

La Table d'Olivier

MAISON DE CUISINE D'AUTEUR — SUISSE

# Se nourrir *d'émotions.*

La maison investit l'intimité de votre intérieur pour y dessiner une  
expérience gastronomique d'exception.

CHEF À DOMICILE · ÉVÉNEMENTS & RÉCEPTIONS

BROCHURE — [LATABLEDOLIVIER.CH](http://LATABLEDOLIVIER.CH)

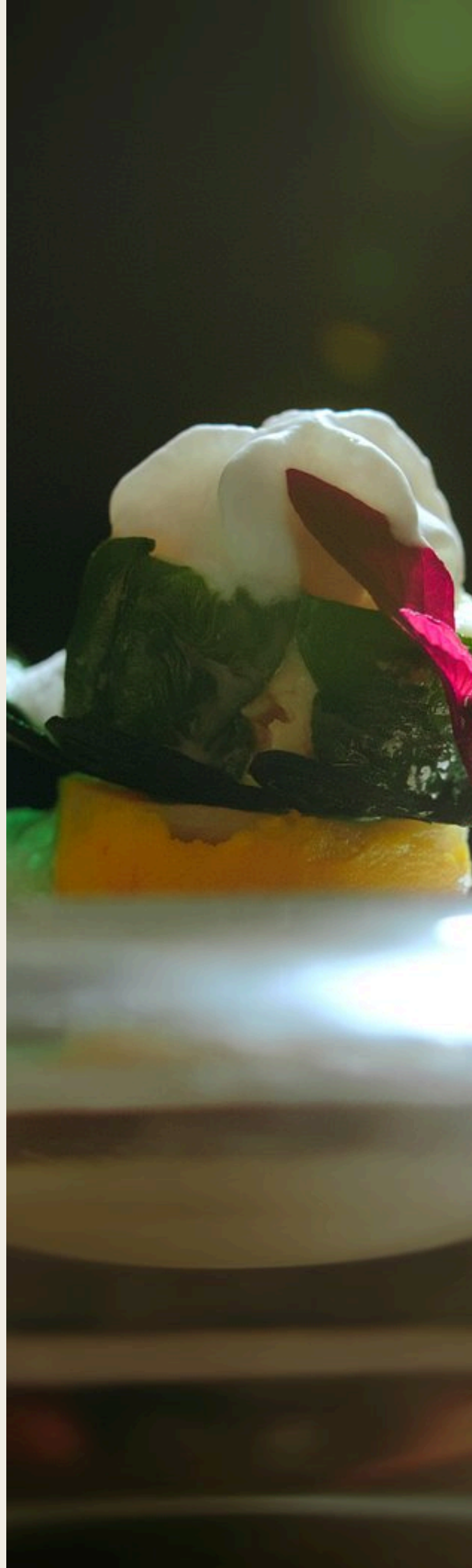
---

LE MOT DU CHEF

« Je ne crois pas à la cuisine spectacle. Je crois à l'écoute, au geste juste, et au plaisir simple de partager une table avec ceux qui savent apprécier le silence entre deux assiettes. »

*Olivier*

OLIVIER DUFRENNE — CHEF FONDATEUR



# Olivier Dufrenne

Formé en France auprès des plus grandes maisons, Olivier Dufrenne a fait ses armes au Mirador du Mont Pèlerin, à l'Hôtel de la Paix et au Crans Ambassador. Il a croisé Jean Rougié, dirigé des brigades, signé des cartes étoilées.

*Je cherche l'écoute du produit, le geste juste, et la rencontre. Pas la performance.*

Aujourd'hui, il met ce savoir-faire au service d'une clientèle qui sait reconnaître l'excellence. Sans intermédiaire. Sans concession.

---

<i>Mirador du Mont Pèlerin</i>	<i>Hôtel de la Paix</i>	<i>Crans Ambassador</i>
FINE DINING	LAUSANNE	CRANS- MONTANA

RÉFÉRENCÉ *Gault & Millau*



LE CHEF À DOMICILE

# Une cuisine d'auteur, *servie chez vous.*

Recevoir chez soi est un art. La maison investit votre cuisine pour y orchestrer une expérience gastronomique sur-mesure — dans votre intérieur, une résidence secondaire ou un lieu privé. Tout est conçu pour vous, rien n'est jamais standardisé.



## I. Le Dîner *d'Auteur*

dès 150 CHF / personne  
*Service inclus dès 7 convives*

- Amuse-bouche
- Entrée d'auteur
- Poisson ou viande noble
- Dessert signature



## II. Le Cocktail *dînatoire*

dès 85 CHF / personne  
*Tarif food only · service en option*

- Mises en bouche raffinées
- Pièces froides d'auteur
- Plat chaud signature
- Constellation de douceurs



## III. Le *Sur-mesure*

sur devis personnalisé

- Conception en collaboration
- Produits d'exception
- Accord mets & vins
- Brigade renforcée

# Une expérience *en quatre temps*.

Chaque dîner est unique. Voici comment, ensemble, nous le composons.

---

## *I* *L'écoute* ENV. 30 MINUTES

Un échange privilégié pour comprendre votre projet, vos invités, l'occasion. La maison crée un menu sur-mesure, jamais standardisé. Cette première conversation, gratuite et sans engagement, est essentielle.

---

## *II* *La création* QUELQUES JOURS

Sourcing chez nos producteurs partenaires, élaboration des recettes et validation du menu. Accord mets-vins en option. Vous recevez une proposition détaillée, illustrée, à valider en toute tranquillité.

---

## *III* *Le service* SOIRÉE COMPLÈTE

Brigade complète, dressage soigné, service en salle assuré par des maîtres d'hôtel formés au plus haut niveau. Produits et assiettes apportés. Art de la table et linge en option.

---

## *IV* *La discrétion* APRÈS LE SERVICE

Nous repartons sans laisser de trace. Votre cuisine retrouve son état d'origine. Vous gardez vos souvenirs, et l'envie d'une prochaine table.

---



## LES ÉVÉNEMENTS

# Pour les moments *qui ne se reproduiront pas.*

Du dîner privé à la réception d'envergure, chaque événement fait l'objet d'une préparation singulière.

*I*

## Le Mariage

Cocktail de bienvenue, repas de gala, brunch du lendemain. Une journée complète orchestrée du premier amuse-bouche à la dernière mignardise.

*II*

## L'Anniversaire

Un anniversaire qui marque mérite un menu signature, conçu autour de vos plus beaux souvenirs gustatifs.

*III*

## Le Corporate

Dîners de partenaires, séminaires de direction, lancements de produits. Une exécution irréprochable pour des enjeux d'image élevés.

*IV*

## Le Cocktail dînatoire

Format debout pour inaugurations, soirées privées, vernissages. Bouchées d'auteur, service de salle, bar mixologie.

---

## RÉFÉRENCES

Quelques-unes des plus grandes maisons de l'horlogerie, de la finance et du négoce nous ont accordé leur confiance.

Breguet · Omega · Longines · Pegasus Automotive Group · Garage Zenith  
· Banque Pictet · Trafigura

La Table d'Olivier

RÉSERVER

# Composons *votre table.*

Chaque dîner est une rencontre. Confiez-nous votre projet,  
nous vous répondons sous 24 heures.

+41 79 320 43 93

[devis@latabledolivier.ch](mailto:devis@latabledolivier.ch)

[latabledolivier.ch](http://latabledolivier.ch)

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



RÉSERVER EN LIGNE