

IDÉE'0



TRAITEUR & ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS

l'événementiel à votre image

RÉGION RHÔNE-ALPES



NOTRE PHILOSOPHIE

Chez Idée'O, nous sommes sans cesse en recherche de nouvelles saveurs pour réveiller et enrichir vos papilles. Nous offrons une cuisine maison avec des produits locaux et de saison. Découvrez notre belle carte, entièrement élaborée par notre chef, Quentin François (Maître Restaurateur) et son équipe en cuisine, sans oublier Camille et son équipe de maîtres d'hôtel professionnels pour un service de qualité lors de vos événements.

À la fois traiteur (producteur) et entreprise d'événementiel, nous prenons en charge le détail de l'organisation de vos événements professionnels.

Des simples plateaux repas livrés, à l'organisation d'une Garden party sur gazon clé en main, nous adaptons notre prestation à vos besoins.

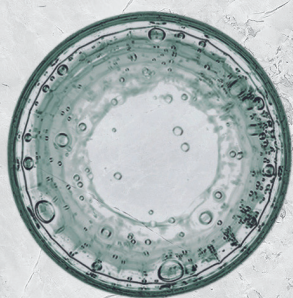
Nous gérons pour vous :

- l'installation de tente
- l'ensemble du mobilier
- la décoration
- la verrerie & la vaisselle
- le matériel technique dans le respect de la chaîne du froid
- la cuisson des pièces cocktail chaudes
- l'ensemble du personnel
- les animations culinaires et artistiques pour distraire vos convives
- la remise en état des lieux
- la gestion et le tri des déchets.

Camille & Quentin

Nos tarifs sont en HT et par personne.
Prix 2024-2025

SOMMAIRE



04

PLATEAUX

- Box / plateaux repas



06

PAUSES GOURMANDES

- Petit déjeuner
- Goûter



07

A PARTAGER

- Crazy box



10

COCKTAILS

- Cocktails en livraison
- Cocktails service



14

FOOD TRUCK

- Formule menu
- Cocktail repas



16

MENUS

- Menus-sur-mesure
- Poêles géantes
- Barbecue Party
- Buffet froid



18

BOISSONS

- Sans alcool
- Alcoolisées

BOX REPAS

ENTREE, PLAT, DESSERT

• 19,00 € / PERS

Consigne : 4 euros / box

Concept de plateau-repas en «tout en un» en bocaux en verre :

- éco-responsable,
- meilleurs conservation et conditionnement
- facilité de réchauffage (micro-onde)

Instruction :

Choix de menu unique et adaptation aux régimes alimentaires particuliers



Composez vos boxs repas



ENTREES

- Tartare de légumes et son crumble basilic
- Cheesecake salé saumon et aneth
- Salade de tomates & burrata au pesto
- Tomates et chèvre frais façon cheesecake
- Panna cotta au chèvre et son coulis de tomates
- Tartare de crevette au yuzu
- Salade coleslaw & crevettes
- Mousseline de patates douces, oeuf parfait & noisettes
- Roulé de jambon à l'ail et fines herbes & mesclun de jeunes pousses

+

PLATS

- Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne, risotto aux petits pois
- Jambon snacké, sauce aux herbes, flan de poireaux
- Filet mignon de porc sauce forestière, riz pilaf
- Médaillon de volaille figues et noix, mousseline de patates douces
- Poisson du marché sauce vierge, écrasé de pomme de terre
- Suprême de volaille, sauce savoyarde, pommes de terre rôties aux thym
- Cassolette de la mer à la fève tonka, polenta aux tomates confites
- Sauté de crevettes et chirozo, petit pois & carottes
- Emincé de boeuf à la mexicaine, poelée de légumes
- Mijoté de volaille à l'indienne, gratin de légumes

+

DESSERTS

- Île flottante Bergamote et framboise
- Panna cotta coco
- Crème de citron
- Mousse au chocolat sous sa gelée de citron
- Fruits frais, meringue à l'italienne
- Cheesecake mangue passion
- Tarte citron meringuée déstructurée
- Panna cotta citron vert & fruits rouges
- Crème caramel
- Salade de fruits

FROMAGES

SUPP 4,00€

- Duo de fromages (Beaufort & Tomme de Savoie)





PAUSE PETIT-DÉJEUNER

Mis à dispo sans service
Vaisselle incluse

FORMULES

LE BUSINESS

2,10 €

- 2 mini viennoiseries /pers.

