

IDÉE'0



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

le Food Truck : Food' idée

RÉGION RHÔNE-ALPES



LE FOOD TRUCK : FOOD'IDÉE

Les Food Trucks ont envahi les villes, dans les festivals, dans les quartiers d'affaires, au bord de plage... et pourquoi pas pour votre événement ? Qu'il soit privé (mariage) ou professionnel,

Mais attention il ne s'agit pas là du simple Food Truck de rue, mais d'un Citroën XW aux lignes romantiques. Et chez Idée'O on ne fait pas les choses à moitié, le visuel est aussi important que le goût.

En plus de choisir ce concept hors du commun, vous bénéficiez d'espaces cocooning* (selon votre thème).

Nous pourrions nous retrouver dans une salle, sur le parking de votre entreprise ou dans votre jardin. Laissez-vous séduire par nos différentes thématiques et étonnez vos invités !

En cas de mauvais temps, pas de panique, nous trouvons toujours des solutions.

**À préciser lors de nos échanges.*

Camille & Quentin

Formule thématisée
LE BOHO'CHIC



PIÈCES COCKTAIL
14 /PERS.

- Pétale de cheese
- 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
- Tartade de dorade
- Choux tomate chèvre
- Carpaccio de bœuf sablé parmesan, mousse abondance
- Mini club sandwich végétarien
- Mini tartelette champignons
- Mini burger
- Samossa végétarien curry

MIXTE BAR

Hamonieux mélange de tapenade maison, éventail de pain, légumes à croquer & crackers

SECRET CONES

Cône individuel de mixte de brochette salée & sucrée

PLANCHA
10 PIÈCES / PERS.

- Foie gras poêlé
- Mini brochette de filet mignon caramélisé
- Mini brochette bœuf tandoori
- Gambas citronnelle
- Cassolette de la mer
- Mini brochette volaille aigre doux
- Langoustine sarazin
- Thon rouge provençal
- Mini brochette de légumes grillés
- Pommes de terre grenailles au thym

DESSERT AU CHOIX DU CLIENT

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

Formule thématisée
LE RU'STICK



PIÈCES COCKTAIL
14 /PERS.

- Pétale de cheese
- 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
- Tartade de dorade
- Choux tomate chèvre
- Carpaccio de boeuf sablé parmesan, mousse abondance
- Mini club sandwich végétarien
- Mini tartelette champignons
- Mini burger
- Samossa végétarien curry

GRAZING TABLE

Plateau scénographié de charcuteries et fromages hauts de gamme et de pain atypique

PICS GOURMAND

- Brie truffé en croûte, fin carpaccio de bœuf à l'italienne
- Dauphine au foie gras
- Cabillaud croûte à l'oseille, citron caviar
- Gambas grillées, mangue ananas, piment d'Espelette

DESSERT AU CHOIX DU CLIENT

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

Formule thématisée
LE TRO'PICAL



**PIÈCES COCKTAIL
10 /PERS.**

- Pétale de cheese
- Duo de foie gras, gelée de passion/mangue
- Bille de foie gras sésame pain d'épice
- Oeuf surprise à la truffe
- Carpaccio de boeuf sablé parmesan, mousse abondance
- Mini club sandwich végétarien
- Mini tartelette champignons
- Mini burger
- Samossa végétarien curry

**BAR À FRUITS DE MER
2 Langoustines et 2 huîtres**

MISTERY OCÉANE BOX

Assortiment marin en croûte

GRILLADE

- Mignon de porc Tandoori
- Volaille aigre doux
- Moules chaudes façon persillade
- Gambas citronnelle

**DESSERT AU CHOIX
DU CLIENT**

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

Formule thématisée
LE FLO'CON



**PIÈCES COCKTAIL
10 /PERS.**

- Pétale de cheese
- Mini club sandwich à la truite
- Bille de foie gras sésame pain d'épice
- Cookie savoyard au reblochon
- Chou garni tomate au chèvre frais d'Albertville
- Tartare de boeuf
- Oeuf surprise au jambon cru de Savoie
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Sablé parmesan mousse abondance & noix
- Samossa végétarien curry

