

Aperçu de l'offre 2025

Mines de Sel de Bex

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

Bienvenue aux Mines de Sel

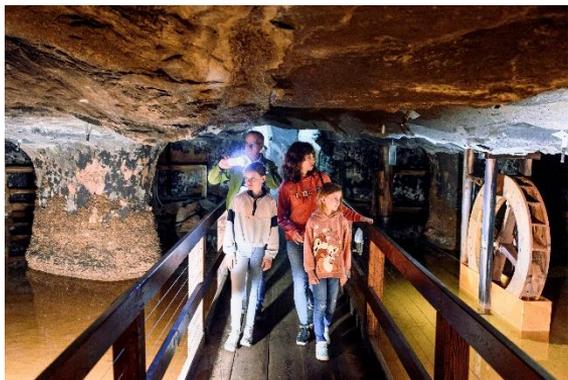
Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

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 |



Pour les groupes

Tarif visite (dès 20 personnes)

- Adultes > 16 ans
- Jeunes entre 6 à 15 ans
- Enfants moins de 6 ans

CHF 20 CHF 26

CHF 12 CHF 13

Gratuit

Pour des groupes de moins de 45 personnes (adultes et enfants confondus), d'autres visiteurs se joignent à votre groupe pour la visite. Vous pouvez opter pour une visite exclusive à CHF 900 si vous préférez avoir votre propre guide et train.

Dès 45 personnes (adultes et enfants confondus), votre visite est automatiquement considérée comme exclusive, aux tarifs mentionnés ci-dessus.

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



Visite exclusive

**Accompagné d'un guide dédié
spécifiquement pour votre groupe, vivez
un voyage inoubliable au coeur des Mines
de Sel!**

- Prix forfaitaire de CHF 900 jusqu'à 45 personnes
- CHF 20 par personne supplémentaire
- Visite guidée dans la langue de votre choix (français, allemand, anglais ou italien)
- Selon nos disponibilités



Pour les « Autocaristes »

incluant tour-opérateurs et organisateurs de voyages

Tarif visite (guide inclus)

- Adultes > 16 ans **CHF 20** CHF-26
- Jeunes entre 6 et 15 ans **CHF 12** CHF-13
- Enfants moins de 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



Pour les écoles

Tarif visite (guide inclus)

- Accompagnants **CHF 12** CHF-26
- Elèves et étudiants entre 6 et 25 ans **CHF 12** CHF-13
- Enfants moins de 6 ans **Gratuit**

Pour des groupes de moins de 45 personnes (adultes et enfants confondus), d'autres visiteurs se joignent à votre groupe pour la visite. Vous pouvez opter pour une visite exclusive à CHF 540 si vous préférez avoir votre propre guide et train.

Dès 45 personnes (adultes et enfants confondus), votre visite est automatiquement considérée comme exclusive, aux tarifs mentionnés ci-dessus.

Avantages supplémentaires

- Visite dans la langue du groupe, même si le groupe est composé de moins de 20 personnes



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

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

Pour les séminaires

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

Location

- Forfait demi-journée: CHF 250
- Forfait journée complète: CHF 400

Equipement

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

Configuration

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



Accès en transport publics

- **Transports publics Chablaisiens**

- Jusqu'à 20 personnes, minibus: CHF 430 (aller-retour)
- Entre 21 et 50 personnes, bus: CHF 450 (aller-retour)
- Prix fixes, valables également les samedis, dimanches et jours fériés
- Pas de majoration en cas d'attente si l'heure de retour diffère de celle programmée au préalable
- Réservation obligatoire 72 heures minimum à l'avance par email
- Contact
 - Adresse email: planification@tpc.ch
 - Téléphone: +41 24 468 07 71

- **Taxi Zorro**

- Jusqu'à 13 personnes, minibus: CHF 250 (aller-retour)
- Jusqu'à 19 personnes, minibus: CHF 320 (aller-retour)
- Prix fixes, valables également les samedis, dimanches et jours fériés
- Majoration de CHF 60 par heure d'attente si l'heure de retour diffère de celle programmée au préalable
- Contact
 - Adresse email: info@taxi-zorro.com
 - Téléphone: +41 24 495 84 84