LE GOURMAND

2,90 €

- 2 crêpes /pers.
- Accompagnements (nutella, sucre, confitures)

LE FRANÇAIS

7,40 €

- 1 mini viennoiserie & 1 baguette /pers.
- Beurre
- Confiture
- Nutella

+ BOISSONS CHAUDES ET FROIDES

• CAFÉ & THÉS MALONGO

2,10 €

• JUS D'ORANGE, JUS DE POMMES & EAUX

2,10 €

Possible diversité de cafés haut de gamme Malongo, thé en vrac + 2€
Pause permanente (libre service journée ou 1/2 journée) : sur devis.

PAUSE GOÛTER

Mis à dispo sans service
Vaisselle incluse

FORMULES

LE SAVOYARD

2,10 €

- Gâteau de Savoie

LE CLASSIQUE

4,50 €

- 3 biscuits (type financier) /pers.

LE FLOCON (avec service)

15,50 €

- Crêpes
- Jus de pomme chaud
- Thé de Noël
- Chocolat chaud
- Vin chaud (en supplément)



À PARTAGER

Grazing Food, Apéro Chic

CRAZY PLATE CHARCUT' & CHEESE AND VEGETABLES
à partir de 10 pers.

19,00 € /pers.

CRAZY CLUBS BOX

• 33 clubs par box.

Trio de clubs sandwiches : végétarien, jambon cru de Savoie & Saumon

44,55€ /box.

CRAZY WRAP BOX

• 50 à 55 Wraps par box.

Trio de wraps : végétarien, jambon cru de Savoie & Saumon

53,65€ /box.

CRAZY CHARCUT' & CHEESE BOX

• pour 4 à 6 pers

Mix de charcuteries, fromages haut de gamme & crackers

80,90€ /box.

CRAZY TARTINADE BOX

• pour 4 à 6 pers

Généreuses tapenades, avec légumes croquants & crackers

30,80€ /box.

CRAZY BURRATA BOX

• pour 6 à 8 pers

Généreuse burrata de 375g Burrata avec ses légumes croquants et olives, accompagnée de pains spéciaux

30,80€ /box.





COCKTAILS APÉRITIFS

Prédéfini ou sur-mesure

Organiser un cocktail lors de votre événement, c'est offrir un moment de convivialité à vos collaborateurs.

Vous trouverez différentes formules : en livraison seule ou avec service & animations.



COCKTAILS LIVRAISON

Sans service - Minimum 10 personnes

Chaque formule sera adaptée selon la durée de votre évènement.
Ces plateaux sont 100% froids.

COCKTAIL « SHORT »

5 pièces salées /pers. (30min)

9,50€ /pers.

- Mini club sandwich végétarien
- Mini club sandwich jambon cru
- Sablé parmesan, mousse de chèvre & noix
- Wrap jambon cru et ricotta, tomates confites
- Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
- Feuille de riz, rillettes de thon ciboulette

COCKTAIL « BON ESPRIT »

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

14,50 € /pers.

- Mini club sandwich végétarien
- Mini club sandwich truite
- Chou, tomate confite et mousse de chèvre
- Parfait de carotte et lait de coco
- Sablé parmesan, chèvre et noix
- Truite saumonée gravlax
- Aspic tropical, crevette et mangue relevée
- Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
- Choux caramélisés : chocolat et framboise
- Macarons : vanille, citron

COCKTAIL « DÉCOUVERTE »

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

17,00 € /pers.

- Mini club sandwich végétarien
- Mini club sandwich jambon cru
- Sablé parmesan, mousse de chèvre et noix
- Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
- Feuille de riz, rillettes de thon ciboulette
- Thon cuit/cru au 4 épices, sésame & ail noir
- Sphère foie gras pain d'épices et sésame
- Aspic tropical, crevette et mangue relevée

- Choux caramélisés : Vanille
- Macarons : framboise
- Mini tartelettes : fruits, caramel

COCKTAIL « PLAISIR »

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

18,50 € /pers.

- Mini club sandwich végétarien
- Mini club sandwich truite
- Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
- Parfait de carotte et lait de coco
- Frivolité de truite, crème à l'aneth et blini
- Truite saumonée gravlax
- Crush, tigre qui pleure (boeuf piquant, cacahuète)
- Sphère foie gras pain d'épices et sésame

- Choux caramélisés : chocolat
- Macarons : framboise et caramel
- Mini tartelettes : citron





COCKTAILS ANIMÉS

Un format court mais raffiné, avec service, pour accompagner la fin de vos rencontres.

