT :

- Acompte de 30% à la commande
- Solde versé à l'issu de la journée de séminaire sous 30 jours
- nb: TVA des agences de voyage, pour vous environ 850€

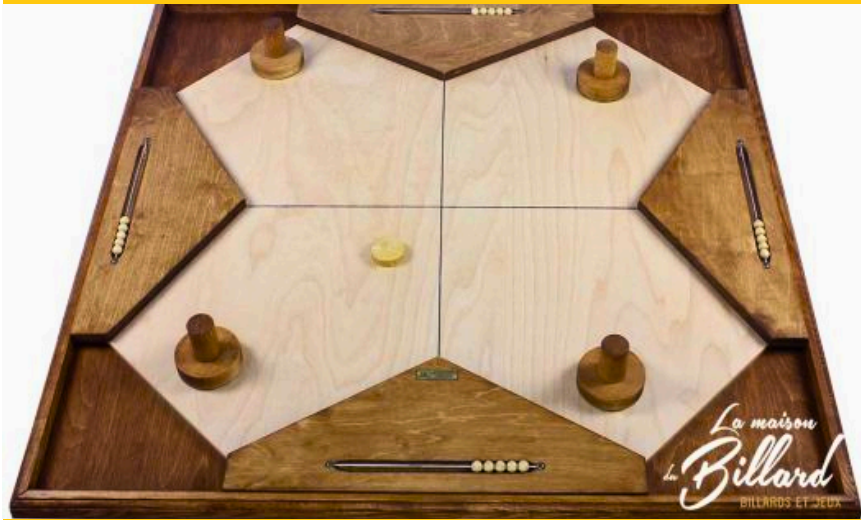
LE PROGRAMME COMPREND :

Repas

- Frais de service et de livraison
- 1 petit-déjeuner avec boissons, fruits et mignardises
- 1 déjeuner par personne (pièces apéritives, plat et dessert)
- 2 verres de vin un cocktail et une bière par personne
- Boissons non-alcoolisées (eau, jus...)
-

Activités et location de salle

- Location d'une salle pour accueillir 90 personnes, du matériel pour les activités et pour le temps de travail en équipe
- Location de 5 jeux en bois
- Activité collective de 2h00 fun et ludique
- Accompagnement par un membre de Perma Social Club pour assurer le bon déroulement et la coordination sur site
- Un panier garnis à partager pour l'équipe gagnante du challenge collectif





MERCI

Alice Benisty-Triay
+33(0)6 23 47 31 28
contact@permasocial.club
www.permasocial.club

ZAC Maumarin, 3 rue du Maquis,
34 920, Le Crès, France
848 617 379 - IM034190015