BRASERO

Marrons chauds & grosses gambas au feu de bois

CRAZY PLATE CHARCUT'

Plateau de charcuterie haut de gamme

**BOX HIVERNALE
INDIVIDUELLE AU CHOIX**

Pommes de terre rôties ail, thym, oignons, nappé de fromage fondu au choix :

- Reblochon
- Fondue Savoyarde
- Vacherin du Jura

Ou Welsh individuel

**DESSERT AU CHOIX
DU CLIENT**

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

BURGERS

Composez votre burger et savourez !

1 burger salé + 1 burger sucré /pers.
(3 choix possibles)

BURGERS SALÉS

- **Burger idée'O** : Buns comté jambon cru – steack haché angus – confit d'ognon rouge – crème de reblochon – salade
- **Burger truffé** : Buns classic – steack haché angus – confit d'oignons rouge- brie truffé – crème de balsamique - salade
- **Burger Américain** : Buns classic – stack Charolais- oignons frits – cheddar rouge – sauce cocktail – salade
- **Burger Italien** : Buns aux épices – steack charolais – oignons frits – tomate confite – mozzarella – pesto – roquette
- **Burger végétarien** : buns classic – dauphin pomme de terre courgette – crème ails fines herbes – confit d'ognon
- **Burger fish** : buns classic – pave de saumon – mayonnaise citron – roquette – fromage frais – oignon confit
- **Kids buger** : buns classic – steack haché - cheddar

3 accompagnements au choix : pomme de terre, patate douce, ou magnioc

BURGERS SUCRÉS

- **Burger 1** : Biscuit savarin, ganache pistache, mousseline chocolat & framboise
- **Burger 2** : Biscuit savarin, ganache vanille, mousseline passion & pêche confite

HEALTHY

Tout en légèreté...

1 Plat ou Pock Bowl + 1 dessert aux choix

PLATS

- Trukish eggs
- Œuf pochée ou Parfait (au choix)
- Crème yaourt grec, nature, ou truffé (au choix)
- Huile ail et paprika
- Pain pita

POCK BOWLS

- 3 sortes de base (riz, boulguour, riz noir)
- Saumon ou Poulet
- Sauce soja sésame
- 3 choix de mixte légumes :
 - **Choix 1** : Concombre – Avocat – Tomate – betterave – crème fouetté ciboulette
 - **Choix 2** : jeune pousse d'épinard – Avocat – Carotte – Maïs - crème fouetté ciboulette
 - **Choix 3** : Tomate – Choux – champignons - Avocat – crème fouetté ciboulette

DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Mousse aux chocolat
- Chia pudding, granola et fruits

BRUSCHETTA

La Dolce Vita

Choisissez vos Bruschettas (3 choix)
1 Plat + 1 dessert /pers.

BRUSCHETTA

- Bruschetta aillé-tomate- jambon fumé – Pesto – burrata
- Bruschetta – fromage frais ciboulette – crevette pesto – tomate cerise – roquette
- Bruschetta – houmous – légume grillé – burrata – Balsamique
- Bruschetta – guacamole – saumon fumé – mâché – réduction de Xeres
- Bruschetta – crème de brocoli – champignons persillé – gésiers de canard confits
- Bruschetta – huile d'olive – tomate – basilique mozzarella di buffala – roquette
- Bruschetta aillé – épinard – oeuf poché – truite sauvage

DESSERTS

- Tiramisu
- Panna cotta fruits rouges
- Salade de fruits frais

LA PASTA

Les pâtes, c'est la vie !

Choisissez vos pastas
1 Plat + 1 dessert /pers.

