

IDÉE'0



ARTISAN TRAITEUR & EVENTS
créateur d'émotions

DOSSIER DE PRESSE 2025 • 2026

653 route des Chênes
73200 Gilly-sur-Isère

www.ideeotraiteur.com



Facebook • Instagram
@ideeotraiteur

Linkedin
Idée'O Traiteur

Contact presse
Laura Vallet
contact@ideeotraiteur.com

L'art de recevoir ne s'improvise pas. Chez Idée'O Traiteur, il se cultive avec passion, créativité et exigence. À travers ce dossier de presse, découvrez notre univers culinaire, nos inspirations, et notre vision de la gastronomie au service des plus beaux événements !

Une sélection d'une dizaine de photos HD (cocktails, buffets, mariages, séminaires, food-trucks, portraits d'équipe) est disponible via le lien ci-dessous ainsi que notre logo et autres éléments visuels officiels.

Lien pour télécharger les visuels Idée'O :

https://drive.google.com/drive/folders/1exn0C_eZkEDKn1fPhrFGhycqmEPGM1ZT?usp=drive_link



Idée'O Traiteur, l'excellence culinaire au service de l'événementiel professionnel en région Rhône-Alpes

Dans l'univers exigeant de l'événementiel d'entreprise, Idée'O Traiteur s'impose comme un partenaire de confiance, capable d'allier créativité gastronomique, rigueur logistique et sens du détail.

Depuis 2019, l'équipe de Camille et Quentin François conçoit et orchestre des prestations sur mesure pour les séminaires, inaugurations, cocktails d'entreprise, buffets VIP ou plateaux repas.

Chaque réception est pensée comme une expérience complète, où qualité des produits, précision des gestes et élégance du service s'unissent pour sublimer l'image de chaque entreprise.

Une expertise au service des professionnels

aux côtés des chefs Quentin François et Elisa Bono, les équipes d'Idée'O assurent un accompagnement personnalisé : du premier échange jusqu'au jour J, tout est anticipé pour garantir fluidité, ponctualité et excellence opérationnelle.

L'installation, le matériel de cuisson, la vaisselle et le service sont intégralement pris en charge par nos équipes, afin d'offrir une prestation clé en main, adaptée à chaque lieu et à chaque format d'événement.

Chaque projet reçoit la même attention, car pour nous, la qualité ne dépend ni du format ni du budget : nous nous adaptons à toutes les envies et à toutes les échelles.

Nos engagements

- Collaboration avec des producteurs français et artisans locaux
- Produits de saison et réduction du gaspillage
- Équipes formées à l'excellence et à la bienveillance
- Circuits courts et réemploi des contenants
- Authenticité préservée, loin du superflu

En 2026, Idée'O continue d'innover ...

- Food Truck "Instant Chic" : une offre mobile et haut de gamme dédiée aux séminaires et afterworks
- Nouvelle carte : des plats raffinés, pensés pour conjuguer rapidité et élégance
- Partenariats exclusifs : avec les plus beaux lieux de réception de la région Rhône-Alpes

2019	25	+300	100%	98%
création Idée'O	collaborateurs	événements annuel	recettes faites maison	satisfaction client



Après avoir goûté à notre savoir-faire, ils nous font confiance pour leurs événements

Le Dauphiné Libéré, La Halle Olympique Albertville, Skiset, Syndicat de Défense du Beaufort, Château de Tresserve, La Plagne, Walibi, Club des Sports de Courchevel, Truck Solution, Château de Feissons, Spie Batignolles, Vinci, ...
et bien d'autres acteurs économiques régionaux

Équipe professionnelle Idée'O



Camille Ballet
Direction
Coordination événementielle



Quentin Ballet
Direction
Chef exécutif



Marine Dejax
Responsable projets
événementiels &
formation des équipes



Eliza Bono
Cheffe de cuisine
& création