Avec service - Minimum 20 personnes

COCKTAIL « TENDANCE »

23,00 € /pers.

6 pièces salées froides au plateau

+ 1 atelier plancha (2 pièces) + 2 pièces sucrées (1h)

- Mini club sandwich végétarien
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Sablé parmesan, mousse de chèvre et noix
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, crème cheese aux herbes)
- Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
- Cône de foie gras, gelée de passion
- Parfait de petit pois, chantilly parmesan

ATELIER PLANCHA

- Gambas marinées citronnelle
- Brochettes de filet mignon tandoori

- Choux caramélisés : vanille, caramel
- Macarons : chocolat, citron

COCKTAIL « MONTAGNARD »

19,00 € /pers.

6 pièces salées froides au plateau

+ 1 atelier Fondue & raclette ou atelier Charcuterie (2 pièces) + 2 pièces sucrées (1h)

- Mini club sandwich végétarien
- Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
- Parfait de carotte et lait de coco
- Frivolité de truite, crème à l'aneth et blini
- Truite saumonée gravlax
- Crush, tigre qui pleure (boeuf piquant, cacahuète)
- Sphère foie gras pain d'épices et sésame

ATELIER FONDUE & RACLETTE

- Fondue savoyarde & pommes de terre grenailles
- Raclette savoyarde & toasts de pain

ou

ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON CRU

- Découpe jambon cru de pays sur os
- Plateau de charcuteries, pains variés

- Choux caramélisés : vanille, framboise, citron, caramel

BUFFET COCKTAILS REPAS

Un cocktail généreux en format buffet, pensé comme un véritable repas.

Avec service - Minimum 30 personnes

« LIVE COOK » 28,00 €/pers.

8 pièces salées froides au plateau

+ 1 atelier/bar (4 pièces) + 3 pièces sucrées

- Mini club sandwich végétarien
- Mini club sandwich jambon cru
- Wrap jambon cru et ricotta, tomates confites
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Oeuf surprise jambon cru de Savoie
- Thon mi-cuit soja et sésame
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth et blinis
- Truite saumonée gravlax
- Tomato-Mozzarella déstructurée, basilic
- Cône de foie gras, gelée de passion
- Aspic tropical, crevette et mangue relevée

ATELIER FONDUE & RACLETTE

- Fondue savoyarde & pommes de terre grenailles
- Raclette savoyarde & toasts de pain

- Choux caramélisés : citron, caramel
- Macarons : vanille, chocolat
- Mini tartelettes : fruits

« MEAL GRAZING » 34,00€ /pers.

6 pièces salées froides au plateau

+ Atelier plancha 2 pièces au choix

+ Grazing table + 2 pièces sucrées

- Mini club sandwich truite
- Wrap jambon cru & ricotta, tomates confites
- Tartare de daurade coriandre & citronnelle
- Thon cru/cuit aux 4 épices, sésame & ail noir
- Frivolité de truite, crème à l'aneth & blini
- Tomato-Mozzarella déstructurée, basilic
- Cône de foie gras, gelée de passion
- Aspic tropical crevette & mangue relevée
- Macaron salé parmesan & champignons

ATELIER PLANCHA

- Gambas marinées citronnelle
- Brochettes de filet mignon tandoori

GRAZING TABLE (table culinaire scénographiée)

- Méli-mélo de charcuteries haut-de-gamme, fromages de toutes sortes, tapenades, légumes croquants assortiments de pains, fruits frais

- Choux caramélisés : vanille, framboise
- Macarons : citron
- Mini tartelettes : caramel beurre salé

** Mange debout en location : 19.00€ HT / pièce (housse noir ou blanche)*



NOS FORMULES FOOD-TRUCK

Apportez une touche originale et conviviale à vos événements professionnels.

Burgers gourmets, formules sur-mesure ou version boho chic : un cocktail haut de gamme, animé et moderne, idéal pour renforcer la cohésion et marquer les esprits de vos collaborateurs ou clients.

**MANGE DEBOUT EN LOCATION : 19.00€ HT /
piece (housse noir ou blanche)**



BURGERS

25.50 €/pers

Composez votre burger et savourez !