CHOIX DE PASTA

Penne, Orecchiette ou Coude
À la bolognaise, aux saumons, au pesto, à l'indienne ou dans la meule de parmesan.

DESSERTS

- Tiramisu
- Panna cotta fruits rouges
- Salade de fruits frais

CRÊPES

Les plaisirs simples

2 crêpes salées + 1 crêpe sucrée /pers.
En direct, au froment ou sarazin

INGRÉDIENTS

- Jambon blanc
- Fromage râpé
- Andouille
- Chèvre
- Oeuf
- Champignons
- Saumon fumé
- Fondue de poireaux
- Sucre
- Chocolat
- Confitures





FORFAITS

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL

Ce forfait comprend eau plate (Evian), gazeuse (Badoit), trois jus de fruits (ananas, orange, fraise), Ice-Tea, et Coca-Cola. Ces boissons seront servies tout au long de la prestation.

FORFAIT VIN

Nous vous proposerons, si vous le souhaitez, un accord mets et vin.

Nous établirons avec l'aide de notre sommelier 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 notre prestation, notre café américain Arrabica & notre sélection de thés Dammann.

BARS À BOISSONS

BAR À EAU OU LIMONADE AROMATISÉES

sélection de 5 eaux

Menthe, citron & concombre

Fraise, citron vert & basilic

Abricot & lavande

Pamplemousse & romarin

Pêche & thym

Agrumes

Concombre, menthe & gingembre

BAR À PUNCHS

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

Punch Lorrain eau de vie de mirabelle - jus de citron - eau gazeuse - sucre de canne

Soupe de Champagne champagne - cointreau - jus de citron - sirop de sucre de canne

Sangria rouge ou blanche vin rouge / blanc - cointreau - limonade - jus d'orange - vanille - canelle

Punch Moscow mule vodka, citron vert, ginger beer

Vin chaud blanc/rouge

Cidre chaud

BAR À COCKTAIL

1 cocktail au choix

Mojito rhum - sucre de canne - citron vert - eau gazeuse - menthe

Sex on the beach vodka - sirop de melon - crème de pêche - ananas - cranberry

Piña Colada Rhum - ananas - lait de coco

Atlantis vodka - jus de citron vert - eau gazeuse - barbe à papa

Cuba Libre Rhum - jus de citron - soda coca cola

Bellini prosecco - purée de pêche

Moscow mule Vodka, citron vert, ginger beer

Gin Fizz Gin, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

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

BAR À APPÉRITIFS

Ricard

Martini blanc

Jack Daniel's

Suze

Muscadet

Porto rouge

Crème de cassis

BAR À BIÈRE

sélection de 5 bières

BLANCHE

Hoegaarden épiciée, note d'agrumes et de coriandre

BLONDE

Goose IPA très houblonnée, arômes fruités de pamplemousse et de pêche

Jupiler Houblonnée et maltée

Leffe arômes maltés, senteurs de banane et de clou de girofle

BRUNE

Kwak caramélisée, épiciée et fruitée

ROUGE

Leffe Ruby saveurs de fraise, de malt, de fruits rouges et de caramel

Hoegaarden Rosée Saveurs gourmandes et sucrées de fruits rouges

DIGESTIFS

BAR À WHISKY

Whisky Cardhu 12 ans

Whisky Talisker 10 ans

Whisky Glenfiddich 12 ans

Whisky days NIKKA

BAR À RHUM

Rhum Dos Maderas

Rhum arangé ananas

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva

Rhum Don Papa Baroko

Rhum Kraken Spiced

BAR À GIN

Gin Rosé Mistral

Gin Bombay Sapphire London Dry

Gin The illusionist

Citron vert

Tonic

BAR À DIGESTIF

Eau de vie de Poire Williams

Bailey's

Eau de vie de framboise

Armagnac

Cognac VS BIO Planat

Calvados VSOP Père Malgoire



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

www.ideeo.eu



Mise en page © www.puzzlecommunication.com