

DéCi Comptoir Gourmand

Service traiteur

ÉVÉNEMENT SUR MESURE

+41 21 616 17 70

WWW.DECICOMPTOIRGOURMAND.CH

BIENVENUE@DECICOMPTOIRGOURMAND.CH

ÉVÉNEMENT SUR MESURE

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, sublimez un produit régional ou donnez vie à l'univers qui vous inspire.

Une expérience immersive clé en main

- Une cuisine en live cooking, en parfaite harmonie avec le thème choisi
- Une sélection musicale et une ambiance soigneusement pensées, pour une cohérence totale
- Différents formats possibles : cocktail dînatoire, banquet ou soirée de gala
- Votre produit mis en valeur 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 et vieux millésimes, issu de différentes régions.

Chaque vin est subtilement accordé à une sélection de plats servis en **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 : une dimension artistique et immersive de plus.



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 du **Japon, de la Corée et de Bali**, ou encore du **Cap-Vert et de la Tanzanie**, pour présenter ces pays à ses clients.

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

Nous concevons aussi 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 chef et cuisine spectaculaire.

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

TAVOLATA

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 aussi **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 et accompagné d'**accords mets et vins** soigneusement choisis.

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