

IDÉE'0



TRAITEUR & ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS & PRIVÉS

le mariage à votre image

RÉGION RHÔNE-ALPES

NOTRE HISTOIRE

Camille & Quentin



Notre histoire a commencé en 2013, au cœur des Vosges, dans le lycée d'application de Gérardmer... À cette époque, Quentin passait son BTS de cuisine tandis que je me spécialisais en art de la table. La vie nous a ensuite séparés un temps, et passionnés par nos métiers respectifs, nous avons évolué chacun dans nos univers.

Notre chef Quentin a commencé ses armes à la Tour d'Argent, restaurant gastronomique très renommé à Paris, pour se tourner ensuite vers l'univers du traiteur avant d'ouvrir son premier restaurant dans une station de ski en Savoie. Quentin compose, joue avec les textures et les saveurs. Véritable passionné de cuisine, il aime créer des expériences gustatives et associe des saveurs inattendues pour le plus grand plaisir de ses clients.

Quant à moi, véritablement animée par le service et motivée par le sourire de mes clients, j'ai exercé en tant que réceptionniste, puis organisatrice d'événements sur mesure.

Quelques temps ont passé et nos chemins se sont enfin recroisés... C'est alors que, d'une évidente complicité est né Idée'O.

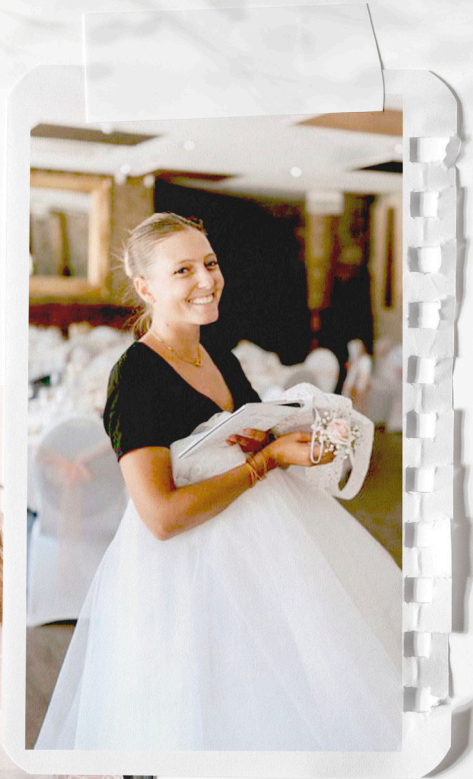
Créer des moments d'exception, susciter des émotions, combler les gens de bonheur, voilà ce qui nous inspire tous les deux. C'est donc tout naturellement que nous avons pensé et imaginé Idée'O, à notre image. Parfaite alchimie de nos expériences et de nos compétences personnelles, elle est aussi teintée de nos personnalités colorées et complémentaires. Bien plus qu'un simple désir, c'est l'accomplissement de ce que nous sommes et de ce que nous souhaitons offrir à nos clients : les accompagner lors des moments forts de leur vie et transformer leurs rêves en réalité !

Camille

Sommaire



"le mariage à votre image"



WEDDING PLANNER





Last minute

**COORDINATION COMPLÈTE :
PRESTATAIRES, CONVIVES ET MARIÉS**

1 740 € TTC

Le jour de votre mariage est un moment unique que vous devez savourer sans vous soucier de l'organisation. Notre formule de coordination du jour J est conçue pour vous offrir une expérience fluide et sans stress, vous permettant de profiter pleinement de chaque instant.



Ce que nous proposons :

1 UNE PRÉSENCE PROFESSIONNELLE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE :

Nos équipes de wedding planners seront à vos côtés de 10h à 20h pour coordonner chaque détail avec précision. Sur demande, une prolongation de notre service jusqu'à minuit peut être organisée (sur devis).

2 UNE PRISE EN CHARGE EN AMONT DU GRAND JOUR :

Pour garantir une parfaite orchestration, nous prendrons contact avec chacun de vos prestataires en amont de l'événement. Nous vérifierons que toutes les étapes sont bien coordonnées et que chaque détail est pris en compte. Sur la base de ces échanges, nous établirons un planning minutieux, tant pour vous que pour vos prestataires, afin que chaque moment soit parfaitement synchronisé.

