

Aperçu de l'offre 2024

Mines de Sel de Bex



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Bienvenue aux Mines de Sel

Venez vivre un voyage inoubliable dans le monde magique des Mines

A bord du célèbre Train des Mineurs et accompagné d'un de nos guides chevronnés, voyagez au cœur de la montagne salée et découvrez comment notre équipe travaille, aujourd'hui encore, dans la dernière mine en activité de Suisse.

Notre offre pour visiteurs individuels et pour les groupes

Des visites classiques, des événements personnalisés avec dégustations de spécialités régionales dans notre Taverne, une salle de séminaire à l'abri du monde extérieur (450 mètres sous terre) et de nombreuses possibilités sucrées et salées.



Visites régulières

pour visiteurs individuels et groupes
de moins de 20 personnes selon le
calendrier sur www.mines.ch

Adulte (dès 16 ans)	CHF 26.-
Jeune (6 à 15 ans)	CHF 13.-
Enfant (moins de 6 ans)	gratuit



Offre exclusive groupes

Tarif visite (dès 20 personnes)

- Adultes > 16 ans **CHF 20.-** 26.-
- Jeunes < 16 ans **CHF 12.-** 13.-
- Enfants < 6 ans **Gratuit**

Repas entre 20 et 120 personnes

- Menus entre CHF 45.- et CHF 115.-

Repas avec moins de 20 personnes

- Recommandations de restaurants dans la région selon l'annexe



Offre exclusive « Autocaristes »

incluant tour-opérateurs et organisateurs de voyages

Tarif visite (guide inclus)

- Adultes > 16 ans **CHF 20.-** 26.-
- Jeunes entre 6 et 15 ans **CHF 12.-** 13.-
- Enfants < 6 ans **Gratuit**

Avantages supplémentaires

- À partir de 50 personnes par groupe :
20 % de réduction sur le tarif visite
- Chauffeur **gratuit**
- 1 cadeau **par personne** (Sel aux Herbes de la marque SEL DES ALPES) lors des repas à la Taverne



Offre scolaire

Tarif visite (guide inclus)

- Accompagnants **CHF 12.-** ~~26.-~~
- Elèves et étudiants entre 6 et 25 ans **CHF 12.-** ~~13.-~~
- Enfants < 6 ans **Gratuit**

Avantages supplémentaires

- Visite dans la langue du groupe, même si le groupe est composé de moins de 20 personnes
- Cadeau salé à la fin de la visite



Offre exclusive TrekkMines

Partez en TrekkMines dans les anciennes galeries creusées à la main. Plongez-vous dans les Mines authentiques !

- Prix forfaitaire de CHF 800.- jusqu'à 10 personnes
- CHF 50.- par personne supplémentaire
- Maximum 30 personnes
- Dès 8 ans



Des TrekkMines ont régulièrement lieu durant l'année : informations et réservations sur www.mines.ch

Offre exclusive TrekkMines pour écoles

Partez en TrekkMines dans les anciennes galeries creusées à la main. Plongez-vous dans les Mines authentiques !

- Prix forfaitaire de CHF 800.- jusqu'à 30 personnes, avec un rabais de 20 %
- Maximum 30 personnes
- Dès 8 ans



Des TrekkMines ont régulièrement lieu durant l'année : informations et réservations sur www.mines.ch

Offre exclusive pour séminaire

Notre salle Alexandre Dumas est entièrement équipée pour vos conférences, séminaires ou formations.

Location

- Forfait demi-journée: CHF 250.-
- Forfait journée complete: CHF 400.-

Equipement

- Wifi, vidéoprojecteur, tableau blanc, flipchart, bloc-note et stylos

Configuration

- Modulable, avec ou sans tables
- 30 à 75 personnes maximum



Offre restauration



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Café - Croissant

Dès 20 personnes

CHF 7.- par personne sous les espaces couverts et non-fermés en extérieur

- Café et thé à discrétion avec un croissant

CHF 10.- par personne au Réservoir Rond (salle intérieure des Mines)

- Café et thé à discrétion avec un croissant



Apéritifs

Dès 20 personnes

Apéritif léger – CHF 15.- par personne

- 1 verre de vin rouge ou blanc – Gamay et Chasselas
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Gruyère affiné dans les Mines et flûtes au sel