1 burger salé (2 choix possibles*) et 1 dessert par personne

BRUSCHETTA

25.50 €/pers

La Dolce Vita¹

1 bruschetta (2 choix possibles*) et 1 dessert par personne

BAO

25.50 €/pers

Petit, rond, généreux... le bao fait son show

1 bao (2 choix possibles*) et 1 dessert par personne

BAGELS

25.50 €/pers

Généreux, gourmand, irrésistible : c'est le bagel

1 bagels (2 choix possibles*) et 1 dessert par personne



Formule cocktail repas thématisée **L'INSTANT CHIC**

37.00 € / pers service et vaisselle inclus

Également disponible en intérieur sans foodtruck

PIÈCES COCKTAIL 8 /PERS.

Pétale de cheese
Chou tomate confite et chèvre
Cône foie gras, gelée de passion
Œuf surprise au jambon de Savoie
Aspic tropical, crevette et mangue
Truite gravlax
Feuille de riz, rillettes de thon
Crushi, tigre qui pleure (bœuf)
Mini club sandwich végétarien

MIXTE BAR

Harmonieux mélanges de tapenades maison, éventail de pain, légumes à croquer & crackers

MINI PLAT AU CHOIX

Sélection de 1 sorte

- **Émincé de seiche au sésame en persillade**, écrasé de pommes de terre aux olives
- **Parmentier de canard** aux éclats de noisettes & mousse de pommes de terre fumées
- **Tomawok mariné au sirop d'érable**, mousseline de celerie
- **Tataki de bœuf**, purée de céleri et jus corsé au sésame noir

MIGNARDISES SUCRÉES

- Choux caramélisés : vanille, framboise
- Macarons : chocolat
- Mini tartelettes : fruits, citron

MENUS SUR- MESURE

Avec Service

Min. de personnes selon la demande

Pain inclus

Vaisselle «classique» incluse».

Nous proposons des menus adaptés à l'événement que vous souhaitez proposer à vos collaborateurs et à vos invités.

Le contenu de nos assiettes est guidé par 4 objectifs : suivre les saisons, privilégier les circuits courts, respecter les produits bruts et être généreux. Vous y trouverez toutes les qualités pour un repas à la hauteur de votre événement.

Ces différentes formules peuvent être ajustées à votre demande.



PLATS À PARTAGER - POÊLE GÉANTE

(cuisinier uniquement & serveurur sur demande)

Prix par personne. A partir de 40 pers.

Paëlla Royale	24,60 €
Diots crozet	14,60 €
Tartiflette	16,60 €
Croziflette	17,60 €
Poulet Kung Pao	18,60 €
Chakchouka à l'agneau et à l'aubergine	18,60 €

Moules & pommes de terre sautées **16,60 €**
(au cidre et à la moutarde, marinière, Reblochon, curry)

Chili corne carné **17,60 €**

Rougail saucisse & haricots rouges **17,60 €**

REPAS GRILLADE AU BRASERO

« GRILL & RELAX »

27,70 € /pers. brasero

SALADES COMPOSÉES MAISON

Tomate-mozzarella, salade piémontaise,
salade taboulé, salade pastèque feta
menthe

GRILLADES*

Lard fumé mariné, chipolata, merguez,
brochette de volaille aigre douce

PLATEAU DE FROMAGES

Reblochon, Tomme de Savoie, Beaufort

TARTES MAISON

Citron, pommes, framboises

CORBEILLE DE FRUITS

** supplément entrecôte : 6.00€ / pers*

REPAS À L'ASSIETTE

MENU SUR-MESURE

Un repas à l'assiette, servi avec élégance,
conçu selon vos envies et votre budget.





BUFFETS SUR-MESURE

*Sans service,
en livraison ou en retrait
Min. de 30 personnes
Vaisselle incluse*

Livraison ou mise en place possible

Idée'O personnalise votre événement jusqu'au bout en vous proposant, en supplément, des buffets scénographiés. Entièrement modulables, ils s'adaptent à vos envies et au thème de votre réception, pour une expérience aussi visuelle que gourmande.