3 UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ LE JOUR J :

Le jour de votre mariage, nous serons présents pour vous guider à chaque étape. Notre équipe accueillera et coordonnera l'arrivée de vos prestataires ainsi que de vos invités, assurant une transition en douceur entre chaque moment clé, jusqu'au vin d'honneur. Nous serons également là pour assister le photographe lors des séances photo, afin de garantir que chaque instant est immortalisé dans les meilleures conditions.

VIN D'HONNEUR

Composons votre Vin d'honneur à votre image. Ajoutez du fun avec nos bars et ateliers culinaires scénographiés.



COCKTAILS



BARS & ATELIERS

BOISSONS



COCKTAIL

Pour vous guider, voici une estimation de la durée et des quantités pour une assemblée d'environ 100 personnes.

1H30 DE SERVICE
10 pièces par personne

1H45 DE SERVICE
12 pièces par personne

2H00 DE SERVICE
14 pièces par personne

PIÈCES FROIDES

Mini club sandwich végétarien
Mini club sandwich saumon
Mini club sandwich jambon cru
Sphère foie gras pain d'épices et sésame
Wrap jambon cru et ricotta, tomates confites
Pétale de cheese (riz vinaigré, fromage frais)
Œuf surprise au jambon cru de Savoie
Carpaccio de bœuf
Tartare de daurade (coriandre et citronnelle)
Thon cuit/cru au 4 épices, sésame & ail noir
Frvolité de saumon, crème à l'aneth et blini
Chou, tomate confite et mousse de chèvre
Sablé parmesan, chèvre et noix
Parfait de carottes et lait de coco
Parfait de petits pois, chantilly parmesan
Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
Cône de foie gras, gelée de passion
Aspic tropical, crevettes et mangue relevée
Truite saumonée gravlax
Feuille de riz, rillettes de thon ciboulette
Crushi, tigre qui pleure (boeuf piquant, cacahuète)
Bonbon foie gras, chocolat blanc et noisettes
Macaron salé, parmesan et champignons

PIÈCES CHAUDES

Croustillant de porc, sauce tomate et caramel
Croustillant de bœuf
Samoussa végétarien curry et pomme de terre
Samoussa bœuf, thym, laurier
Mini brochette de filet mignon
Mini tartelette chorizo tomate
Mini tartelette aux champignons
Mini burger
Mini pizza
Mini hot-dog
Tatin échalote et crème fouetée au balsamique
Fine de polenta croustillante, escargots persillade
Cannelé salé au comté et chorizo
Feuilleté de boudin noir, pomme Granny caramel
Cromesquis de canard, gelée d'orange



ATELIERS & BARS

Nos formules ateliers sont des animations culinaires.
Nous égayerons votre événement à tout moment.
Nos bars sont sans animation.

1 ATELIER / BAR AU CHOIX

2 pièces par personne

2 ATELIERS / BARS AU CHOIX

2 pièces par personne
(par bar / atelier)

3 ATELIERS / BARS AU CHOIX

2 pièces par personne
(par bar / atelier)

4 ATELIERS / BARS AU CHOIX

2 pièces par personne
(par bar / atelier)



ATELIERS SALÉS

ATELIER CHARCUTERIE

Découpe jambon cru de pays sur os
Plateau de charcuterie
Pains variés

ATELIER PLANCHA *sélection de 2 pièces*

Foie gras et toasts
Gambas marinée citronnelle et agrumes
Langoustine sarrasin
Mini brochette volaille aigre-douce
Mini brochette bœuf tandoori
Cassiolette de la mer

ATELIER MOZZARELLA

Mozzarella di bufala, pesto, tomate cœur de bœuf
Mozzarella Burrata, huile de truffe, jambon de Parme, basilic

ATELIER PEINTURE *sélection de 1 sorte*

Craquante carotte, tomate

tartinade carotte cumin
Tartinade tomate basilic

Craquante courgette et fleurs

Tartinade ricotta, Saint-Môret basilic
Guacamole

ATELIER FONDUE & RACLETTE

Fondue savoyarde
Raclette, demi-meule
Plateau de charcuterie

ATELIER FUMAGE EN DIRECT

Églefin rose gravlax
Truite gravlax

ATELIER PIZZA *sélection de 2 sortes*

From Napoli

Tomate, mozzarella di buffala, basilic, huile d'olive

The Little Marga

Tomate fior di latte, jambon cru de Savoie, champignons de Paris

La Bianca

Huile d'olive, fleur de sel, romarin, burrata, olive

Scorese

Ricotta, huile de truffe, parmesan, roquette, romarin

ATELIER ESPUMA *Sélection de 1 sorte*

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,

Espuma betterave & raifort
Espuma parmesan & poivre noir

Volaille froide

Espuma herbes fraîches
Espuma truffe noire

Légumes rôtis

Espuma betterave & raifort
Espuma herbes fraîches

ATELIERS SUCRÉS

ATELIER À GLACE MAISON

1 boule par personne - sélection de 2 à 4 sortes (selon le nombre de convives)