Offre restauration

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

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, à discrétion
- Gruyère affiné dans les Mines et flûtes au sel, à discrétion

Apéritif du Mineur, à discrétion – CHF 30 par personne

- Gruyère affiné dans les Mines, assortiment de viandes froides, flûtes au sel, bricolets 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

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

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

Raclette à discrétion
Pommes de terre
Oignons et cornichons
au vinaigre

Coupe du mineur
glace vanille et raisins à la lie

CHF 45 par personne
CHF 55 par personne avec
un assortiment de viandes
froides

Menu Fondue au fromage Sel des Alpes

à faire soi-même

Fondue au fromage à
discrétion
Pain blanc
Oignons et cornichons au
vinaigre

Coupe du mineur
glace vanille et raisins à la lie

CHF 45 par personne
CHF 55 par personne avec
un assortiment de viandes
froides

Menu Papet vaudois

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

CHF 55 par personne

Menu du Terroir

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

CHF 55 par personne

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

Quiche à l'oignon

Sauté de boeuf à la
moutarde aiglonne

Purée de pommes de terre
et céleri

Légumes de saison

Coupe du mineur
glace vanille et raisins à la lie

CHF 60 par personne

Menu Le Muveran

Terrine de légumes,
sauce cresson

Petite saladinne du moment

Suprême de pintade, sauce
au vin doux du Chablais

Gratin de riz safrané

Légumes de saison

Coupe du mineur
glace vanille et raisins à la lie

CHF 70 par personne

Menu Les Dents de Morcles

Cassolette de champignons

Faux-filet de boeuf rôti,
sauce d'Enfer

Galettes de pommes
de terre

Légumes de saison

Coupe du mineur
glace vanille et raisins à la lie

CHF 80 par personne

Menu Savolaires

Terrine de foie gras au sel Fleur
des Alpes, avec confit de figues
et brioches

Pavé de saumon sur lit de
poireaux, avec beurre blanc et
citron vert

Filet de boeuf au sel Fleur des
Alpes, sauce au vin rouge
Risotto au safran
Légumes de saison

Assortiment de desserts
mousse au Toblerone, crème
citronnée et compotée de fruits

CHF 115 par personne

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 1 l
 Thé froid pêche ou citron 5 dl
 Coca-Cola ou Coca-Cola zéro 5 dl
 Sprite 5 dl
 Fanta 5 dl
 Gents Swiss Roots Tonic Water 2 dl

CHF 6

Bières de la Brasserie «La Mine» à Bex

La Mineuse 33 cl – Gose
 L'Hermine 33 cl – Bière blanche
 La Minette 33 cl – American Pale Ale

CHF 7,50

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 blancs

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

CHF 21
 CHF 31
 CHF 37
 CHF 45

Vins rouges

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

Café – Thé

CHF 4

Choix d'alcools forts 2 cl

CHF 7

Gin de la Mine, 40%, Brasserie de la Mine, Bex
 Whisky Talisker 10 ans, 45,8%, Distillerie Talisker, Île de Skye
 Limoncello, 25%, Mestrino, Italie
 Génépi des Alpes, 41%, Distillerie Morand, Martigny
 Abricotine, 43%, Distillerie Morand, Martigny
 Williamine, 43%, Distillerie Morand, Martigny
 Vielle prune, 40%, Distillerie Fassbind, Oberarth
 Framboise, 43%, Distillerie Morand, Martigny
 Mirabelle, 43%, Distillerie Morand, Martigny
 Grappa, 40%, Fiori di Vite, Italie
 Calvalais, 40%. Cave de la Châtellenie, Saint-Léonard

