

L'EPICERIE
MILLENNIUM

ATELIER-DEGUSTATION

L'Epicerie 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'Epicerie 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 nos Chefs.

Nos tables de dégustation

ITALIE — CHF 36.-

Assortiment de charcuteries
Stracciatella et huile d'olive en toute simplicité
Antipasti Piemontese
Gressini et pane Guttiau

Vins blanc et rouge, à la découverte des cépages italiens.

SUISSE — CHF 39.-

Gruyère caramel de la maison Duttweiler
Lard séché Valaisan
Viande des Grisons
Poisson du lac légèrement fumé

Vins blanc et rouge, à la découverte des cépages suisses.

PRESTIGE — CHF 59.-

Foie gras de canard maison
Cœur de saumon mariné
Pâté en croûte du moment

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.

Pour toute réservation ou demande d'informations :
events@millennium.ch
T. +41 58 400 36 50

MILLENNIUM

Chemin de Mongevon 25
1023 Lausanne-Crissier
Suisse