Crème glacé : chocolat, vanille, pâte à cookie, vanille crème de marron, caramel beurre salé, noix de pécan, pistache, stracciatella

Sorbet : cassis, Fraise balsamique, poire et gingembre, fruit de la passion, citron vert basilic, ananas et menthe, pêche blanche et verveine

Salée : pop-corn , parmesan figue, chèvre tomate

ATELIER CRÊPE

Crêpes en direct
Assortiment de confitures maison,
Sucre, Nutella

ATELIER MARCHÉ DE NOËL

Marrons chauds
Chouchous
Mini crêpes (assortiment de confitures, Nutella, sucre)

ATELIER PIZZA

Nutella, banane
Philadelphia, figue





BARS SALÉS

POTAGER DES CHEFS

Mix de jeunes légumes,
Mayonnaise au citron,
Crumble cacao

BAR À HUÎTRES

Sélection de 1 sorte

Huîtres creuses de Bretagne
Huîtres spéciales Gillardeau
Beurre, pains variés & vinaigre
échalotte

BAR TARTINES FROMAGÈRES

Sélection de 1 sorte

Rosa,
Betterave, jambon fumé, pétales de
roses, framboises

Giallo,
Carottes, courgettes, poivrons, églefin
curcuma gravlax

BAR À SOUPE

Sélection de 2 sortes

Velouté de petits pois, parmesan
Potage de carottes, coco
Velouté chou-fleur, noisette
Velouté de volaille, champignons

BAR À GASPACHOS

Sélection de 2 sortes

Tomates et figues / jambon croustillant
Melons variés et menthe
Petits pois, lait de coco

MIXT BAR

Harmonieux mélange de tapenades,
Légumes croquants et crackers
Condiments et pains variés inclus

BAR À TIRAMISU *sélection de 2 pièces*

Tiramisu chèvre & betterave
Tiramisu saumon fumé & citron
Tiramisu avocat & crevette
Tiramisu tomate & mozzarella
Tiramisu foie gras & figue
Tiramisu courgette & jambon cru

BAR À BONBONS SALÉS *sélection de 2 pièces*

Foie gras, chocolat blanc et noisettes
Dattes et amandes
Abricots, noisette et comté
Figues et parmesan

BARS SUCRÉS

BAR À FRUITS

Mélange de fruits de saison
(entiers, taillés)

BAR À TIRAMISU

Tiramisu classique au café
Tiramisu aux fruits rouges
Tiramisu exotique à la mangue
Tiramisu au citron
Tiramisu à la crème de marron

BAR FONTAINE AU CHOCOLAT

Fruits frais
Brioche
Guimauves, bonbons

BAR À BONBONS

Bonbons divers
Pop-corn maison sucré



BARS À BOISSONS

Accompagnez votre vin d'honneur avec nos boissons.

BAR À PUNCHS

Tahitien

Rhum - Grand Marnier - jus d'orange - jus d'ananas - jus de citron vert - vanille

Framboisine

Cointreau - prosecco - pulpe de framboise - crème de framboise

Hugo Spritz

Saint Germain - prosecco - menthe - citron

Aperol Spritz

Apérole - prosecco - orange - eau pétillante

Limoncello Spritz

Limoncello - prosecco - citron - eau pétillante

Sangria rouge ou blanche

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

Moscow mule

Vodka - citron vert - ginger beer

Mojito

Rhum - citron vert - sucre - menthe - eau pétillante

Mojito fraise

Rhum - sirop de fraise - citron vert - eau pétillante

Vin chaud blanc/rouge

Cidre chaud

BAR À COCKTAIL

1 cocktail par personne, 2 choix possibles

Mojito / Mojito Fraise rhum - sucre de canne - citron vert - eau gazeuse - menthe (Mojito Fraise: fraise)

Spritz (hugo/Aperol/Limoncello) Aperol/Saint-Germain/Limonchello, prosecco, orange/citron/menthe, eau pétillante

