IDÉE'O

TRAITEUR & ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

l'événementiel 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 culinaire, 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 un accomplissement de ce que nous sommes et de ce que nous désirons offrir à nos clients : les accompagner lors des temps forts de leur vie et transformer leurs rêves en réalité !

Camille

Nos tarifs sont en TTC et par personne.

SOMMAIRE

04

COCKTAILS LIVRAISON
• Cocktails en livraison
• Cocktails service

08

À PARTAGER
• Carzy box

10

FOOD TRUCK
• Formules repas
• Formules «classiques»

14

BUFFETS
• Buffet froid / chaud
• Grazing table

16

MENUS
• Poëles géantes
• Menus-sur-mesure
• Barbecue Party

18

BOISSONS
• Sans alcool
• Avec alcool

COCKTAILS APÉRITIFS

Sans service

Minimum 10 personnes

Besoin de bouchées apéritives pour votre anniversaire ou un repas de famille en livraison? Nos plateaux 100% faits maison seront vos alliés le jour J.

Créons ensemble votre plateau de pièces cocktail sur mesure.

COCKTAILS LIVRAISON

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 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 » **16,00 € /pers.**

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

- 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 » **18,70 € /pers.**

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

- 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» **20,40 € /pers.**

7 pièces salées & 3 pièces sucrées (1h)

- 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
- Crushi, 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 vos receptions.

Avec service - Minimum 20 personnes

COCKTAIL « TENDANCE» **25,30 € /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, cheese crème 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 » **20,90 € /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
- Crushi, 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 » 31,00 €/pers.

8 pièces salées froides au plateau
+ 1 ateliers/bars (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
- Tomate-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
- Macaron : vanille, chocolat
- Mini tartelettes : fruits

« MEAL GRAZING » 37,40€ /pers.

6 pièces salées froides au plateau
+ Atelier plancha 2 pieces 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
- Tomate-Mozzarella déstructurée, basilic
- Cône de foie gras, gelée de passion
- Aspic tropical crevette & mangue relevée
- Macaron salé parmesan & champignons

ATELIER PLANCHA

- Gambas marinées citronnelle
- Brochette de filet mignon tandoori

GRAZING TABLE *(table culinaire scénografiée)*

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

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

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

À PARTAGER

Grazing Food, Apéro Chic

CRAZY PLATE CHARCUT' & CHEESE AND VEGETABLES **20,90 € /pers.**
à partir de 10 pers.

CRAZY CLUBS BOX **49,00€ /box.**
• 33 clubs par box.
Trio de clubs sandwichs : végétarien, jambon cru de Savoie & Saumon

CRAZY WRAP BOX **59,00€ /box.**
• 50 Wrap par box.
Trio de wraps : végétarien, jambon cru de Savoie & Saumon

CRAZY CHARCUT' & CHEESE BOX **89,00€ / box.**
• pour 4 à 6 pers
Mix de charcuteries, fromages haut de gamme & crakers

CRAZY TARTINADE BOX **33,90€ / box.**
• pour 4 à 6 pers
Généreuses tapenades, avec légumes croquants & crackers

CRAZY BURRATA BOX **33,90€ /box.**
• pour 6 à 8 pers
Généreuse burrata de 375g Burrata avec ses légumes croquants et olives. Accompagnée de pains spéciaux

NOS FORMULES FOOD-TRUCK

Apportez une touche originale et conviviale à vos événements.

Burgers gourmets, formules sur-mesure ou version boho chic : un repas haut de gamme, animé et moderne, idéal pour un moment convival entre famille ou amis.

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

Formule cocktail repas thématisée

L'INSTANT CHIC

40.70 € / pers *service et vaisselle inclus*

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, rillette de thon
Crushi, tigre qui pleure (bœuf)
Mini club sandwich végétarien

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 au sésame 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

MIGNARDISES SUCRÉES

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

Formule cocktail repas thématisée

LA DOLCE VITA

74.50 € / pers *service et vaisselle inclus*

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 parmesan** et cébette
- **Polenta crémeuse** aux champignons sauvages, poitrine fumée

DESSERT AU CHOIX DU CLIENT

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

LES INCONTOURNABLES

BURGERS

Composez votre burger et savourez !