Apéritif du Mineur – CHF 30.- par personne

- Gruyère affiné dans les Mines, assortiment de viandes froides, flûtes au sel, bricelets au pavot, oignons et cornichons au vinaigre, pain de seigle AOC
- Vin rouge et blanc "Etiquettes Mines" - Gamay et Chasselas
- Bière blonde ou blanche de la Brasserie de la Mine
- Eaux minérales plates et gazeuses

Pain surprise

- Jambon, salami et fromage – **CHF 85.- pour 10 personnes**
- Saumon, thon et crevettes – **CHF 85.- pour 10 personnes**



Taverne

Menus et forfaits



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Bienvenue à la Taverne

Savourez des moments culinaires gourmands au cœur de la montagne salée.

Notre spectaculaire salle de banquet creusée dans la roche est à votre disposition pour votre événement.

La Taverne du Dessaloir est une salle et non un restaurant. De ce fait, un seul menu par groupe peut être choisi. Les changements de dernière minute ne peuvent pas être acceptés.



De 20 à 120 personnes : menus traditionnels

Menu Raclette	Menu Raclette du mineur	Menu Papet vaudois	Menu du Terroir
CHF 45.- par personne	CHF 55.- par personne	CHF 55.- par personne	CHF 55.- par personne
Raclette Pommes de terre Oignons et cornichons au vinaigre *** Coupe du mineur glace vanille et raisins à la lie	Assortiment de viandes froides Raclette Pommes de terre Oignons et cornichons au vinaigre *** Coupe du mineur glace vanille et raisins à la lie	Salade tomme vaudoise *** Papet vaudois Saucisse aux choux avec purée de poireaux et pommes de terre *** Coupe du mineur glace vanille et raisins à la lie	Terrine de campagne et salade *** Jambon et saucisson vaudois Gratin de pommes de terre Haricots verts *** Coupe du mineur glace vanille et raisins à la lie

Les menus peuvent être adaptés selon les régimes alimentaires. Notre personnel se tient à votre disposition pour toute information concernant la composition des menus, allergies et intolérances.

De 30 à 120 personnes : tous les menus

Menu Javerne	Menu Le Muveran	Menu Les Dents de Morcles	Menu Savoires
CHF 60.- par personne	CHF 70 par personne	CHF 80.- par personne	CHF 115.- par personne
Quiche à l'oignon ***	Terrine de légumes, sauce cresson	Cassolette de champignons ***	Terrine de foie gras au sel Fleur des Alpes, avec confit de figues et brioches ***
Sauté de boeuf à la moutarde aiglonne	Petite saladinne du moment ***	Faux-filet de boeuf rôti, sauce d'Enfer	Pavé de saumon sur lit de poireaux, avec beurre blanc et citron vert ***
Purée de pommes de terre et céleri	Suprême de pintade, sauce au vin doux du Chablais	Galettes de pommes de terre	Filet de boeuf au sel Fleur des Alpes, sauce au vin rouge
Légumes de saison ***	Gratin de riz safrané	Légumes de saison ***	Risotto au safran
Coupe du mineur glace vanille et raisins à la lie	Légumes de saison ***	Coupe du mineur glace vanille et raisins à la lie	Légumes de saison ***
	Coupe du mineur glace vanille et raisins à la lie		Assortiment de desserts mousse au Toblerone, crème citronnée et compotée de fruits

Les menus peuvent être adaptés selon les régimes alimentaires. Notre personnel se tient à votre disposition pour toute information concernant la composition des menus, allergies et intolérances.

Forfaits boissons, service à discrétion pendant les repas uniquement

Forfait Mines

CHF 32.- par personne

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Bex Blanc Chablais AOC – Chasselas
- Bex Rouge Chablais AOC – Gamay
- Café, thé



Forfait Duin

CHF 37.- par personne

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Bex Blanc Sire de Duin Chablais – Chasselas
- Bex Rouge Sire de Duin Chablais – Pinot noir, Gamay
- Café, thé



Forfait Milan

CHF 45.- par personne

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Bex Blanc Milan Blanc Chablais AOC – Pinot noir pressé en blanc
- Bex Rouge Milan noir, vieilli dans les Mines – Pinot noir
- Café, thé