Moscow mule Vodka, citron vert, ginger beer

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

BAR À EAUX OU LIMONADES AROMATISÉES

Sélection de 2 à 4 sortes en fonction du nombre de convives

Menthe, citron & concombre

Fraise, citron vert & basilic

Abricot & lavande

Pamplemousse & romarin

Jasmin

Fleur d'oranger

Thé glacé à la pêche

BAR À BIÈRES

Fûts de 20 à 30 litres

BLANCHE

Hoegaarden épicée, note d'agrumes et de coriandre

Mont blanc Légère et rafraîchissante

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 arômes de vanille & girofle

BRUNE

Kwak caramélisée, épicée et fruitée

FORFAIT SANS ALCOOL

Ce forfait comprend eau plate (Evian), gazeuse (Badoit), jus de fruits, Ice Tea, et Coca-Cola.







REPAS ^{1/2}

L'ASSIETTE COMME SIGNATURE



NOS MENUS

Complet

Entrée + plat + fromage + dessert

Sur mesure

À composer selon vos envies

Enfant

Menu sur demande

Ballotine de Volaille, Garniture du jour J
& Brownie au fruits rouges

OU

Cocktail dînatoire (Pizzas margherita, croque-
monsieur, brochettes tomates mozzarella,
& Brownie



Nos menus sont modulables à l'infini...
Accompagnés par notre pain maison, nos
plats peuvent être modifiés à vos envies.
Le prix de certains mets peut varier selon
leur composition.

Composez votre menu ou optez pour la
simplicité avec nos buffets sans service.



Végétarien ou possible de transformer en végétarien



Végan ou possible de transformer en végan



Format mise-en-bouche possible

ENTRÉES FROIDES

- 🍷 Vitello Tonnato (boeuf)
- 🍷 Éclat de Daurade en Ceviche, à la péruvienne
- ✓🍷 Pavlova au sésame noir, crème de chèvre frais, betterave, carotte et petits pois rôtis
- 🍷 Langoustines rôties au sarrasin, tartare exotique et espuma de blé noir
- 🍷 Magret rosé, sucrine, crème de raifort et pamplemousse
- 🍷 Langoustines rôties, jeunes pousses d'épinards, jus vert de livèche et poireaux rôtis
- ✓🍷 Gaspacho tomate paprika fumé, sorbet fraise basilic *
- ✓🍷 Opéra de jus de tomate & basilic, cubes de tomate, crème au Sainte-Maure-de-Touraine, lit Romaine *
- 🍷 Thon mi-cuit aux 4 épices & Sésame, chutney d'aubergine

* Uniquement en sur les mois de juin à septembre

ENTRÉES CHAUDES

- ✓🍷 Crèmeux petits pois, sorbet rouge aux quatre herbes fleuries et sa chips de parmesan croustillante
- 🍷 Noix de St-Jacques snackées, crème de patate douce, réduction d'agrumes
- 🍷 Raviole ouverte aux champignons, crème lardée et chips de Serrano
- 🍷 Mousseline de patates douces aux épices, noisettes, oeuf parfait
- 🍷 Cappuccino de langoustines et croûtons aux herbes
- 🍷 Poulpe, purée de pois chiches, huile de paprika, salade d'herbes
- 🍷 Fricassée de champignons du moment, bœuf effiloché sur sa crème à la menthe, pickles d'oignons rouges
- 🍷 Gambas croustillantes, crème de curry mangue, cébette confite au beurre
- ✓🍷 Choux farcis à la forestière et son jus tomate





PLATS

Filet de canette rôti, mousseline de topinambour et mille-feuille croustillant, ail noir confit et jus corsé

Épaule de veau confite longuement, mousseline de pommes de terre au romarin, céleri rôti et légumes du moment, jus réduit

Poulet jaune farci au foie gras, patates douces en mousseline et jus d'abricot

Paleron de bœuf confit 12 heures, mousseline de brocolis, salade de betterave et petits pois à l'huile d'aneth

Filet mignon lardé à la sauge, compote de choux et pomme, petits légumes

Cabillaud en croûte de charbon végétal, velouté de légumes doux, tomates confites et bouquet d'herbes fraîches

Risotto aux Saint-Jacques nacrées, coulis de crustacés

✓  **Risotto d'orge** crémeux au beurre d'ail, betteraves rôties, tomates confites et pesto de cresson

✓  **Mousseline de pommes de terre** légère, céleri rôti et panisse dorée aux pois chiches

FROMAGES

Trio de fromages affinés, Mesclun de jeunes pousses

Samossa de brie aux amandes torréfiées et miel, Mesclun de jeunes pousses

Chavignol sur brioche perdue, chutney de figues, Mesclun de jeunes pousses

Capuccino de parmesan forestier, poudre de champignon et mouillettes à l'ail

Plateau de quatre fromages : beaufort, bûche de chèvre, tomme de Savoie, reblochon

NOUVEAU

*Gagnez du temps,
vivez la fête à fond !*

Fromages & desserts
réunis dans un buffet
libre-service XXL,
élégant, gourmand et
immersif.



