

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 Ursprungstal verankerten Unternehmen.

PREISE

Preise Einzelgäste - Degustation

Découverte (zwischen 2 und 30 Personen)
Chocolatier (zwischen 2 und 20 Personen)
CHF 45.Maître chocolatier (zwischen 2 und 10 Personen)
CHF 65.Preise Einzelgäste - Workshop
Chocolatier (zwischen 2 und 10 Personen)
CHF 75.-

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

Junge 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



CONTACT

Jacot chocolatier Rue de la Gare 8A 2112 Môtiers

+41 58 201 90 00 espacejacot@jacotchocolaterie.ch jacotchocolaterie.ch