Forfait Chêne

CHF 49.- par personne

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Bex Blanc Milan Blanc Chablais AOC – Pinot noir pressé en blanc
- Bex Merlot Chablais AOC
- Café, thé



Boissons

Minérales

Eau minérale plate ou gazeuse 5 dl
Thé froid pêche ou citron 5 dl
Coca-Cola ou Coca-Cola zéro 5 dl
Sprite 5 dl
Fanta 5 dl
Schwepps 2 dl

CHF 6.-

Bières de la Brasserie «La Mine» à Bex

La Minérale 33cl
L'Hermine 33cl
La Minette 33 cl

CHF 7,50.-

Vins blancs

Bex AOC 5 dl
21.-
Bex AOC (étiquettes Mines) – Chasselas 7 dl
Bex Sire de Duin AOC – Chasselas 7 dl
37.-
Bex Milan Blanc AOC – Pinot noir pressé en blanc 7dl

CHF

CHF 31.-

CHF

CHF 45.-

Forfait (pour groupes «autocaristes»)

2,5 dl de vin rouge ou blanc – Chasselas et Gamay
Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion
Café et thé à discrétion

CHF 15.-

Vins rouges

Bex AOC 5dl
21.-
Bex AOC (étiquettes Mines) – Gamay 7dl
31.-
Bex Sire de Duin AOC – Pinot noir, Gamay 7dl
37.-
Bex Milan Noir AOC – Pinot noir 7dl
45.-
Bex Chablais AOC – Merlot 7dl
48.-

CHF

CHF

CHF

CHF

CHF

Café – Thé

CHF 4.-

Choix d'alcools forts 2cl

CHF 7.-

Limoncello
Abricotine, 43%, Morand
Williamine, 43%, Morand
Prune, 43%, Morand
Framboise, 43%, Morand
Pomme, 43%, Morand
Kirsch, 43%, Morand
Coing, 43%, Morand
Grappa, 41,5%, Lateltin Lanz Ingold Zürich
Calvalais, 40%, Maurice Solioz

Provenance des produits

Dans la mesure du possible, nos produits sont régionaux. En tant que l'une des plus anciennes entreprises de la région, nous sommes fortement enracinés localement et entretenons de nombreux partenariats avec les producteurs locaux.

Provenance des viandes

Boeuf-génisse : Région Chablais, Suisse

Porc : Région Chablais, Suisse

Volaille : Suisse

Provenance des poissons

Saumon : Ecosse



Recommandation de restaurants pour moins de 20 personnes

Distance (voiture)	Restaurant	Adresse		Téléphone	Type de cuisine	Jours de fermeture
5 minutes	Brasserie de la Mine	Route de Massongex 4, 1880 Bex WEB	SITE-	+41 21 463 99 99	Brasserie	Lundi, mardi et dimanche
5 minutes	Grotto 04	Ruelle du marché 10, 1880 Bex WEB	SITE-	+41 21 463 33 34	Italienne	Mercredi
10 minutes	St-Christophe	Route de Lavey 4, 1880 Bex WEB	SITE-	+41 24 485 29 77	Française	Lundi et mardi
10 minutes	Le Ranch	Avenue de la Gare 3, 1880 Bex WEB	SITE-	+41 24 463 39 70	Européenne	Mardi
10 minutes	Carrefour des Saveurs	Chemin vers la Gare 6, 1897 Saint-Triphon WEB	SITE-	+41 24 463 24 08	Asiatique	Lundi et dimanche
10 minutes	Petit Bouchon	Rue Centrale 57, 1880 Bex WEB	SITE-	+41 24 534 25 68	Française	Lundi, mardi et dimanche
10 minutes	Grill du Marché	Route du Stand 11, 1880 Bex WEB	SITE-	+41 79 967 68 58	Grill	Lundi
15 minutes	Hôtel de Ville d'Ollon	Place de l'Hôtel de Ville 3, 1867 Ollon WEB	SITE-	+41 21 499 19 22	Brasserie et bistronomie	Mercredi
15 minutes	Café des Alpes	Route du Village 2, 1882 Gryon WEB	SITE-	+41 24 498 22 22	Bistronomie	Lundi, mardi, mercredi
15 minutes	Grand Hôtel des Bains	Route des Bains 48, 1892 Lavey-Morcles WEB	SITE-	+41 24 486 15 15	Suisse	
15 minutes	Restaurant Chez Nous	Rue Cime de l'Est 5, 1890 Saint-Maurice WEB	SITE-	+41 24 485 29 91	Italienne	Lundi et dimanche
15 minutes	La Soldanelle	Relai Fermier la Soldanelle, 1880 Plans-sur-Bex WEB	SITE-	+41 79 452 36 81	Suisse	Jeudi

