



## L'ÉPICERIE FINE DU MILLENNIUM VOUS PROPOSE UN ATELIER-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, avec des clients ou partenaires.

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

### NOS TABLES DE DEGUSTATION

#### ITALIE

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

#### VIN BLANC

Pinot Grigio, Alto Adige  
Tiefenbrunner

#### VIN ROUGE

Dolcetto d'Alba, Piemonte  
Domaine Luciano Sandrone

**CHF 32.-** par personne

#### SUISSE

Gruyère Caramel de la maison Duttweiler  
Lard séché valaisan  
Viande des Grisons  
Poisson du lac légèrement fumé

#### VIN BLANC

Chasselas, La Côte  
Les Frères Dutruy

#### VIN ROUGE

Garanoir, Genève  
Clos du Château

**CHF 36.-** par personne

#### PRESTIGE

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

#### CHAMPAGNE

Sadi Malot, Blanc de Blancs, 1<sup>er</sup> cru  
Villers-Marmery

Sadi Malot, Bulles de Rosé  
Villers-Marmery

**CHF 54.-** par personne

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



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

#### NOTRE OFFRE COMPREND

- Présentation et dégustation des produits ainsi que deux vins ou champagnes
- Atelier d'une heure animé par le responsable de l'Épicerie
- Sur réservation - 6 personnes minimum
- Du lundi au vendredi (11h30 - 19h30)

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



Chemin de Mongevon 25  
1023 Lausanne-Crissier  
Suisse