

IDÉE '0



**TRAITEUR & ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS & PRIVÉS**

Le traiteur des mairies

COCKTAILS APÉRITIFS

Prédéfinis ou sur-mesure

Organiser un cocktail ou un repas lors de votre événement communal, c'est offrir à vos administrés un moment chaleureux et convivial à partager.

Nous vous proposons différentes formules, en livraison seule ou avec service et animations, pour s'adapter à l'esprit de votre rencontre et au confort de vos invités.



COCKTAILS

Sans service - Minimum 10 personnes

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

COCKTAIL « SHORT »

10,50 € /pers.

5 pièces salées /pers. (30min)

- Mini club sandwich végétarien
- Mini club sandwich saumon
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Sablé parmesan, mousse de chèvre et noix
- Wrap jambon cru ricotta
- Choux garni tomate et chèvre
- Thon cuit/cru aux 4 épices

COCKTAIL « BON ESPRIT »

16,00 € /pers.

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

- Mini club sandwich végétarien
- Mini club sandwich saumon
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Wrap jambon cru ricotta
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Sablé parmesan, mousse de chèvre et noix
- Duo de foie gras, gelée de passion/mangue
- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Macaron (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Mini salade de fruits

COCKTAIL « DÉCOUVERTE »

18,70 € /pers.

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

- Mini club sandwich végétarien
- Wrap jambon cru de Savoie & ricotta
- Gambas chorizo
- Sablé parmesan, mousse de chèvre et noix
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Saumon gravelax
- Duo de foie gras, gelée de passion/mangue
- Oeuf surprise
- Chou garni tomate & chèvre frais
- Mini tiramisu
- Mini salade de fruits
- Tartelette (chocolat, fruits, praliné, citron, caramel)

COCKTAIL « PLAISIR »

20.40 € /pers.

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Duo de foie gras, gelée de passion/mangue
- Bille de foie gras, sésame, pain d'épice
- Thon cuit/cru soja sésame
- Oeuf surprise à la truffe
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Gambas chorizo
- Tartade de dorade
- Carpacio de boeuf
- Mousse au fruits
- Panna cotta fruits rouge ou caramel beurre salé
- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel...)

MENUS SUR-MESURE

*Avec Service à l'assiette
Min. de personnes selon la demande
Pain inclus
Vaisselle «classique» inclus.*

Nous élaborons des menus spécialement pensés pour vos repas communaux, qu'il s'agisse du traditionnel repas des aînés ou de tout autre moment de partage.

Nos assiettes sont guidées par quatre engagements : suivre le rythme des saisons, privilégier les producteurs locaux, travailler des produits bruts de qualité et offrir une cuisine généreuse.

Chaque formule peut être adaptée à vos besoins afin de garantir un repas convivial et à la hauteur de votre événement.



FORFAIT NAPPAGE ET
SERVIETTE COTON
BLANC
3.50 € / personne

MENU DU CONSEIL

26.00 €

*Formule entrée, plat & dessert
Eau (évia, badoit) & café, thé
Prix par personne. A partir de 30 pers.*

ENTRÉES

Roulé de jambon à la mousse de fromage frais et
ciboulette, bouquet de jeunes pousses

ou

Salade de lentilles vertes, œuf poché et croûtons dorés

PLATS

Suprême de poulet, jus au thym, écrasé de pommes de
terre

ou

Filet de colin, sauce au persil, riz et poelé de légumes
de saison

FROMAGES (2.00€ en supplément)

Brie

ou

Saint-Marcellin affiné

DESSERTS

Tarte fine aux pommes

ou

Panna cotta aux fruits

MENU DE L'HÔTEL DE VILLE

34.00 €

Formule entrée, plat, fromage & dessert

Eau (évian, badoit) & café, thé

Prix par personne. A partir de 30 pers.

ENTRÉES

Terrine de poisson maison aux herbes, crème citronnée

ou

Carpaccio de betterave et chèvre frais, éclats de noisettes

PLATS

Rôti de porc aux champignons, gratin dauphinois

ou

Dos d'églefin à l'ail, purée de patate douce et poêlée de haricots verts

FROMAGES (3.00€ en supplément)

Duo de fromages locaux

ou

Fromage blanc au miel

DESSERTS

Pavlova légère aux fruits

ou

Gâteau fondant au chocolat, crème anglaise

MENU DU MAIRE

39.00 €

Formule entrée, plat, fromage & dessert

Eau (évian, badoit) & café, thé

Prix par personne. A partir de 30 pers.

ENTRÉES

Vol au vent crustacées et poireaux

ou

Terrine de cochon au poivre vert et salade

PLATS

Ballotine de volaille aux herbes écrasé de pomme de terre et légumes

ou

Lieu noir beurre blanc à l'estragon, purée de céleri-rave et carottes

FROMAGES

Samossa de brie au miel et amande (chaud)

ou

Duo de fromages locaux

DESSERTS

Mousse au chocolat et crumble noisette

ou

Tartelette sablée citron-meringuée

FORFAIT DE DÉPLACEMENT

Rayon autour de Gilly-sur-Isère

Livraison et récupération le
lendemain

- 0 - 20 km* : 60.00€
- 21-40 km* : 130.00€
- 41-60 km* : 200.00 €
- Plus de 60 km* : sur devis

**kilomètres allé et retour*



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

www.ideeo.eu