Cadeaux



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Gamme Fleur des Alpes

	Article	Prix à l'unité	Prix à l'unité, dès 20 pièces
	Fleur des Alpes avec couvercle en mélèze 85 g	CHF 13,90	CHF 12,50
	Fleur des Alpes avec couvercle en mélèze - neutre A graver selon votre envie (nom, prénom, logo, etc.) 85 g	CHF 19,90	CHF 17,90
	Fleur des Alpes avec couvercle en mélèze – avec couronne A graver selon votre envie (nom, prénom, logo, etc.) 85 g	CHF 19,90	CHF 17,90
	Fleur des Alpes nature 140 g	CHF 9,50	CHF 8,55
	Fleur des Alpes Thym Bio Suisse 130 g	CHF 8,90	CHF 8.-
	Fleur des Alpes Poivre de Cayenne Bio Suisse 130 g	CHF 9,90	CHF 8,90

Gamme Sel des Alpes

	Article	Prix à l'unité	Prix à l'unité, dès 20 pièces
	Sel fin - sachet en toile 200 g	CHF 5,90	CHF 5,30
	Sel fin - salière en aluminium 110 g	CHF 4,90	CHF 4,40
	Coffret de 4 Sels aux Herbes Bio et d'une salière de sel fin	CHF 17,20	CHF 15,50
	Sel fin 250 g	CHF 2,50	CHF 2,25
	Sel aux Herbes Bio Oriental 80 g	CHF 3,80	CHF 3,40
	Sel aux Herbes Bio Fort 80 g	CHF 3,80	CHF 3,40
	Sel aux Herbes Bio Doux 80 g	CHF 3,80	CHF 3,40
	Sel aux Herbes Bio Mélange aromatique 80 g	CHF 3,80	CHF 3,40

Gamme Sel des Alpes

	Article	Prix à l'unité	Prix à l'unité, dès 20 pièces
	Condiment pour viande 150 g	CHF 5,90	CHF 5,30
	Condiment pour pommes de terre 140 g	CHF 5,90	CHF 5,30
	Condiment pour tomates mozzarella 130 g	CHF 5,90	CHF 5,30
	Condiment pour fondue et raclette 165 g	CHF 6,90	CHF 6,20
	Condiment cuisine suisse 200 g	CHF 6,90	CHF 6,20

Gamme Bex les Bains

	Article	Prix à l'unité	Prix à l'unité, dès 20 pièces
	Sel de bain, relaxant Orange et lavande 500 g	CHF 12,90	CHF 11,60
	Sel de bain, tonifiant Pins et genévrier 500 g	CHF 12,90	CHF 11,60
	Crème douche aux huiles essentielles, relaxante Orange et lavande 200 ml	CHF 9,90	CHF 8,90
	Crème douche aux huiles essentielles, tonifiante Pins genévrier 200 ml	CHF 9,90	CHF 8,90
	Douche fraîcheur 2en1 Menthe-citronnelle 200 ml	CHF 9,90	CHF 8,90
	Gommage corps Pins et genévrier 150 ml	CHF 22,00	CHF 19,80
	Gommage visage Rose de Damas et rose musquée 75 ml	CHF 12,90	CHF 11,60

Salina Helvetica Schweizerhalle & Riburg (région de Bâle)



Les Salines Suisses sont également actives dans le nord-ouest de la Suisse et proposent de superbes expériences dans des lieux uniques.

Bienvenue à Schweizerhalle et Riburg

L'aventure du Sel à Schweizerhalle

La Saline de Schweizerhalle vous offre un aperçu de l'ensemble du processus de transformation du sel. Le sel se mange, se goûte et se saupoudrer. Mais désormais, le sel peut aussi être expérimenté !