BUFFET FROID

31,80 € /pers

SALADES COMPOSÉES MAISON

Tomate-mozzarella, salade piémontaise, salade taboulé, salade italienne

CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, terrine

POISSONS FUMÉS

Saumon fumé, crème épaisse
et blinis

VIANDES FROIDES

Blanc de volaille, rôtis de boeuf
et porc, manchons marinés

PLATEAU DE FROMAGES

Beaufort, tomme de Savoie, bûche de chèvre, reblochon

TARTES MAISON

Citron, pommes, framboises

Pain inclus



BOISSONS SANS ALCOOL

BOISSONS SANS ALCOOL

FORFAIT EAU PLATE/GAZEUSE *bouteille verre en buffet*
• pour accompagner un repas ou un cocktail

2,80 €

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL *en buffet*

Eau plate/gazeuse, jus de fruits artisanaux, Coca-cola individuel

- pour accompagner un repas ou cocktail
- pour accompagner une journée entière de séminaire
- soirée dansante : après repas et cocktail

2,10 €

3,50 €

BOISSONS CHAUDES

FORFAIT BOISSONS CHAUDE Café & thé Malongo

- pour accompagner un repas
- pour accompagner une journée entière de séminaire

2,10 €

6,50 €

FORFAIT BOISSONS CHAUDES HAUT DE GAMME

Diversité de cafés haut de gamme Malongo, thé et infusion en vrac

- pour accompagner un repas

3,10 €

BAR À EAUX OU LIMONADES AROMATISÉES

2,00 € /pers

Sélection de 3 à 5 eaux/
limonades en fonction du
nombre de litre

- Menthe, citron & concombre
- Fraise, citron vert & basilic
- Abricot & lavande
- Pamplémousse & romarin
- Pêche & thym
- Agrumes
- Concombre, menthe & gingembre



BOISSONS ALCOOLISÉES

PUNCHS

A partir de 17,50 € /litre

PUNCH TAHITIEN

Rhum - cointreau - jus d'orange - jus d'ananas - jus de citron vert - vanille

PUNCH FRAMBOISINE

Cointreau - prosecco - pulpe de framboise - crème de framboise

SPRITZ (HUGO, LIMOCELLO, APÉROL)

Saint Germain/Limoncello/Apérol - prosecco - menthe - citron/orange

SANGRIA ROUGE OU BLANCHE

Vin rouge/blanc - cointreau - limonade - jus d'orange - vanille - cannelle

PUNCH MOSCOW MULE

Vodka - citron vert - ginger beer

PUNCH MOJITO

Rhum - citron vert - sucre - menthe - eau pétillante

PUNCH MOJITO - FRAISE

Rhum - sirop de fraise - citron vert - eau pétillante

VIN CHAUD blanc/rouge

CIDRE CHAUD

BAR À BIÈRES

Tarif sur demande/fûts de 20 à 30 litres

BLANCHE

Hoegaarden

Epicée, notes d'agrumes et de coriandre

Mont blanc

Légère et rafraichissante

BLONDE

Goose IPA

Très houblonnée, arômes fruités de pamplemousse et de pêche

Leffe

Arômes maltés, senteurs de banane et de clou de girofle

Sylvanus bio

Vanille & girofle

AMBRÉE

Kwak

caramélisée, épicée et fruitée

FORFAIT VINS

2 verres /pers.

LOCAL

5,50 €

- 1 v. de Chignin Bergeron
- 1 v. Mondeuse Arbain

CLASSIQUE

4,80 €

- 1 v. de Chardonnay « Les Cotilles » - Domaine Les Roux
- 1 v. 1v Hautes Côtes de Nuits

HAUT DE GAMME

11,40 €

- 1 v. de Saint Joseph blanc - Domaine Courbis
- 1 v. de Mercurey - Domaine Les Champs de Themis

BAR À BULLES

Au forfait ou individuel ou servi à table

BULLE *

6,00 €

1 coupe de Crémant
Méthode Ancestrale rosé

PÉPITE *

10,00 €

1 coupe de Champagne
Laurent Perrier

*Alternative sans alcool (Franch Bloom)

BAR À COCKTAILS

9 € /cocktail

1 cocktail au choix

MOJITO

Rhum, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse, menthe

MOJITO FRAISE

Rhum, sirop de fraise, citron vert, eau gazeuse

SPRITZ (HUGO, LIMOCELLO, APÉROL)

Saint Germain/Limoncello/Apérol - prosecco - menthe - citron/orange

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

GIN BASIL SMASH

Gin, citron jaune, sucre de canne, tonic, basilic

OPEN BAR

à partir de 18,70 € /pers.

Créer sur mesure votre formule soirée dansante.



653 route des Chênes • 73200 Gilly-sur-Isère
04 79 32 54 32 • contact@ideeo.eu

www.ideeo.eu

