



Sortie d'entreprise

— au coeur du vivant

Emmenez votre équipe hors des sentiers battus et partagez une journée de cueillette et cuisine sauvage!

Curiosité, esprit d'équipe et créativité.

*"Une merveilleuse
expérience enrichissante
de cueillette et de team
building."
L'équipe du restaurant Pic, Beau Rivage Palace*



Services

GOÛTEZ LA FORÊT

Vous partirez en 2 groupes sur les chemins pour apprendre à reconnaître à travers tous vos sens certaines plantes sauvages comestibles, que vous cueillerez dans le respect de notre charte éthique et des règles de base de la cueillette sauvage durable.

TOUS AUX FOURNEAUX

Armés de votre cueillette, vous cuisinerez par petites équipes les plats colorés, festifs et savoureux du buffet. Collaboration, communication et créativité seront de mise pour terminer en beauté autour d'une table bien garnie!

VOS GUIDES

Vaida Auzelyte, Docteur en physique et herboriste. Elle complète ses multiples connaissances des plantes par une formation médicale de phytothérapie clinique et nutrition.

Murielle Borel-Pradervand, cueilleuse, enseignante, clown et animatrice-nature. Elle travaille avec les plantes sauvages depuis une quinzaine d'années et partage plus de 20 ans d'expérience dans l'animation de jeux collaboratifs.

En option

Des exercices de team building pour renforcer la confiance, la cohésion et les liens au sein de l'équipe.

Les vins de la cave Simon Gilliéron de Ropraz pour trinquer avec le repas.

En pratique

Groupe jusqu'à 30 personnes / Avril-octobre / 4-5h

Français, anglais

Repas compris



murielle@herbettes.ch / +41 79 676 61 93



Sortie d'entreprise

— au coeur du vivant

Réunissez votre équipe autour d'un atelier interactif, à la découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales. Habilité, engagement et autonomie.

Services

LA GÉNÉROSITÉ DES PLANTES

Choisissez un thème à explorer et passez de la théorie à l'action pour fabriquer un assortiment de préparations à base des plantes de chez nous à rapporter chez vous, tout cela dans un refuge au coeur de la forêt ou dans vos locaux.

DES THÈMES À L'INFINI

Tout savoir sur les vertus et les saveurs des conifères - Apprendre à faire ses cosmétiques maison - Découvrir les épices sauvages de chez nous - Plonger dans le monde de la lactofermentation - Faire son herbier - etc.

Ou alors, explorez un thème de santé et découvrez les plantes qui peuvent nous soutenir dans un domaine précis: le calme et le sommeil - le système immunitaire - la digestion - etc.

Nous vous transmettons volontiers la liste complète des thèmes possibles.

VOS GUIDES

Vaida Auzelyte, Docteur en physique et herboriste. Elle complète ses multiples connaissances des plantes par une formation médicale de phytothérapie clinique et nutrition.

Murielle Borel-Pradervand, cueilleuse, enseignante, clown et animatrice-nature. Elle travaille avec les plantes sauvages depuis une quinzaine d'années et partage plus de 20 ans d'expérience dans l'animation de jeux collaboratifs.

En option

Un apéro sauvage gourmand préparé par nos soins pour terminer en beauté.
Les vins de la cave Simon Gilliéron de Ropraz pour trinquer.

En pratique

Groupe jusqu'à 30 personnes / toute l'année / 3-4h
Français, anglais
Sans repas



murielle@herbettes.ch / +41 79 676 61 93



Sortie d'entreprise

— au coeur du vivant

Partez sur les chemins avec votre équipe à la découverte des plantes sauvages de chez nous.

Adaptabilité, collaboration et créativité.



Services

EN PLEIN AIR PAR TOUS LES TEMPS

Laissez-vous embarquer dans une balade botanique pour observer et apprendre à identifier les plantes qui poussent autour de chez vous. Axez la balade sur un thème précis: du sauvage à l'assiette - une pharmacie au bord du chemin - les arbres comestibles - nos superfood locales.

LA MAIN À LA PÂTE

Avec les plantes récoltées, fabriquez sur le pouce par équipe un beurre aux herbes et un pesto pour l'apéro. Collaboration, communication et créativité seront de mise pour charmer tous les palais.

VOS GUIDES

Vaida Auzelyte, Docteur en physique et herboriste. Elle complète ses multiples connaissances des plantes par une formation médicale de phytothérapie clinique et nutrition.

Murielle Borel-Pradervand, cueilleuse, enseignante, clown et animatrice-nature. Elle travaille avec les plantes sauvages depuis une quinzaine d'années et partage plus de 20 ans d'expérience dans l'animation de jeux collaboratifs.



En option

La location d'un refuge pour faire l'apéro à l'abri.
Les vins de la cave Simon Gilliéron de Ropraz pour trinquer.

En pratique

Groupe jusqu'à 30 personnes / Avril-octobre / 3h

Se passe complètement en extérieur

Français, anglais

Apéro compris



murielle@herbettes.ch /+41 79 676 61 93