1 burger salé + 1 burger sucré par personne
(2 choix possibles)*
28.00 € / pers

BURGERS SALÉS

Burger idée'O : *Bun – steack haché Angus – confit d'ognons rouges – crème de reblochon – salade*

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

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

Burger Italien : *Bun – steack 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 – steack 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
28.00 € / pers

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 partit 50 peronnes

BAO

Petit, rond, généreux… le Bao fait le show

Choisissez vos Bao (2 choix possibles)*
1 Plat + 1 dessert par personne
28.00 € / pers

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 caramelisés sauce miso sucré

Cookies aux sésames et matcha

BAGELS

Généreux, gourmand, irresistible : c'est le bagel

Choisissez vos Bagels (2 choix possibles)
1 Plat + 1 dessert par personne
28.00 € / pers

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)

à partit 50 peronnes

BUFFETS SUR-MESURE

Avec ou sans service,
en livraison ou en retrait
Sans service : min. de 30 personnes
Avec service : min. de 50 personnes

Livraison, mise en place, service au buffet et débarrassage. Présence : 4h

Idée'O personnalise l'événement jusqu'au bout en vous proposant des buffets scénographiés modifiables qui s'adaptent à vos envies et à votre thème.

Sans service : 35,00 € /pers.*

BUFFET FROID

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

BUFFET CHAUD

SALADES COMPOSÉES MAISON
Tomate-mozzarella, piémontaise, taboulé, italienne

PLAT CHAUD
Emincé de volaille forestière, riz pilaf
Ou
Tartiflette
Ou
Diot crozet
Ou
Chili corne carné

PLATEAU DE FROMAGES
Beaufort, tomme de Savoie, bûche de chèvre, reblochon

TARTES MAISON
Citron, pommes, framboises

Pain inclus

Buffet sur le thème médiéval réalisé sur-mesure.

** Supp vaisselle : +2,90€*

GRAZING TABLE

Un «grazing table» est une table magnifiquement décorée, remplie de divers fromages, fruits, charcuteries et petits légumes croquants, conçue pour que les invités puissent se servir à leur guise.

Avec service et vaisselle inclus
45,40 € /pers

CHARCUTERIES
Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo,
Coppa, viande de boeuf

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

TAPENADES & LEGUMES A CROQUER
Assortiment de concombres, tomates, radis croquants
Mix de tapenades (asperge, olive tomate, poivron, aubergine)

