

REGIONALE PRODUKTE, MÔTIERS

# JACOT HAUTE CHOCOLATERIE

Die auf Feinschmecker-Schokoladeprodukte spezialisierte Chocolaterie organisiert klassische oder mit Weinen der Region kombinierte Schokolade-Degustationen. Ein einzigartiges Geschmacksabenteuer in einem kreativen, fest in seinem Ursprungtal verankerten Unternehmen.

## PREISE

### Preise Einzelpreise - Degustation

Découverte (zwischen 2 und 30 Personen) CHF 35.-

### Preise Einzelpreise - Workshop

Chocolatier (zwischen 2 und 10 Personen) CHF 75.-

Maître chocolatier (zwischen 2 und 10 Personen) CHF 95.-

### Einzelpreis - Workshop

Petits chocolatiers (zwischen 2 und 10 Personen) CHF 350.-

## GUT ZU WISSEN

- Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln: SBB-Bahnhof von Môtiers
- Die Degustationen und Workshops sind auf Französisch verfügbar (Deutsch in Kürze).
- Bei den Workshops nimmt ein Kind (zwischen 10 und 16 Jahren), das einen Erwachsenen begleitet und sich denselben Arbeitsplatz teilt, kostenlos teil.
- Die Degustationen und Workshops dauern zwischen 45 und 90 Minuten
- Der Workshop „Petits Chocolatiers“ ist für Kinder zwischen 10 und 16 Jahren gedacht



## CONTACT

Jacot chocolatier

Rue de la Gare 8A  
2112 Môtiers

+41 58 201 90 00

espacejacot@jacotchocolaterie.ch

jacotchocolaterie.ch