DESSERTS

Wedding cake / Naked cake

Vanille sésame noir, framboise

Vanille bourbon, fruits rouges

Citron, framboise

Caramel beurre salé, pomme

Noix de coco et ananas

Passion, thé matcha

Chocolat, passion

Chocolat intense et praliné noisette

Fraisier, framboisier

Pièce montée

3 choux par personne

Parfums : vanille, chocolat, praliné, pistache, framboise, citron, café,

caramel beurre salé

Letter cake

Base Vanille & fruits, chocolat noir ou chocolat & passion

Entremet aux fruits ou chocolat (mousse)

Vacherin

1 ou 2 parfum(s) de glace maison :

vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, pêche de vigne, fruits exotique,

café, pistache

✓ Pavlova aux fruits rouges

MIGNARDISES

Eclair / choux / macaron : *vanille, chocolat, praliné, pistache, framboise,*

citron, café, caramel beurre salé

Tartelette : *citron meringuée, chocolat, pralinée, fruits*



Soirée dansante

Continuez la soirée avec des en-cas, ces prestations n'incluent pas de service.

SNACKING SALÉ

SNACKING CHARCUTERIE

Jambon blanc, jambon cru,
rosette, chorizo, pain

SNACKING FROMAGE

Plateau de 3 fromages,
pain, beurre

SNACKING CLUBS

Déclinaison de mini club-sandwiches
2 par personne

SNACKING SPORT BAR*

Assortiment de mini-burgers *1 par personne*
Mini hot-dogs *1 par personne*

Maintien en température en réchaud

SNACKING SUCRÉ

FONTAINE DE CHOCOLAT*

Brioques, fruits en morceaux,
guimauves, bonbons

SNACKING GOURMAND

Assortiments de mignardises sucrées
2 par personne

SNACKING FRUITÉ

Corbeille de fruits frais



** Uniquement en présence d'un service de nuit*



BOISSONS

FORFAIT EAU

Ce forfait comprend eau plate (Evian) et eau gazeuse (Badoit). Elles seront servies de l'entrée au dessert.

VIN

Nous vous proposerons, si vous le souhaitez, de vous mettre en relation directe avec un confrère caviste. Il saura établir une sélection à votre image, qui s'accordera parfaitement avec les mets choisis.

Fort de notre expérience, nous saurons vous conseiller sur les quantités.

FORFAIT BOISSONS CHAUDES

Dans ce forfait, nous vous servirons, à la fin de votre repas, notre café dosette Malongo & notre sélection de thé Dammann.

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL SOIRÉE DANSANTE

Ce forfait se compose d'eau plate (Evian) et gazeuse, jus d'orange, tonic et Coca Cola. Ils seront mis à disposition pour toute la soirée dansante.



Recevoir avec une formule simple

AUTHENTIQUE DÉCONTRACTÉE GOURMANDE

Viande d'exception grillée ou food truck sur mesure, une façon libre et décontractée de célébrer.

Les mariés osent casser les codes, créer un repas à leur image, et partager des moments authentiques autour du fait maison.

La simplicité n'est pas un compromis, c'est la grande tendance du moment.

NOS FORMULES

Brasero

Entrée + plat + fromage + dessert

Food truck

Formules thématiques complètes



BARBECUE PARTY

Savourez l'authenticité avec notre formule barbecue, alliant saveurs traditionnelles et convivialité inégalée. Pour une expérience gourmet, optez pour notre formule haut de gamme, où qualité et raffinement s'entremêlent pour émerveiller vos papilles.

