



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 maîtriser de nouvelles techniques. L'atelier se déroule en deux temps : préparation de votre menu en 2 plats au choix : Entrée + Plat principal **ou** Plat principal + Dessert, suivi du partage à table avec le Chef.

Bon à savoir : Menu à 2 plats (sans service à table) : tel·le un·e véritable Chef·fe, vous dresserez vous-même vos assiettes.

Horaire : Dès 17h30

Durée : 2h30 (1h30/45 pour l'atelier, 45 minutes pour le repas)

Prix : CHF 140.– par personne

Âge : Dès 16 ans

Disponibilité : Mardi à vendredi

Langue : Français ou anglais

Du côté des menus

Trois menus différents vous seront présentés dans l'offre établie par notre équipe : vous n'aurez plus qu'à sélectionner celui que vous préférez !

L'offre inclut :

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

Suppléments en option :

- Visite guidée d'une heure pour 12 participant·e·s :
CHF 150.–/guide + entrée à prix réduit (CHF 11.–/personne)
- Forfaits boissons à choix :
=> 2 dl de vin rouge ou blanc, eau minérale et café/thé à CHF 20.– par personne
=> 3 dl de 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 : Menu à 3 plats (sans service à table) : tel·le un·e véritable Chef·fe, vous dresserez vous-même vos assiettes.

Horaire : Dès 17h30

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

Prix : CHF 210.– par personne

Âge : Dès 16 ans

Disponibilité : Mardi à vendredi

Langue : Français ou anglais

Du côté des menus

Trois menus différents vous seront présentés dans l'offre établie par notre équipe : vous n'aurez plus qu'à sélectionner celui que vous préférez !

L'offre inclut :

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

Suppléments en option :

- Forfaits boissons à choix :
 - => 2 dl de vin rouge ou blanc, eau minérale et café/thé à CHF 20.– par personne
 - => 3 dl de vin rouge ou blanc, eau minérale, jus de fruits et café/thé à CHF 30.– par personneToute 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) :

- **Option 1 :** Minimum 10 personnes, maximum 32 personnes (dès 23 participant·e·s, le groupe sera divisé en deux)
- **Option 2 :** Minimum 10 personnes, maximum 22 personnes (seul un groupe est possible)
- 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
- Le choix du menu, les allergies et intolérances sont à signaler 10 jours ouvrables avant la date de l'atelier
- Le paiement doit être effectué en espèces 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
- Toute modification doit nous parvenir au plus tard 7 jours ouvrables avant la date de l'événement. Passé ce délai, le nombre de participant·e·s confirmé sera facturé.

Sous réserve de modifications. Les tarifs mentionnés ci-dessus sont en CHF et incluent la TVA.

Les annulations effectuées moins de 10 jours ouvrables avant la date de l'événement seront facturées à 100% du montant total estimé.



Offres et réservations

event@alimentarium.org

Alimentarium

Musée de l'alimentation

Quai Perdonnet 25

CH-1800 Vevey

www.alimentarium.org