

ATELIER-DEGUSTATION

L'Épicerie fine vous propose des ateliers de dégustation autour de la passion du vin et de la cuisine. Convivial, pédagogique et ludique, l'atelier vous offre une expérience inédite à partager entre amis ou collègues, clients ou partenaires.

Notre responsable de l'Épicerie a le plaisir de vous recevoir et vous faire découvrir sa sélection de vins et de champagnes, accompagnée de produits de premier choix minutieusement préparés par notre Chef, Fabien Foare, Meilleur Ouvrier de France.

Nos tables de dégustation

ITALIE	CHF 36.-	SUISSE	CHF 39.-	PRESTIGE	CHF 59.-
Assortiment de charcuteries Stracciatella et huile d'olive en toute simplicité Antipasti Piemontese Gressini et pane Guttiau		Gruyère caramel de la maison Duttweiler Lard séché Valaisan Viande des Grisons Poisson du lac légèrement fumé		Foie gras de canard maison Cœur de saumon mariné Pâté en croûte du moment	
Vins blanc et rouge, à la découverte des cépages italiens.		Vins blanc et rouge, à la découverte des cépages suisses.		Champagnes Sélection Millennium Blanc de Blancs et Rosé	

Nous sommes également à votre disposition pour vous organiser un atelier personnalisé selon vos envies.



NOTRE OFFRE

- Présentation et dégustation des produits ainsi que deux vins ou champagnes
- Atelier animé d'une heure
- Sur réservation, 20 personnes maximum
- Du lundi au vendredi à partir de 11h30

Tous nos prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse.