

IDÉE '0



TRAITEUR & ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS & PRIVÉS

l'événementiel à votre image

REGION RHÔNE-ALPES



NOTRE PHILOSOPHIE

Chez Idée'O, nous sommes sans cesse en recherche de nouvelles saveurs pour réveiller et enrichir vos papilles. Nous offrons une cuisine maison avec des produits locaux et de saison. Découvrez notre belle carte, entièrement élaborée par notre chef, Quentin François (Maître Restaurateur) et son équipe en cuisine, sans oublier Camille et son équipe de maîtres d'hôtel professionnels pour un service de qualité lors de vos événements.

À la fois traiteur (producteur) et entreprise d'événementiel, nous prenons en charge le détail de l'organisation de vos événements professionnels.

Des simples plateaux repas livrés, à l'organisation d'une Garden party sur gazon clé en main, nous adaptons notre prestation à vos besoins.

Nous gérons pour vous :

- l'installation de tente
- l'ensemble du mobilier
- la décoration
- la verrerie & la vaisselle
- le matériel technique dans le respect de la chaîne du froid
- la cuisson des pièces cocktail chaudes
- l'ensemble du personnel
- les animations culinaires et artistiques pour distraire vos convives
- la remise en état des lieux
- la gestion et le tri des déchets.

Camille & Quentin

Nos tarifs sont en HT et par personne.

SOMMAIRE



04

PLATEAUX

- Crazy plates
- Plateaux repas



06

PAUSES GOURMANDES

- Petit déjeuner
- Goûter
- Brunch



08

COCKTAILS

- Cocktails appétitifs
- Ateliers / Bars
- Cocktails repas



18

REPAS

- Menus sur-mesure
- Buffets sur-mesure



20

BOISSONS

- Sans alcool
- Alcoolisées



22

ORGANISATION

- Votre événement professionnel clé en main

CRAZY PLATES

PLATEAUX FOUS À PARTAGER



TARTINE & CO • 14,00 € /pers.
à partir de 4 pers.



ARRIBA ! • 17,50 € /pers.
à partir de 4 pers.



CHARCUT' & CHEESE • 17,00 € /pers.
à partir de 4 pers.



CINÉMA • 11,00 € /pers.
à partir de 4 pers.

PLATEAUX REPAS

À partir de 10 plateaux

Possibilité de mixer sur une même commande
(minimum 10 plateaux par sorte).

Livraison :

- 5 km autour d'Albertville : gratuite
- entre 6 et 15 km : 10 € TTC
- plus de 15 km d'Albertville : sur devis

« BUREAU » 100% FROID 13,90 €

- Tartare de légumes et son crumble basilic
- Duo de viande (porc & dinde), mélange de pommes de terre et champignons à la grecque
- Fruits frais, meringue à l'italienne
- Supplément fromage : 2,60 €

« GOURMAND » À RÉCHAUFFER 15,00 €

- Tartine espagnole (poivron chorizo chèvre), jeunes pousses
- Emincé de haut de cuisse de poulet façon basquaise, riz pilaf à l'échalotte
- Poire pochée dans son sirop et sa ganache chocolat
- Supplément fromage : 2,60 €

« VEGGIE » 17,00 €

- Trilogie de tomates, burrata di buffala, jeunes pousses
- Cheesecake chèvre thym & miel, carpaccio de courgette rotie, blé grillé
- Petite marquise cœur framboise

Supplément fromage : 2,60 €

« FISH » 20,00 €

- Croustillant de crevettes sur son lit d'épinards aux épices
- Dos de cabillaud et sa crème citronnée, fenouil confit et risotto à l'encre de seiche
- Mousse au chocolat sous sa gelée de citron
- Supplément fromage : 2,60 €

« VIANDARD » 20,00 €

- Rissolle savoyarde et sa salade gourmande
- Escalope de veau façon milanaise, gratin dauphinois forestier, tomate andalouse
- Tiramisu café façon crumble
- Supplément fromage : 2,60 €

« PRESTIGE » 25,00 €

- Ceviche de daurade à l'indienne sur sa feuille de laitue rôtie
- Filet de cannette à l'orange et ses tagliatelles de légumes crémeuses dans son caneloni
- Eclair ouvert, myrtille, fraise
- Supplément fromage : 2,60 €

« HAUT DE GAMME » 35,00 €

- Foie gras poêlé entouré d'un fin carpaccio de boeuf, réduction de fruits rouges
- Rouget barbet sur son lit de mousseline de patate douce, jus aux agrumes
- Brioche perdue aux pralines et sa crème à la pistache
- Supplément fromage : 2,60 €





PAUSE PETIT-DÉJEUNER

Mis à dispo sans service

LE BUSINESS

4,90 €

- 2 mini viennoiseries /pers.
- Café/thé
- Jus d'orange

LE GOURMAND

6,20 €

- 1 crêpe ou 1 gauffre /pers.
- Café/thé
- Jus d'orange

LE FRANÇAIS

11,50 €

- 1 mini viennoiserie & 1 mini baguette /pers.
- Beurre
- Confiture
- Café/thé
- Jus d'orange

PAUSE GOÛTER

Mis à dispo sans service

LE SAVOYARD

2,80 €

- Gâteau de Savoie
- Café/thé

LE CLASSIQUE

3,20 €

- 3 biscuits (type financier) /pers.
- Café/thé

LE FRUITÉ

11,40 €

- Salade de fruits
- Moelleux vanille
- Café/thé

LE FLOCON

12,50 €

- Crêpes/gauffres
- Vin chaud
- Thé de Noël
- Chocolat chaud
- Chamalow

Possible café grain, thé en vrac + 2€

Pause permanente (libre service journée ou 1/2 journée) : sur devis.



CLASSIC BRUNCH

23,70 € /pers.

Avec service

- Mini viennoiseries
- Baguette, confitures, beurre, pâte à tartiner
- Yaourts

CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, terrine

POISSONS FUMÉS

Saumon fumé, crème épaisse et blinis

Plateau de fromages

Corbeille de fruits

*Vaisselle
incluse.

FULL BRUNCH

39,80 € /pers.

Avec service

- Assortiment de mini viennoiseries
- Brioche, pancakes, muesli
- Baguette et variétés de pains
- Confitures, beurre, pâte à tartiner
- Yaourts, fromage blanc
- Miel et sirop d'érable

Brouillade d'oeuf / omelette

CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, terrine

POISSONS FUMÉS

Saumon fumé, crème épaisse et blinis

Plateau de fromages

TARTES MAISON

Chocolat, citron, pommes, framboises
Corbeille de fruits frais

COCKTAILS APPÉRITIFS

Prédéfinis ou sur-mesure

Organiser un cocktail lors de votre événement c'est offrir un moment de convivialité à vos collaborateurs.

Vous trouverez différentes formules : en livraison seule ou avec service & animations.



COCKTAILS LIVRAISON

Sans service - Minimum 10 personnes

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

COKTAIL « SHORT »

7,40 € /pers.

4 pièces salées /pers. (30min)

- Mini club sandwich végétarien
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Sablé parmesan, mousse de chèvre et noix
- Bille de foie gras, sésame, pain d'épice
- Choux garni tomate et chèvre
- Thon cuit/cru aux 4 épices

COKTAIL « BON ESPRIT »

10,80 € /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
- Bille de foie gras, sésame, pain d'épice

- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Macaron (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Mini salade de fruits

COKTAIL « DÉCOUVERTE »

12,70 € /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)

COKTAIL « PLAISIR »

14,50 € /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
- Carpaccio de boeuf

- Mousse au fruits
- Panna cotta fruits rouge ou caramel beurre salé
- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel...)

COKTAIL « SWEET »

8,20 € /pers.

4 pièces sucrées uniquement (30 min)

- Mini cookie crème café
- Tiramisu
- Tartelette citron
- Tartelette caramel beurre salé
- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel...)
- Mousse de fruits
- Cheese cake



COCKTAILS ANIMÉS

Avec service - Minimum 20 personnes

COKTAIL « TANDANCE » 16,70 € /pers.

*5 pièces salées chaudes et froides au plateau
+ 1 atelier plancha (2 pièces) + 3 pièces sucrées (1h)*

- Mini club sandwich végétarien
- Bille de foie gras sésame pain d'épice
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Sablé parmesan, mousse de chèvre et noix
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Duo de foie gras, gelée de passion/mangue
- Oeuf surprise
- Thon cuit/cru au 4 épices
- Mini burger
- Samossa végétarien curry
- Gambas marinées citronnelle (plancha)
- Brochette de filet mignon tandoori (plancha)
- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Macaron (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Tiramisu

COKTAIL « MONTAGNARD » 16,70 € /pers.

*5 pièces salées chaudes et froides au plateau
+ 1 atelier plancha (2 pièces) + 3 pièces sucrées (1h)*

- Mini club sandwich à la truite
- Cookies savoyard au Reblochon
- Chou garni tomate aux 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 et noix
- Duo de foie gras, gelée de myrtille
- Samossa végétarien curry
- Mini burger au Beaufort
- Fondue savoyarde
- Raclette savoyarde
- Salade de fruits
- Panna cotta fruits rouge ou caramel beurre salé
- Tiramisu

COKTAIL « TRADITION »

16,70 € /pers.

5 pièces salées chaudes et froides au plateau + 1 atelier découpe de jambon cru (2 pièces) + 3 pièces sucrées (1h)

- Mini club sandwich végétarien
- Bille de foie gras sésame pain d'épice
- Chou garni tomate & chèvre frais
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth
- Sablé parmesan, mousse abondance et noix
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Duo de foie gras, gelée de passion/mangue
- Oeuf surprise
- Brochette de filet mignon aigre doux
- Mini burger
- Samossa végétarien curry

- Découpe de jambon cru de Savoie
- Assiette de charcuterie
- Assortiment de pain et condiments

- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Tiramisu
- Salade de fruits

COKTAIL « FUN »

17,60 € /pers.

5 pièces salées chaudes et froides au plateau + 1 atelier Circus (2 pièces) + 3 pièces sucrées (1h)

- Mini club sandwich végétarien
- Saumon gravelax sésame
- Gambas chorizo
- Sablé parmesan, mousse abondance
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Duo de foie gras, gelée de passion/mangue
- Oeuf surprise
- Thon cuit/cru au 4 épices
- Mini burger
- Samossa végétarien curry

- Bille de foie gras barbe à papa
- Magret de canard barbe à papa
- Pop corn au paprika

- Panna cotta fruits rouge ou caramel beurre salé
- Mousse de fruits
- Salade de fruits



ATELIERS SALÉS

ATELIER CHARCUTERIE

- Découpe jambon cru de pays sur os
- Plateau de charcuteries
- Pains variés
- Beurre

ATELIER PLANCHA *sélection de 2 pièces*

- Foie gras et toasts
- Gambas marinées citronnelle et agrumes
- Langoustine sarrazin
- Volaille aigre-doux
- Bœuf tandoori
- St-Jacques, cassolette de la mer

ATELIER FLAMBAGE

- Gambas flambées au pastis

ATELIER FONDUE ET RACLETTE

- Fondue savoyarde
- Raclette, demi-meule
- Assortiment de charcuteries

ATELIER CIRCUS

- Billes de foie gras barbe à papa
- Brochette de magret de canard barbe à papa
- Popcorn paprika

ATELIER MOZZARELLA

- Mozzarella di buffala, pesto, tomate cœur de boeuf
- Mozzarella burrata, huile de truffe, jambon de parme, basilic

ATELIER PIZZA

sélection de 3-5 sortes - 2 parts /pers.

From Napoli

tomate San Marzano DOP, mozzarella di buffala, basilic, huile d'olive

The Little Marga

tomate San Marzano DOP, Fiodilatte, prosciutto cotto, champignon

La Quatro F

tomate San Marzano DOP, Fiodilatte, gorgonzola, Taleggio, pecorino

La Rozza

tomate San Marzano DOP, tomate cerise, oignon rouges, anchois extra, huile d'olive, olives

La Di Caprio

tomate San Marzano DOP, mozzarella di buffala, anchois, câpres

La Don Carleon

aubergine fondante, ricotta

La Bianca

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

Garcio

tomates fraîches, mozzarella di buffala, crème d'artichaut, artichauts grillés, coppa, radicchio

Scorese

Riccota, huile de truffe, parmesan roquette, romarin

Di Baggio

mozzarella di buffala, courgettes jaunes, gorgonzolla, noix, roquette

ATELIERS SUCRÉS

ATELIER À GLACE MAISON

Comme chez le glacier, nous confectionnerons vos parfums préférés. Service en direct.

Assortiment de coulis
Assortiment de craquants
(noisette, noix, spéculos...)





BARS SALÉS

BAR À FROMAGES

(possible dans le menu)

- Beaufort
- Tomme de Savoie
- Comté
- Chèvre
- Brie
- Munster
- Camembert
- Condiments et pains variés

BAR FRUIT DE MER

- Huître creuse de Bretagne
- Langoustine
- Beurre
- Pain variés
- Mayonnaise

MIXTE BAR

Harmonieux mélange de bars tartines, légumes & crackers

BARS SUCRÉS

BAR À FRUITS

Mélange de fruits de saison (entiers, taillés, en salade)

BAR À DOUCEUR

3 mignardises /pers.

Eclair vanille, chocolat, café, caramel, praliné, aux fruits

Choux chantilly, caramel, vanille, chocolat

Tartelette citron meringué, chocolat, pralinée, aux fruits

Macaron citron, vanille, chocolat, praliné, framboise, pistache

BAR FONTAINE EN CHOCOLAT

Fruits frais

Brioche

Guimauves, bonbons

BAR À BONBON

200gr /pers.

Bonbons divers

Pop-corn maison sucré

COCKTAILS REPAS

Avec service
Minimum 20 personnes

Pour un moment placé sous le signe de la dégustation et des échanges, organisez un cocktail. Longtemps considéré comme un apéritif, cette formule peut se positionner aujourd'hui comme un véritable repas. Moins formel et moins contraignant qu'un repas assis.

Chaque formule sera adaptée à la durée de votre événement. Ces formules sont calculées pour 3h de cocktail repas.



« LIVE COOK » 32,90 €/pers.
16 pièces salées chaudes et froides au plateau
+ 2 ateliers/bars (4 pièces) + 4 pièces sucrées

- Club sandwich végétarien curry
- Wrap jambon cru ricotta
- Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
- Oeuf surprise
- Carpaccio boeuf
- Thon mi-cuit soja et sésame
- Frivolité de saumon, crème à l'aneth et blinis
- Gambas chorizo
- Velouté petit pois, chantilly parmesan
- Foie gras toast, gelée de passion
- Samon gravelax
- Tartare daurade (coriandre et citronnelle)
- Bille de foie gras pain d'épices et sésame
- Brochettes filet mignon aigre doux
- Tartelette chorizo
- Tartelette champignon
- Mini Burger

- Atelier / bar 1 (2 pièces)
- Atelier / bar 2 (2 pièces)

- Choux caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Macaron (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
- Tiramisu / Panna cotta

« **MANY LIVE COOKING** » **35,70 € /pers.**
14 pièces salées chaudes et froides au plateau
+ 3 ateliers/bars au choix (6 pièces) + 4 pièces sucrées

- Club sandwich végétarien curry
 - Wrap jambon cru ricotta
 - Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
 - Oeuf surprise
 - Carpaccio boeuf
 - Thon mi-cuit soja et sésame
 - Frivolité de saumon, crème à l'aneth et blinis
 - Gambas chorizo
 - Velouté petit pois, chantilly parmesan
 - Foie gras toast, gelée de passion
 - Saumon gravelax
 - Tartare daurade (coriandre et citronnelle)
 - Bille de foie gras pain d'épices et sésame
 - Brochettes filet mignon aigre doux
 - Tartelette chorizo
 - Tartelette champignon
 - Mini Burger
-
- Atelier / bar 1 (2 pièces)
 - Atelier / bar 2 (2 pièces)
 - Atelier / bar 3 (2 pièces)
-
- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
 - Macaron (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
 - Tiramisu / Panna cotta

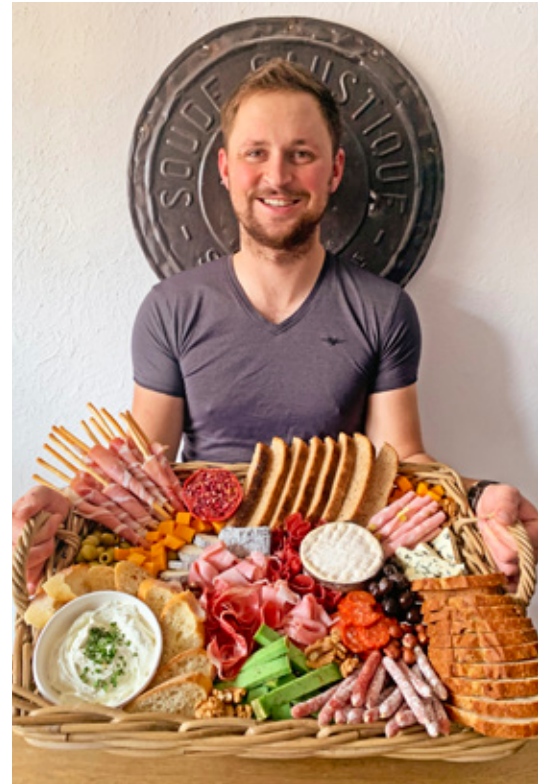
« **MEAL GRAZING** » **40,90€ /pers.**
10 pièces salées chaudes et froides au plateau
+ 2 ateliers/bars aux choix (4 pièces)
+ Grazing table + 3 pièces sucrées

- Club sandwich végétarien curry
 - Wrap jambon cru ricotta
 - Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
 - Oeuf surprise
 - Thon mi-cuit soja et sésame
 - Frivolité de saumon, crème à l'aneth et blinis
 - Gambas chorizo
 - Foie gras toast, gelée de passion
 - Samon gravelax
 - Bille de foie gras pain d'épices et sésame
 - Brochettes filet mignon aigre doux
 - Tartelette champignons
 - Mini Burger
-
- Atelier / bar 1 (2 pièces)
 - Atelier / bar 2 (2 pièces)
-
- Grazing table (table culinaire scénographiée)
 - Méli-mélo de charcuterie haut-de-gamme, fromages de toutes sortes, assortiments de pains, fruits frais
-
- Chou caramélisé (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
 - Macaron (vanille, chocolat, framboise, citron, caramel)
 - Tiramisu / Panna cotta

« **HAPPY EVENT** » **36,20 € /pers.**
Spécial anniversaire ou inauguration
16 pièces salées chaudes et froides au plateau
+ 2 ateliers/bars au choix (4 pièces) + Letter cake (nom entreprise) ou number cake (anniversaire)
à l'image de votre événement.

- Club sandwich végétarien curry
 - Wrap jambon cru ricotta
 - Pétale de cheese (riz vinaigré, concombre, cheese crème aux herbes)
 - Oeuf surprise
 - Carpaccio boeuf
 - Thon mi-cuit soja et sésame
 - Frivolité de saumon, crème à l'aneth et blinis
 - Gambas chorizo
 - Velouté petit pois, chantilly parmesan
 - Foie gras toast, gelée de passion
 - Saumon gravelax
 - Tartare daurade (coriandre et citronnelle)
 - Bille de foie gras pain d'épices et sésame
 - Brochettes filet mignon aigre doux
 - Tartelette chorizo
 - Tartelette champignon
 - Mini Burger
-
- Atelier / bar 1 (2 pièces)
 - Atelier / bar 2 (2 pièces)
-
- Letter ou number cake vanille/fruits rouge ou chocolat/passion





MENUS SUR- MESURE

*Avec Service
Pain inclus*

Nous proposons des menus adaptés à l'événement que vous souhaitez proposer à vos collaborateurs et 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 dîner prestige ou un repas d'affaires.

Ces différentes formules peuvent être ajustées à votre demande.



MENU DU MARCHÉ

15.00 € /pers.

Rissole de courgette sur son écrasé de poisson

Haut de cuisse de volaille farcie à la provençale, pomme de terre éventail, tian de légumes

Tarte orange sanguine déstructurée

MENU PLAISIR

17.50 € /pers.

Oeuf parfait sur son lit crémeux et comté gratiné

Filet de lieu et son beurre blanc, épinards frais, riz noir

Cheesecake framboise

MENU AUTHENTIQUE

25.00 € /pers.

Tartare de boeuf à l'italienne (au couteau /125g), mesclun de jeunes pousses

Filet mignon en croûte d'ail farci au chèvre, gratin dauphinois chemisé de sa feuille d'épinard, poêlée forestière

Croustillant chocolat, crème café, pécan caramélisée

MENU GRANDS INSTANTS

35.00 € /pers.

Trio de foie gras, pomme anisée, réduction Porto/cannelle
ou

Tartare de saumon cébette oignon vert et pomme, espuma de blé noir

Dos de cabillaud, risotto crémeux à la truffe, jus corail
ou

Suprême de volaille farci au foie gras, roulé de courgette au caviar d'aubergine, sablé au poivre vert

Entremet vanille, fruits rouges
ou

Croustillant praliné et chocolat
ou

Opéra, crème mousseline





BOISSONS SANS ALCOOL

BOISSONS SANS ALCOOL

BOUTEILLE PLASTIQUE INDIVIDUELLE SÉMINAIRE 0,85€ /btl.
Evian ou Badoit

FORFAIT EAU PLATE/GAZEUSE *bouteille verre en buffet*
• pour accompagner un repas ou un cocktail 1,90 €
• pour accompagner une journée entière de séminaire 2,60 €

BAR À EAUX ET LIMONADES ARÔMATISÉES *sur mesure*
• pour accompagner un repas ou cocktail 3,20 €
• pour accompagner une journée entière de séminaire 5,00 €

FORFAIT BOISSONS SANS ALCOOL *en buffet*
Eau plate/gazeuse, jus de fruits artisanaux, Coca-cola individuel
• pour accompagner un repas ou cocktail 3,20 €
• pour accompagner une journée entière de séminaire 5,00 €
• soirée dansante : après repas et cocktail

BOISSONS CHAUDES

FORFAIT BOISSONS CHAUDE Café américain, thé sachet 1,80 €

FORFAIT BOISSONS CHAUDES HAUT DE GAMME 3,30 €
Café expresso grain, thé et infusion en vrac

