

La Table d'Olivier

HAUS DER AUTORENKÜCHE — SCHWEIZ

Sich nähren *von* *Emotionen.*

Das Haus betritt die Intimität Ihres Zuhauses, um ein außergewöhnliches gastronomisches Erlebnis zu gestalten.

PRIVATKOCH · EVENTS & EMPFÄNGE

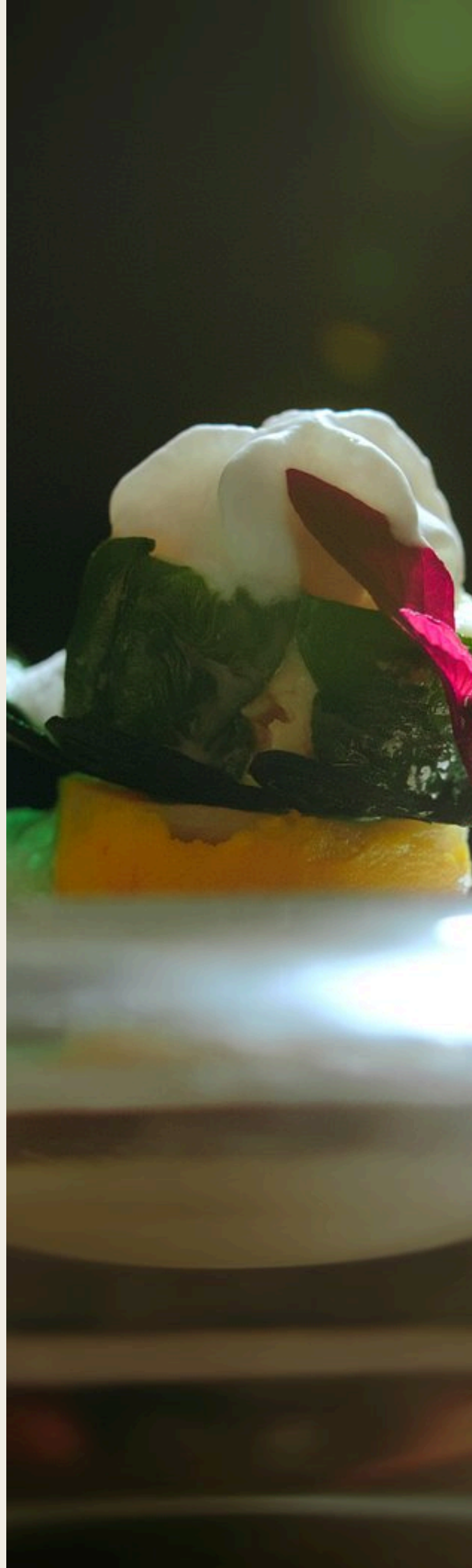
BROSCHÜRE — LATABLEDOLIVIER.CH

EIN WORT DES KÜCHENCHEFS

« Ich glaube an eine Küche des Wesentlichen: an das Zuhören, an die richtige Geste und an die einfache Freude, einen Tisch mit jenen zu teilen, die die Stille zwischen zwei Tellern zu schätzen wissen. »

Olivier

OLIVIER DUFRENNE — CHEF FONDATEUR



Olivier *Dufrenne*

In Frankreich in den besten Häusern ausgebildet, sammelte Olivier Dufrenne seine Erfahrung im Mirador du Mont Pèlerin, im Hôtel de la Paix und im Crans Ambassador. Er begegnete Jean Rougié, leitete Brigaden und zeichnete für sternengekrönte Menüs verantwortlich.

Ich suche das Zuhören gegenüber dem Produkt, die richtige Geste und die Begegnung. Aufrichtigkeit vor allem.

Heute stellt er dieses Können in den Dienst einer Klientel, die Exzellenz zu erkennen weiß. Im direkten Kontakt. Mit absolutem Anspruch.