« PRESTIGE GRILL »

SALADES COMPOSÉES MAISON

Pastèque, tomates cerises, menthe, feta
Quinoa, tomates séchées, pois chiches, pesto

ACCOMPAGNEMENTS CHAUDS

Epis de maïs, huile aux épices
Légumes grillés : poivrons, courgettes, champignons
Tranches de pains à l'ail

GRILLADES

Côtes de bœuf marinées, suprêmes de volaille
aigre-douces, échine de porc marinée sirop
d'érable et soja, chipolatas

ASSORTIMENTS DE SAUCES

Basilic-menthe, citron-soja, teriyaki,
Mayonnaise, BBQ, cocktail

PLATEAU DE FROMAGES

Beaufort, tomme de Savoie, bûche de chèvre,
reblochon

DESSERT

Sur mesure (wedding/naked cake, pièce montée de
choux, etc...)





Farmule cocktail repas thématisée **LE BOHO'CHIC**

PIÈCES COCKTAIL 10 /PERS.

Pétale de cheese
Chou tomate confite et chèvre
Cône foie gras, gelée de passion
Thon cuit/cru 4 épices, sésame
Œuf surprise au jambon de Savoie
Aspic tropical, crevettes et mangue
Truite gravlax
Feuille de riz, rillette de thon ciboulette
Crushi, tigre qui pleure (bœuf)
Mini club sandwich végétarien

MINI ENTRÉE AU CHOIX

Sélection de 1 sorte

- **Secret Cones** : Cône individuel de mixte de brochettes salées & sucrées
- **Ceviche de bar & agrumes** : oeuf de truite, huile d'olive vanillée.
- **Tataki de boeuf aux câpres & parmesan** : Fines tranches, câpres au beurre noisette, roquette
- **Burrata à la truffe**, crumble de noisettes

MIXTE BAR

Harmonieux mélange de tapenades maison, éventail de pains, légumes à croquer & crackers

MINI PLAT AU CHOIX

Sélection de 1 sorte

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

DESSERT AU CHOIX DU CLIENT

Wedding cake, naked cake, letter cake, gâteau individuel, pièce montée de choux...

** Fromage à la carte en supplément*

Formule cocktail repas thématisée
LA DOLCE VITA



PIÈCES COCKTAIL 10 /PERS.

Pétale de cheese
Chou tomate confite et chèvre
Cône foie gras, gelée de passion
Thon cuit/cru aux 4 épices, sésame
Œuf surprise au jambon de Savoie
Aspic tropical, crevettes et mangue
Truite gravlax
Feuille de riz, rillette de thon ciboulette
Crushi, tigre qui pleure (bœuf)
Mini club sandwich végétarien

MINI ENTRÉE AU CHOIX

Sélection de 1 sorte

- **Secret Cones** : Cône individuel de mixte de brochettes salées & sucrées
- **Tartare d'espadon à la sicilienne**: Oranges, câpres, fenouil, zestes d'agrumes
- **Gaspacho de tomate, burratina** : tuile de parmesan croquante
- **Polpette de bœuf au citron** : Sauce tomate et parmesan

BAR À TIRAMISU SALÉ

Sélection de 2 pièces

Tiramisu chèvre & betterave
Tiramisu saumon fumé & citron
Tiramisu avocat & crevette
Tiramisu tomate & mozzarella
Tiramisu foie gras & figue
Tiramisu courgette & jambon cru

MINI PLAT AU CHOIX

Sélection de 1 sorte

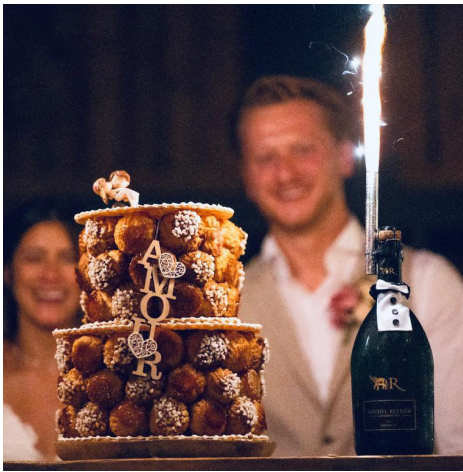
- **Cannelloni chauds** à la viande et ricotta, bechamel
- **Saltimbocca alla romana**, veau enveloppé de jambon de Parme et sauge, mousseline de pommes de terre
- **Tortellinis au bouillon de légumes**, farcis au jambon et parmesan
- **Penne meule de pecorino** et cébette
- **Polenta crémeuse** aux champignons sauvages, poitrine fumée

DESSERT AU CHOIX DU CLIENT

Wedding cake, naked cake, letter cake, pièce montée de choux...

