

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	CHF 35.-
Découverte (zwischen 2 und 30 Personen)	CHF 45.-
Chocolatier (zwischen 2 und 20 Personen)	CHF 65.-
Maître chocolatier (zwischen 2 und 10 Personen)	
Preise Einzelgäste - Workshop	CHF 75.-
Chocolatier (zwischen 2 und 10 Personen)	CHF 90.-
Maître chocolatier (zwischen 2 und 10 Personen)	
Einzelpreis - Workshop	CHF 350.-
Junge chocolatiers (zwischen 2 und 10 Personen)	

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