*Mirador du
Mont Pèlerin*
FINE DINING

*Hôtel de la
Paix*
LAUSANNE

*Crans
Ambassador*
CRANS-
MONTANA

GELISTET IN *Gault & Millau*



DER PRIVATKOCH

Autorenküche, *bei Ihnen zu Hause serviert.*

Zu Hause zu empfangen ist eine Kunst. Das Haus übernimmt Ihre Küche, um ein maßgeschneidertes gastronomisches Erlebnis zu inszenieren — in Ihrem Zuhause, einer Zweitresidenz oder an einem privaten Ort. Alles wird für Sie gestaltet, jedes Detail maßgeschneidert.



I. Das Autoren- Dinner

ab CHF 150 / Person
Service inklusive ab 7 Gästen

- Amuse-Bouche
- Vorspeise des Autors
- Edler Fisch oder edles Fleisch
- Signature-Dessert



II. Der Flying- Dinner-Cocktail

ab CHF 85 / Person
Nur Speisen · Service optional

- Raffinierte Häppchen
- Kalte Autoren-Stücke
- Warmes Signature-Gericht
- Eine Vielfalt an Süßem



III. Das Maßgeschneiderte auf individuelles Angebot

- Gemeinsam konzipiert
- Außergewöhnliche Produkte
- Speisen-Wein-Begleitung
- Verstärkte Brigade

Ein Erlebnis *in vier Bewegungen.*

Jedes Dinner ist einzigartig. So gestalten wir es gemeinsam.

I *Das Zuhören* CA. 30 MINUTEN

Ein privilegierter Austausch, um Ihr Projekt, Ihre Gäste, den Anlass zu verstehen. Das Haus kreiert ein vollständig maßgeschneidertes Menü. Dieses erste Gespräch, kostenfrei und in aller Freiheit, ist essenziell.

II *Die Kreation* EINIGE TAGE

Beschaffung bei unseren Partnerproduzenten, Rezeptentwicklung und Menüvalidierung. Speisen-Wein-Pairings auf Wunsch. Sie erhalten einen detaillierten, illustrierten Vorschlag zur Freigabe in aller Ruhe.

III *Der Service* GANZER ABEND

Vollständige Brigade, sorgfältiges Anrichten, Saalservice durch ausgebildete Mâitres d'hôtel. Produkte und Teller werden mitgebracht. Tischkunst und Wäsche optional.

IV *Die Diskretion* NACH DEM SERVICE

Wir hinterlassen Ihre Küche makellos, wie bei unserer Ankunft. Ihnen bleiben die Erinnerungen — und die Lust auf einen nächsten Tisch.



VERANSTALTUNGEN

Für die Momente, *die ein Leben prägen.*

Vom privaten Dinner bis zum großen Empfang erhält jede Veranstaltung eine einzigartige Vorbereitung.

I

Die Hochzeit

Begrüßungscocktail, Galadinner, Brunch am Folgetag. Ein ganzer Tag, inszeniert vom ersten Amuse-Bouche bis zur letzten Mignardise.

II

Der Geburtstag

Ein runder Geburtstag verdient ein Signature-Menü, gestaltet rund um Ihre schönsten Geschmackserinnerungen.

III

Das Corporate

Partner-Dinner, Führungsseminare, Produkteinführungen. Tadellose Ausführung für hohe Ansprüche an das Image.

IV

Der Flying-Dinner-Cocktail

Stehformat für Eröffnungen, private Abende, Vernissagen. Autoren-Häppchen, Saalservice, Mixology-Bar.

REFERENZEN

Einige der bedeutendsten Häuser der Uhrmacherei, des Finanzwesens und des Handels haben uns ihr Vertrauen geschenkt.

Breguet · Omega · Longines · Pegasus Automotive Group · Garage Zenith
· Genfer Privatbank · Handelshaus

La Table d'Olivier

RESERVIEREN

Gestalten wir *Ihren Tisch.*

Jedes Dinner ist eine Begegnung. Vertrauen Sie uns Ihr Projekt
an — wir antworten innerhalb von 24 Stunden.

+41 79 320 43 93

devis@latabledolivier.ch

latabledolivier.ch

RUE DU MILIEU 10 · 1417 ESSERTINES-SUR-YVERDON · SCHWEIZ



ONLINE RESERVIEREN