Adulte (dès 16 ans) CHF 12.-

Jeune (6 à 15 ans) CHF 6.-

Enfant (moins de 6 ans) gratuit



Découvrez l'histoire du Sel à Schweizerhalle

Cette magnifique maison néobaroque a été construite en 1860 et a longtemps été la résidence des directeurs de la Saline. Elle se trouve exactement là où le sel a été trouvé pour la première fois dans le nord-ouest de la Suisse. La villa regorge de trésors historiques !

Adulte (dès 16 ans) CHF 20.-

Jeune (6 à 15 ans) CHF 15.-

Enfant (moins de 6 ans) free



Découvrez le sel, la neige et la glace à Riburg

Avec la plus grande coupole en bois et l'un des évaporateurs les plus imposants d'Europe, la Saline de Riburg vous invite à une découverte vertigineuse du sel !

Adulte (dès 16 ans) CHF 12.-

Jeune (6 à 15 ans) CHF 6.-

Enfant (moins de 6 ans) gratuit



Apéritifs à Schweizerhalle et Riburg

Dès 15 personnes

Apéritif mini - CHF 15.- par personne

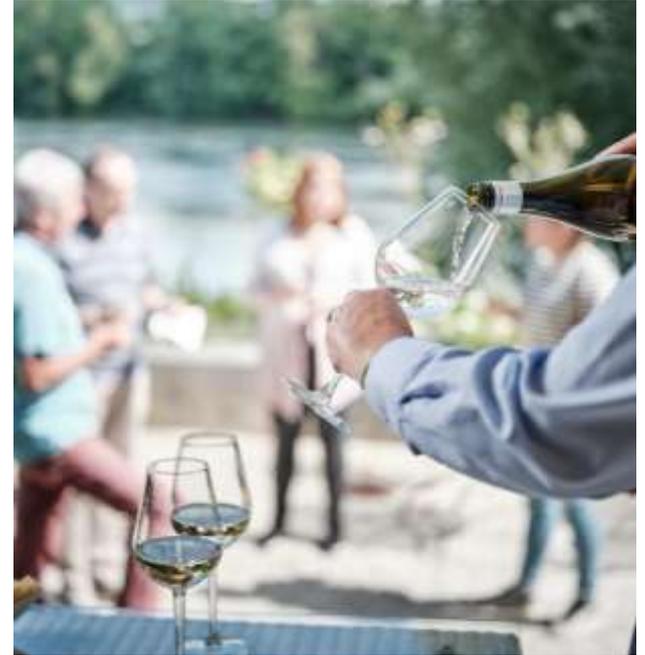
- 1 verre – Prosecco Nudo Brut, vin blanc ou rouge Bleu de bleu, bière Hopfenperle
- Eau, cidre, jus d'orange, bière ou vin sans alcool
- Simon's Olive Mix et Gaugler Reedli avec Fleur des Alpes

Apéritif midi - CHF 32.- par personne

- 1 verre – Prosecco Nudo Brut, vin blanc ou rouge Bleu de bleu, bière Hopfenperle
- Eau, cidre, jus d'orange
- Gruyère affiné dans les Mines de Sel de Bex, bâton du mineur, tapenade et pain, Simon's Olive Mix et Gaugler Reedli avec Fleur des Alpes

Apéritif Maxi – CHF 45.- par personne

- Prosecco Nudo Brut, vin blanc et rouge d'Argovie, bière avec/sans alcool
- Eau, jus d'orange
- Mini Silserli farci au fromage ou à la viande – 2 pièces par personne, bol de fromage avec Tête de Moine, rouleaux de sbrinz et parmesan, salami, mini croissants au jambon, brochettes de tomates et mozzarella avec pesto de basilic, brochettes d'antipasti, galettes de fromages, salade de légumes et petits pots, assiette sucrée, mini panna cotta



Conditions générales de vente



SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES

Conditions générales de vente

Restauration

Les visites avec prestations de restauration (café-croissant, apéritif et/ou repas) sont organisées pour un minimum de 20 personnes. Si un groupe de moins de 20 convives souhaite réserver une visite avec une ou plusieurs des prestations de restauration ci-dessus, la facture sera basée sur 20 personnes.