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

Provenance des pains

Pain blanc et pain de seigle : Suisse



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 SITE-WEB | +41 21 463 99 99 | Brasserie | Lundi, mardi et dimanche |
| 5 minutes | Grotto 04 | Ruelle du marché 10, 1880 Bex SITE-WEB | +41 21 463 33 34 | Italienne | Mercredi |
| 10 minutes | St-Christophe | Route de Lavey 4, 1880 Bex SITE-WEB | +41 24 485 29 77 | Française | Lundi et mardi |
| 10 minutes | Le Ranch | Avenue de la Gare 3, 1880 Bex SITE-WEB | +41 24 463 39 70 | Européenne | Mardi |
| 10 minutes | Carrefour des Saveurs | Chemin vers la Gare 6, 1897 Saint-Triphon SITE-WEB | +41 24 463 24 08 | Asiatique | Lundi et dimanche |
| 10 minutes | Petit Bouchon | Rue Centrale 57, 1880 Bex SITE-WEB | +41 24 534 25 68 | Française | Lundi, mardi et dimanche |
| 15 minutes | Hôtel de Ville d'Ollon | Place de l'Hôtel de Ville 3, 1867 Ollon SITE-WEB | +41 21 499 19 22 | Brasserie et bistronomie | Mercredi |
| 15 minutes | Café des Alpes | Route du Village 2, 1882 Gryon SITE-WEB | +41 24 498 22 22 | Bistronomie | Lundi, mardi, mercredi |
| 15 minutes | Grand Hôtel des Bains | Route des Bains 48, 1892 Lavey-Morcles SITE-WEB | +41 24 486 15 15 | Suisse | |
| 15 minutes | Restaurant Chez Nous | Rue Cime de l'Est 5, 1890 Saint-Maurice SITE-WEB | +41 24 485 29 91 | Italienne | Lundi et dimanche |
| 15 minutes | La Soldanelle | Relai Fermier la Soldanelle, 1880 Plans-sur-Bex SITE-WEB | +41 79 452 36 81 | Suisse | Jeudi |
| 20 minutes | Restaurant La Terrasse | Place de Barboleuse, 1882 Gryon SITE-WEB | +41 24 498 16 68 | Suisse | |
| 20 minutes | King Tandoori | Avenue Centrale 164, 1884 Villars-sur-Ollon SITE-WEB | +41 24 441 13 13 | Indienne | Lundi |
| 25 minutes | Bistrot du Soldat, Musée Fort de Chillon | Avenue de Chillon 22, 1820 Veytaux SITE-WEB | +41 21 552 44 55 | Suisse | |

Cadeaux

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

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



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)

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex



Salina
Helvetica

**L'aventure
du sel.**

Poursuivez votre voyage dans l'univers fascinant du sel suisse. Une nouvelle expérience vous attend à Schweizerhalle (BL).

 **Réserver maintenant!**

Nouveau!

Une offre des Salines Suisses. salina-helvetica.ch



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 saupoudre. 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 néo-baroque 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 !

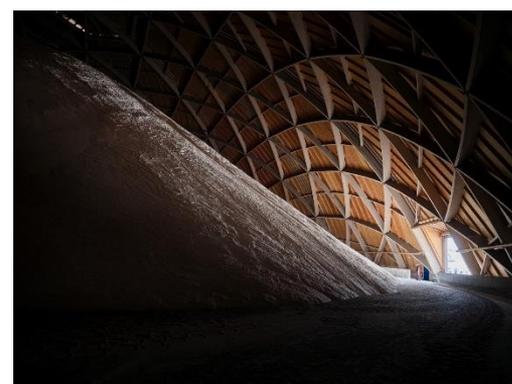
| | |
|--------------------------------|---------|
| Adulte (dès 16 ans) | CHF 20 |
| Jeune (6 à 15 ans) | CHF 15 |
| Enfant (moins de 6 ans) | gratuit |



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 Knabberer - CHF 12 par personne

- Collation servie avec de l'eau minérale et du jus d'orange
- Vin, bière et autres boissons sur demande, selon consommation

Apéritif Feinschmecker - CHF 32 par personne

(ou forfait de CHF 330 si moins de 15 personnes)

- Amuse-bouches pour amateurs de viande et végétariens
- Servi avec de l'eau minérale et du jus d'orange
- Vin, bière et autres boissons sur demande, selon consommation



Conditions générales de vente

Salina
Helvetica
Mines de Sel de Bex

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 ou 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.