alimentarium
une fondation Nestlé

Nestlé

Ateliers culinaires pour groupes privés

Alimentarium, Musée de l'alimentation

Atelier option 1

À l'occasion d'un anniversaire, d'un enterrement de vie de jeune fille/garçon, d'un team building ou tout simplement pour apprendre à maitriser de nouvelles techniques. L'atelier se déroule en deux temps : préparation de votre menu en 2 plats au choix : entrée + plat ou plat + dessert, suivi du partage à table avec le Chef.
Bon à savoir : les garnitures sont établies selon les produits de saison.

Horaire : 18:00 à 20:30

Durée : 2h30 (1h30-45 pour l'atelier, 45 minutes pour la dégustation)

Prix : CHF 140.– par personne

Âge : dès 16 ans

Disponibilité : mardi à samedi

Langue : français ou anglais

Menus à choix :

- **Menu 1**
  Velouté de potiron, fouetté à la noisette
  Dos de cabillaud au lait de coco et mousseline de patates douces
  Cocotte orange et cannelle crumble parfumé à la menthe
- **Menu 2**
  Croustillant mozzarella et viande séchée du pays
  Escalope de veau au beurre de citron vert et sarriette
  Mini madeleine & dip au chocolat orange
- **Menu 3**
  Flan au raifort et truite fumée de la région
  Filet de poulet pané aux amandes, chutney de figues et oignons rouges
  Mousse au chocolat et Bailey's tuiles dentelles à l'orange

L'offre inclut :

- Espace *FoodAcademy* privatisé
- Staff qualifié
- Choix de produits de saison

Suppléments en option :

- Tour guidé d'une heure : CHF 150.–/guide + entrée à prix réduit (CHF 11.-/personne)
- Forfait boissons : 3 dl vin rouge ou blanc, eau minérale, jus de fruits et café/thé à CHF 30.– par personne
  Toute boisson supplémentaire sera ajoutée à la facture finale
- Forfait service à table
  => Jusqu'à 12 pax : CHF 200.– par heure entamée
  => Dès 13 pax : CHF 400.– par heure entamée

Alimentarium, Musée de l'alimentation

Atelier option 2

Réalisez votre repas en trois services ! Vous serez accompagné·e d'un chef qui vous expliquera les techniques de taillage, de cuisson, de dressage à l'assiette. Réveillez le·la chef·fe qui est en vous ! Chaque menu est centré sur une technique particulière. À la suite des préparatifs, vous dégustez en toute convivialité vos succulentes préparations avec le Chef.
Bon à savoir : les garnitures sont établies selon les produits de saison.

Horaire : de 18:00 à 21:30

Durée : 3h30 (2h15 pour l'atelier, 1h15 pour le repas)

Prix : CHF 210.– par personne

Âge : dès 16 ans

Disponibilité : mardi à samedi

Langue : français ou anglais

Menus à choix :

- **Menu 1 – Techniques de taillage**
  Mille-feuille de légumes, sabayon aux herbes fraiches et curry
  Filet de saumon sur peau croustillante, huile d'olive vierge aux herbes et tomates séchées
  Crème au Toblerone et espuma de poire
- **Menu 2 – Les modes de cuisson**
  Flan de panais vinaigrette aux pommes et curry
  Mignons de veau aux morilles et porto
  Nuage de yaourt à la cardamome et pamplemousse confit
- **Menu 3 – Le dressage à l'assiette**
  Gâteau de céleri à la sauge, sauce acidulé pamplemousse
  Filet mignon de porc farci aux champignons et moutarde de bénichon
  Tarte fine aux pommes et chantilly coco

L'offre inclut :

- Espace *FoodAcademy* privatisé
- Staff qualifié
- Choix de produits de saison

Suppléments en option :

- Tour guidé d'une heure : CHF 150.–/guide + entrée à prix réduit (CHF 11.-/personne)
- Forfait boissons : 3 dl vin rouge ou blanc, eau minérale, jus de fruits et café/thé à CHF 30.– par personne
  Toute boisson supplémentaire sera ajoutée à la facture finale
- Forfait service à table
  => Jusqu'à 12 pax : CHF 200.– par heure entamée
  => Dès 13 pax : CHF 400.– par heure entamée

Alimentarium, Musée de l’alimentation

Termes et conditions générales (options 1 et 2) :

- Minimum 10 personnes, maximum 22 personnes (à partir de 13 personnes, nous composons deux groupes avec deux chefs)
- Menu unique pour tout le groupe (une alternative végétarienne est possible).
- La date limite de réservation est à 15 jours ouvrables avant la date de l’atelier.
- Les allergies et intolérances sont à signaler 15 jours ouvrables avant la date de l’atelier.
- Le paiement doit être effectué en cash ou par carte bancaire le jour de l’événement
- Chaque heure supplémentaire annoncée est facturée CHF 300.– par heure entamée
- Chaque heure supplémentaire non annoncée est facturée CHF 600.– par heure entamée
- Les dernières modifications sont possibles 7 jours ouvrables avant l’événement. Dépassé ce délai, des charges supplémentaires pourraient être facturées

Les prix sont en CHF et sont sujets à variations. TVA inclue.
Toute annulation communiquée moins de 10 jours ouvrables avant l’événement pourra être facturée au 100% du total estimé.

Offres et réservations
event@alimentarium.org

Alimentarium
Musée de l’alimentation
Quai Perdonnet 25
CH-1800 Vevey
www.alimentarium.org