- **Café-croissant**

- Selon nos deux propositions précédentes, les pauses café-croissant ont lieu soit sous des espaces couverts et non fermés devant le bâtiment d'accueil, soit dans le Réservoir Rond (salle au départ de la visite).

- **Apéritif et repas**

- Le choix de l'apéritif et/ou du repas doit être transmis par écrit 1 mois avant la date de votre venue.
- Il est possible de composer votre propre menu. Le prix sera adapté en conséquence.
- Selon le nombre de convives présents, le service pour les deux menus raclette nécessite plus de temps qu'un autre menu (environ 45 minutes supplémentaires).
- Les pique-niques ne sont pas autorisés.

- **Boissons**

- Les boissons sont fournies exclusivement par les Mines de Sel de Bex.
- Un droit de bouchon de CHF 25.- par bouteille est facturé si le client amène ses propres boissons.
- Le choix des boissons alcoolisées est à transmettre au plus tard 10 jours avant votre venue.
- Pas d'encaissement sur place. Les boissons sont facturées.

Conditions générales de vente

Tarifs enfant

- Jusqu'à 15 ans
 - Visite au prix groupe
 - Rabais de 50 % sur le menu (demi-portion)
 - Rabais de 50 % sur le forfait boissons
- Moins de 2 ans : toutes les prestations sont offertes

Apéritif et/ou repas en soirée

- Tous les participants entrent et sortent des Mines en même temps avec le Train des Mineurs. Un trajet supplémentaire est facturé CHF 100.- (aller-retour).
- Dès minuit, un supplément de CHF 300.- par heure entamée est facturé.
- Le dernier service cuisine se fait à 00h00, le dernier service boissons à 02h00 et le dernier départ du train à 02h30.

Capacité et mise en place de la Taverne du Dessaloir

- La Taverne du Dessaloir peut accueillir jusqu'à 120 personnes assises (tables ovales à 8 places, 130cm X 172cm).

Conditions générales de vente

Contrat

- Après confirmation des prestations, un contrat les récapitulant sera envoyé par mail.
- Le nombre définitif de personnes doit être transmis par écrit au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de votre venue. Ce chiffre servira de base pour la facture. Un jour ouvrable est un jour de semaine, du lundi au vendredi. Les samedis, dimanches et jours fériés ne sont pas considérés comme jours ouvrables.
- Aucun recours ne sera envisagé.

Facturation et paiement

- L'organisateur s'acquitte des montants facturés par virement postal ou bancaire. Le paiement se fait à 30 jours nets dès la facturation.
- Pour les groupes ayant leur siège ou domicile en dehors du territoire suisse, un acompte correspondant aux 50 % du montant des prestations peut être demandé. Cet acompte doit être payé 2 mois au plus tard avant la venue du groupe.

Réclamation

- Toute réclamation est à envoyer par écrit dans les 10 jours suivant la date de facturation. Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en considération.

Conditions générales de vente

Annulation

- Toute annulation totale ou partielle doit être impérativement communiquée par écrit. En cas d'annulation dans les 14 jours ouvrables avant la date de votre venue, tous les frais seront facturés.

Responsabilité

- Le client est responsable des membres de son groupe. Le client répond de tout dommage constaté, notamment en cas de casse, vol ou autre. Les Mines de Sel déclinent toute responsabilité quant aux valeurs et propriétés du client et des membres de son groupe et déclinent toute responsabilité en cas d'éventuels accidents ou dommages survenus au client et aux membres de son groupe.

Fumée – cigarettes

- Pour des raisons liées à la sécurité et au grisou, il est strictement interdit de fumer dans les Mines de Sel de Bex. Si des personnes sont surprises en train de fumer dans les Mines de Sel, des frais peuvent être ajoutés à la facture finale.
- Des trajets aller-retour hors des Mines peuvent être organisés pour des pauses cigarettes, uniquement pour les événements en soirée. L'aller-retour est facturé CHF 100.-.

Accessibilité

- Toutes les places de parking sont gratuites. Les parkings ne sont pas surveillés. Les Mines de Sel de Bex déclinent toute responsabilité en cas de vol, détérioration de véhicules ou de biens se trouvant à l'intérieur de ceux-ci.