FRUITS
Mélange de fruits de saison

PAINS
Diversité de pains

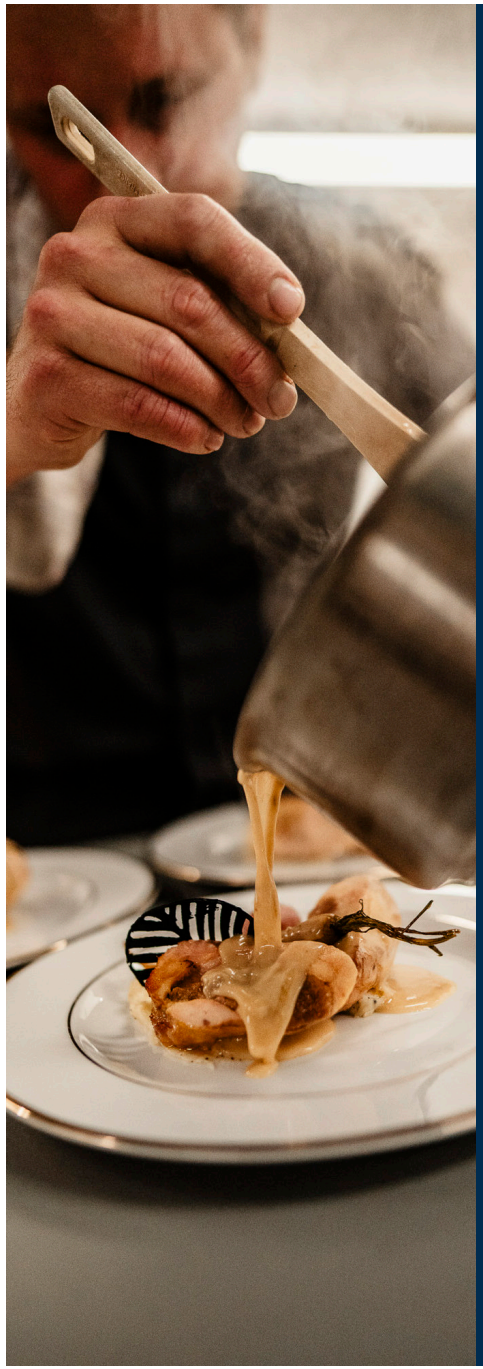
MENUS SUR-MESURE

Avec Service
Min. de personnes selon la demande
Pain inclus
Vaisselle incluse.

Nous proposons des menus adaptés à l'événement que vous souhaitez proposer 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 évènement.

Ces différentes formules peuvent être ajustées à votre demande.



PLATS À PARTAGER - POÊLE GÉANTE

(cuisinier uniquement & serveur sur demande)
Prix par personne. A partir de 40 pers.

Paëlla Royale	**27,00 €**
Diots crozet	16,00 €
Tartiflette	18,30 €
Croziflette	19,40 €
Poulet Kung Pao	**20,50 €**
Chakchouka à l'agneau et à l'aubergine	**20,50 €**
Moûles & pomme de terre sauté *(au cidre et à la moutarde, marinière, Reblochon, curry)*	**18,30 €**
Chili corne carné	**20,50 €**
Rougail saucisse & haricots rouges	**20,50 €**

REPAS GRILLADE AU BRASERO

« GRILL & RELAX »
30,50 € /pers. brasero

SALADES COMPOSÉES MAISON
Tomate-mozzarella, salade piémontaise, salade taboulé, salade pastèque feta menthe

GRILLADES*
Lard fumé mariné, chipolata, merguez, brochette de volaillle aigre douce

PLATEAU DE FROMAGES
Reblochon, Tomme de Savoie, Beaufort

TARTES MAISON
Citron, pommes, framboises

CORBEILLE DE FRUITS

**** supplément entrecôte : 6.60€ / pers***

REPAS À L'ASSIETTE

MENU SUR-MESURE

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

BOISSONS SANS ALCOOL

BOISSONS SANS ALCOOL

FORFAIT EAU PLATE/GAZEUSE *bouteille verre en buffet*
• pour accompagner un repas ou un cocktail **3,00 €**

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL *en buffet*
Eau plate/gazeuse, jus de fruits artisanaux, Coca-cola individuel
• pour accompagner un cocktail **2,00 €**
• pour un cocktail dinatoire **3,50 €**
• soirée dansante après repas **3,20 €**

BOISSONS CHAUDES

FORFAIT BOISSONS CHAUDE Café & thé Malongo
• pour accompagner un repas **2,40 €**

FORFAIT BOISSONS CHAUDES HAUT DE GAMME
Diversité de cafés haut de gamme Malongo, thé et infusion en vrac
• pour accompagner un repas **3,40 €**

BAR À EAUX OU LIMONADES AROMATISÉES

2,40 € /pers
Sélection de 3 à 5 eaux/ limonades en fonction du nombre de litre

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

BOISSONS ALCOOLISÉES

PUNCHS

A partir de 21,00 € /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 - canelle

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 **6,50 €**
- 1 v. de Chignin Bergeron
- 1 v. Mondeuse Arbain

CLASSIQUE **5,30 €**
- 1 v. de Chardonnay « Les Cotilles » - Domaine Les Roux
- 1 v. 1v Hautes Côtes de Nuits

HAUT DE GAMME **12,5@0 €**
- 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
2 verres /pers.

BULLE **7,50 €**
1 coupe de Crémant
Méthode Ancestrale rosé

PÉPITE **12,00 €**
1 coupe de Champagne
Laurent Perrier

BAR À COCKTAILS

10,8€ /cocktail
1 coktail 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@ideeotraiteur.com

www.ideeotraiteur.com

Mise en page © www.puzzlecommunication.com