BAR À EAUX OU LIMONADES AROMATISÉES

12,30 € /litre
Sélection de 5 eaux

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



BOISSONS ALCOOLISÉES

PUNCHS

15,50 € /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

PUNCH LORRAIN

Eau de vie de mirabelle - jus de citron - eau gazeuse - sucre de canne

SANGRIA ROUGE OU BLANCHE

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

PUNCH MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

PUNCH MOJITO

Rhum, citron vert, sucre, menthe, eau pétillante

VIN CHAUD blanc/rouge

CIDRE CHAUD

BAR À BIÈRES

Tarif /fût de 6 litre

BLANCHE

Hoegaarden 32,90 €
épiciée, notes d'agrumes et de coriandre

BLONDE

Goose IPA 42,90 €
très houblonnée, arômes fruités de pamplemousse et de pêche

Leffe 34,80 €

arômes maltés, senteurs de banane et de clou de girofle

BRUNE

Beck's 32,90 €
moyennement amer, note céréale

Kwak 35,50 €

caramélisée, épiciée et fruitée

ROUGE

Leffe Ruby 47,90 €
saveurs de fraise, de malt, de fruits rouges et de caramel

Hoegaarden Rosée 37,30 €

saveurs gourmandes et sucrées de fruits rouges

FORFAIT VINS

2 verres /pers.

LOCAL 7,50 €

- 1 v. de Chignin Bergeron
- 1 v. Mondeuse Arbain

CLASSIQUE 6,50 €

- 1 v. de Chardonnay « Les Cotilles » - Domaine Les Roux
- 1 v. 1v Hautes Côtes de Nuits

HAUT DE GAMME 11,40 €

- 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 5,50 €

1 coupe de Crémant
Méthode Ancestrale rosé

PÉPITE 9,10 €

1 coupe de Champagne
Laurent Perrier

BAR À COCKTAILS

4,70 € /cocktail
1 cocktail au choix

MOJITO

Rhum, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse, menthe

ATLANTIS

Vodka, jus de citron vert, eau gazeuse, barbe à papa

CUBA LIBRE

Rhum, jus de citron, Coca-cola

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

GIN TONIC

Gin, citron jaune, sucre de canne, tonic

OPEN BAR

à partir de 16,70 € /pers.

Créer sur mesure votre formule soirée dansante.

- *inauguration*
- *séminaire*
- *garden party*
- *portes ouvertes*
- *team building*
- *anniversaire*



NOUS ORGANISONS VOTRE ÉVÉNEMENT IDÉE'AL EN RHÔNE-ALPES

Notre région offre une grande possibilité d'organisation. D'une journée basée sur la cohésion d'équipe, pour vos réunions dans un cadre exceptionnel, ou pour fêter un événement de la vie de votre entreprise, nous trouverons le lieu avec et les activités adéquats à vos besoins.

Nous choisirons une thématique ensemble, la déroulerons sur toute la durée de votre événement et lui donnerons de la résonance à travers différentes activités.

Le temps d'une journée, d'un week-end ou d'une semaine, confiez votre événement à nos mains de professionnels et optez pour une organisation clé en main.

CLÉ EN MAINS

Parce que vous pouvez manquer de temps ou de ressources en interne, nous pouvons prendre en charge l'intégralité de l'organisation de votre événement. Nous coordonnerons l'ensemble des prestataires, les nôtres et/ou les vôtres, y compris hôtellerie et transport. Nous serons alors votre interlocuteur unique.

FIL CONDUCTEUR

Quelle ambiance souhaitez-vous donner ? Quel message allez-vous transmettre ? Voici les éléments clés à partir desquels nous allons créer un fil conducteur que nous suivrons tout au long de votre événement : ambiance, accueil, décor, outils, réunion, animation, repas, déplacement, pause...

Nous serons sur place pendant toute la durée de votre événement afin de nous assurer qu'à chaque instant la tonalité est bien respectée.

SUR-MESURE

Quelles sont vos envies, pour vous et pour votre équipe ? Quelles sont vos contraintes ? Nous construirons votre événement à partir d'éléments qui vous sont propres : votre actualité, vos enjeux, vos profils, votre secteur d'activité... Et ferons de votre événement un moment unique qui vous ressemble.

Voilà ce qui nous invite, ainsi que nos prestataires, à faire chaque fois différemment. Nous ne travaillons que sur-mesure.





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

www.ideo.eu