** Fromage à la carte en supplément*







*Que
la fête
continue !*



**RETOUR
DE NOCES**



BRUNCH "LE RÉVEIL GOURMET"

Assortiment de mini viennoiseries
Brioches, baguettes et variétés de pains
Confitures, beurre, pâte à tartiner
Yaourts nature et aux fruits, miel

Oeufs durs
OU
Atelier omelettes (supplément)

CHARCUTERIES
Jambon blanc, jambon cru, rosette

POISSONS FUMÉS
Saumon fumé, crème fouettée à l'aneth et blinis maison

Plateau de fromages

TARTES MAISON & FRUITS
Pommes, framboises
Salade de fruits frais

BRUNCH " GOURMET VERT"

Assortiment de mini viennoiseries
Brioches, baguettes et variétés de pains
Confitures, beurre, pâte à tartiner
Yaourts nature et aux fruits, miel

Oeufs durs
OU
Atelier omelettes (supplément)

PLATS
Turkish eggs individuels
Yaourt grec, ail, citron, coriandre, persil, oeuf poché

Poke Bowl individuel
riz vinaigré, tofu, fèves, carottes, concombre, avocat, sésame

Plateau de fromages

TARTES MAISON & FRUITS
Pommes, framboises
Salade de fruits frais

GRAZING TABLE BRUNCH

Cette formule inédite et original consiste à allier scénographie, quantité & nourriture.

Assortiment de mini viennoiseries
Brioches, baguettes et variétés de pains
Confitures, beurre, pâte à tartiner
Yaourts nature et aux fruits, miel

CHARCUTERIES & FORMAGE
Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo

Méli-mélo de fromages secs, affinés, crémeux, épicés, frais

TAPENADES & LEGUMES
Assortiment de Tapenades et de légumes croquants

FRUITS
Mélange de fruits de saison



BARBECUE PARTY « GRILL & RELAX »

AVEC SERVICE

SALADES COMPOSÉES MAISON

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

GRILLADES

Lard fumé mariné, chipolatas, merguez,
brochettes de volaille aigre-douces

PLATEAU DE FROMAGES

Beaufort, tomme de Savoie, bûche de chèvre,
reblochon

TARTES MAISON & FRUITS

Citron, pommes, framboises
Corbeille de fruits

Prestation vaisselle incluse. Livraison,
mise en place, service au buffet et
débarrassement : présence 6h.



EN LIVRAISON

ZÉRO CHICHI, 100 % PLAISIR

"LE PANIER BRUNCH"



A partir de 40 personnes

Brunch à emporter, sur plateau sans
fleuritures.

Assortiment de mini-viennoiseries
Brioches, variétés de pains.
Confitures, beurre, pâte à tartiner
Yaourts nature et aux fruits

CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon cru, chorizo,
terrines de campagne

POISSONS FUMÉS

Saumon fumé, crème fouettée à l'aneth
et blinis maison

Plateau de fromages

TARTES MAISON

Pommes, framboises



LA SANDWICHERIE*

A partir de 20 personnes

Inspirée des lendemains de fête à la française, La Sandwicherie remet à l'honneur le plaisir simple du bon sandwich bien fait.

Pain croustillant, produits maison, garnitures savoureuses : tout est prêt pour un moment gourmand et réconfortant.

2 sorte(s) au choix*

- **Français**

Baguette tradition, terrine de cochon au poivre vert, cornichons et salade de chène

- **Italien**

Pain focaccia, langue de boeuf confite, pesto de persil et d'ail

- **Grec**

Pain pita, aubergines grillées, feta façon tzatziki, tomates grappes marinées

- **Bánh Mì**

Pain bao vapeur, longe de porc aux épices orientales, pickles de carottes & concombres, mayonnaise maison

- **Suédois**

Pain suédois moelleux, skagenröra (petites crevettes, crème, mayo & aneth), cœur de romaine croquante

DESSERTS

- Chaussons aux pommes
- Brownies

*Boissons, sac de transport individuel et couverts jetables inclus

GREEN & BOWL*

A partir de 20 personnes

Choix de 2 préparations : une salade et/ou un bol*

SALADES

- **Méditerranéenne**

Roquette, tomates cerises confites, pois chiches grillés, billes de mozzarella, olives noires, vinaigrette balsamique & pain

- **Nordique**

Jeunes pousses, pommes Granny, truite gravlax, pickles d'oignons rouges, œuf mollet, sauce yaourt-aneth & pain

