



# Nos formules d'animations sur le vin

## Formule N° 1\*

Quizz

Introduction à la dégustation de vins

Dégustation de 4 vins à l'aveugle

Vins suisses (rouge et blanc)

Analyse des vins (oeil, robe, bouche)

## Formule N° 2\*

Quizz

Introduction à la dégustation de vins

Dégustation de 4 vins à l'aveugle

Vins français et étrangers

Analyse des vins (oeil, robe, bouche)

## Formule N° 3

Quizz

Introduction à la dégustation de vins

Dégustation de 3 vins à l'aveugle

Accord vins et chocolats

Analyse des vins (oeil, robe, bouche)

## Formule N° 4\*

Quizz

Introduction à la dégustation de vins

Dégustation de 3 vins à l'aveugle

Champagnes & Mousseux

Analyse des vins (oeil, robe, bouche)

Tarif / Formule N°1  
Prix / personne

40  
CHF

Une initiation œnologique pour toutes personnes désirant connaître davantage le monde du vin. Ces vins suisses sauront vous surprendre !

Durée de l'atelier: 1h30  
Nombre de participants: 7 à 50

Tarif / Formule N°2  
Prix / personne

40  
CHF

Dégustations de multiples vins blancs et rouges étrangers selon vos goûts. Vous apprendrez à connaître de nouvelles régions viticoles et leurs appellations.

Durée de l'atelier: 1h30  
Nombre de participants: 7 à 50

Tarif / Formule N°3  
Prix / personne

45  
CHF

Le chocolat et les vins doux mutés se marient parfaitement. Découvrez de nouvelles saveurs à travers des Portos, vins rouges oxydatifs et autres surprises !

Durée de l'atelier: 1h30  
Nombre de participants: 7 à 50

Tarif / Formule N°4  
Prix / personne

50  
CHF

Quoi de mieux que déguster du champagne d'excellence pour votre mariage ? Le champagne s'accorde tant à l'apéro qu'au dessert et ravira vos mets les plus fins.

Durée de l'atelier: 1h30  
Nombre de participants: 7 à 50