

DéCi Comptoir Gourmand
Service traiteur

ÉVÉNEMENT SUR MESURE



+41 21 616 17 70



WWW.DECICOMPTOIRGOURMAND.CH



BIENVENUE@DECICOMPTOIRGOURMAND.CH

Au DéCi, nous imaginons et mettons en scène **des soirées uniques, entièrement personnalisées**, autour du thème de votre choix.

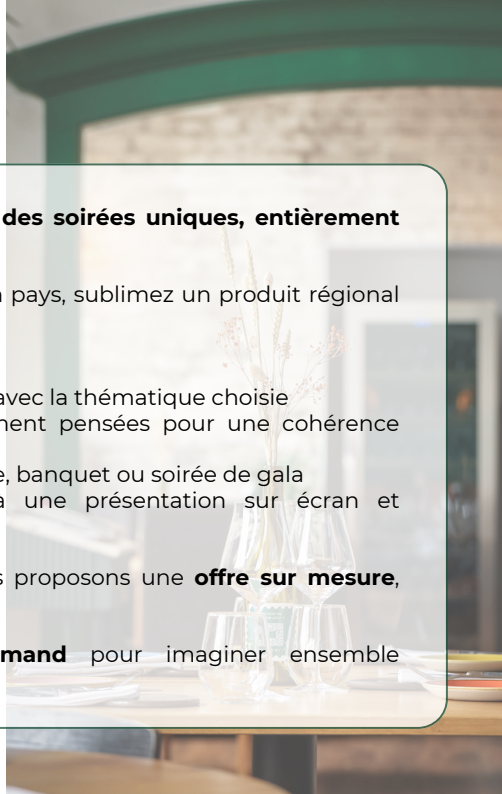
Voyagez le temps d'un événement au cœur d'un pays, sublimentez un produit régional ou donnez vie à l'univers qui vous inspire.

Une expérience immersive clé en main

- Cuisine en live cooking, en parfaite harmonie avec la thématique choisie
- Sélection musicale et ambiance soigneusement pensées pour une cohérence totale
- Différents formats possibles : cocktail dinatoire, banquet ou soirée de gala
- Mise en valeur de votre produit grâce à une présentation sur écran et vidéoprojecteur

Parce que chaque projet est unique, nous vous proposons une **offre sur mesure**, adaptée à vos envies et à vos objectifs.

Rencontrons-nous au **DéCi Comptoir Gourmand** pour imaginer ensemble l'événement qui vous ressemble.



SOIRÉE À THÈME AUTOUR D'UN PRODUIT

Imaginez une expérience sensorielle entièrement dédiée à un produit d'exception.

Par exemple, **un itinéraire de dégustation autour du chasselas**, décliné en versions nature, orange, pétillante, vieux millésimes, et issu de différentes régions.

Chaque vin est **subtilement accordé à une sélection de plats servis sous forme de bouchées**, pensées pour révéler et sublimer les arômes du produit.

Tout au long de la soirée, **notre sommelière accompagne les convives**, guide la dégustation et partage ses connaissances, tandis qu'**un dessinateur illustre l'expérience en direct** au fil du repas, ajoutant une dimension artistique et immersive à l'événement.



Événement "Drink & Draw" @cartoonbase

SOIRÉE À THÈME AUTOUR D'UNE DESTINATION

Les soirées à thème autour d'une destination sont au cœur de notre savoir-faire. Nous créons de véritables **voyages immersifs**, pensés pour faire vivre une culture, une atmosphère et des saveurs le temps d'un événement.

Par exemple, pour une agence de voyages, nous avons imaginé une scénographie autour des destinations **Japon, Corée et Bali**, ou encore **Cap-Vert et Tanzanie**, servant de support à la présentation de ces pays auprès de leurs clients.

Au programme : **stands de street food, animations culinaires et ambiance immersive** en parfaite cohérence avec chaque destination.

Nous concevons également des soirées dédiées à des pays comme **l'Italie, la France ou la Suisse**, avec des **animations en live cooking** : risotto servi dans une meule de fromage, découpes minute, gestes de chefs et cuisine spectaculaire.

Ces expériences peuvent se décliner en format **apéritif dînatoire ou en repas à table**, selon vos envies, pour une immersion culinaire à la fois conviviale, élégante et mémorable.



Nous dressons notre table dans **des lieux d'exception** pour vous faire vivre une expérience hors du temps.

Court de tennis, ferme aux agrumes, caveau de vigneron, capite au cœur des vignes... grâce à nos nombreux partenaires, les possibilités sont multiples. **Nous pouvons également nous déplacer dans le lieu de votre choix.**

Pour cette parenthèse gourmande, nous imaginons un **menu en 4, 5 ou 6 services**, pensé pour une immersion complète, accompagné d'**accords mets & vins soigneusement sélectionnés.**

Chaque Tavolata est conçue comme **un événement unique et entièrement sur mesure**, qui marquera durablement les esprits et laissera à vos convives un souvenir aussi fort que précieux.



Les serres @lafermeauxagrumes, Borex



Les loges @stadedelapontaise, Lausanne