- **Sud-Ouest twisté**

Mâche, magret fumé, patates douces rôties, noix, croûtons de pain d'épices, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne & pain

BOWLS

- **Tokyo Bowl**

Riz vinaigré, effiloché de bœuf teriyaki, edamame, carottes marinées, chou rouge, sauce soja-sésame

- **Mexico Bowl**

Quinoa, émincé de poulet épicé, maïs grillé, guacamole maison, haricots noirs

- **Marrakech Bowl**

Semoule parfumée, boulettes végétariennes façon kefta, pois chiches, légumes rôtis, sauce yaourt-coriandre

DESSERTS

- Chaussons aux pommes
- Brownies



* 1 choix en dessous de 40 personnes



BURGERS

Composez votre burger et savourez !

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

BURGERS SALÉS

Burger idée'O : Bun – steak haché Angus – confit d'oignons rouges – crème de reblochon – salade

Burger truffé : Bun – steak haché angus – confit d'oignons rouges – brie truffé – crème de balsamique – salade

Burger Américain : Bun – steak Charolais – oignons frits – cheddar rouge – sauce cocktail – salade

Burger Italien : Bun – steak charolais – oignons frits – tomates confites – mozzarella – pesto – roquette

Burger végétarien : Bun – darphin pommes de terre et courgettes – crème ails fines herbes – confit d'oignons

Burger fish : Bun – pavé de saumon – mayonnaise citron – roquette – fromage frais – oignon confit

Kids buger : Bun – steak haché – cheddar

Accompagnements : pommes de terre frites

DESSERTS

Salade de fruits frais

Panna cotta aux fruits rouges

BRUSCHETTA

La Dolce Vita

Choisissez vos Bruschettas (2 choix possibles)*

1 Plat + 1 dessert par personne

BRUSCHETTA

Bruschetta aillé, tomate - jambon fumé – Pesto – burrata

Bruschetta – fromage frais ciboulette – crevettes pesto – tomates cerises – roquette

Bruschetta – guacamole – saumon fumé – mâche – réduction de Xérès

Bruschetta aillé, épinards – oeuf poché – truite sauvage

DESSERTS

Salade de fruits frais

Tiramisu au café

à partir 50 peronnes

BAO

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

Choisissez vos Bao (2 choix possibles*)
1 Plat + 1 dessert par personne

BAO

ClassiBAO : Porc laqué sauce soja-miel, pickles de carottes & concombres, coriandre fraîche

Crunchy Chick' : Aiguillettes panées au panko, coleslaw maison, sauce sriracha-mayo

BAO'Canard : Effiloché de canard, oignons doux, roquette, touche de sauce hoisin

Green BAO : Tofu caramélisé, légumes sautés au gingembre, cacahuètes concassées, coriandre

Sea BAO : Crevettes poêlées, salade croquante, crème yaourt citronnée au gingembre frais

DESSERTS

Ananas caramélisés sauce miso sucré

Cookies aux sésames et matcha

BAGELS

Généreux, gourmand, irrésistible : c'est le bagel.

Choisissez vos Bagels (2 choix possibles)
1 Plat + 1 dessert par personne

BAGELS

Viking : Saumon fumé, cream cheese, concombre, aneth

Big Beef : Effiloché de boeuf aux épices, cheddar fondu, pickles, moutarde douce

Veggie Verde : Mozza, légumes grillés, pesto maison

Curry'Club : Poulet rôti, carottes râpées, jeunes pousses, curry-mayo

Fresh Tuna : Rillettes de thon maison, avocat, oignons rouges, citron

DESSERTS

Gateau aux pommes, crème fouetée

Faworki (fines tranches de pâte frites et sucre glace)



BOISSONS

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL RETOUR DE NOCE

Ce forfait comprend eau plate (Evian), gazeuse (Badoit), jus d'orange, Coca-Cola. Les boissons seront servies tout le long du repas.

FORFAIT BOISSONS FOOD TRUCK

Dans ce forfait condensé, nous mettons à disposition en libre-service jus d'orange, eau plate et gazeuse, ainsi que café, à déguster en fin de repas et non au petit-déjeuner.

FORFAIT BOISSONS CHAUDE RETOUR DE NOCES

Dans ce forfait, nous vous proposons notre café malongo, notre sélection de thés Dammann, et chocolat chaud et lait.

à partir 50 personnes



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

www.ideeotraiteur.com

