



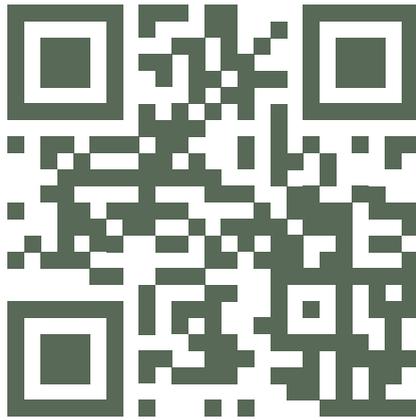
IDEE'O

créateur d'émotions

ARTISAN TRAITEUR

SAVOIE - HAUTE-SAVOIE

Notre Site Web



Comment faire :

Depuis votre téléphone mobile,
Aller dans votre appareil photo,
Mettez dans le viseur le QR code,
Puis avec votre doigt appuyer dessus,
Vous pouvez ouvrir alors le lien internet.

Sommaire

COCKTAIL

4

BAR / ATELIER

6

MENU

10

DESSERT

14

BUFFET

16

SOIREE DANSANTE

18

RETOUR DE NOCES

20

BOISSON

24



COCKTAIL

*Notre formule Cocktail varie selon la durée de la prestation voulue.
Ces durées sont approximatives.*

30 min de service

5 pièces par personne



45 min de service

8 pièces par personne



1 h de service

10 pièces par personne



1h15 de service

12 pièces par personne



1h30 de service

14 pièces par personne

PIECES FROIDES

Minis club sandwich végétarien et saumon

Billes de foies gras pain d'épices et sésamme

Wraps jambon cru et ricotta

Pétales de cheese

Œuf surprise

Carpaccio de bœuf

Tartare de daurade (coriandre et citronnelle)

Thon cuit/cru soja et sésame

Thon cuit/cru aux 4 épices

Frivolité de saumon, crème à l'aneth et blinis

Chou garni tomate confite mousse de chèvre

Homard à la parisienne

Sablé parmesan chèvre et noix

Velouté de carotte et lait de coco

Velouté de petit pois, chantilly parmesan

Brochette mozza/tomate

Foies gras, toast, gelée de passion

Maki saumon et chèvre

Verine exotique crevette citron confit

Mini crème brûlée foies gras

Macaron foies gras

Maki à la chair de tourteau



PIECES CHAUDES

Croustillant de porc, sauce tomate et caramel

Croustillant de bœuf

Samoussa végétarien

Samoussa végétarien curry

Samoussa Bœuf, thim, laurier

Boulette de thon façon île, sauce piquante

Mini brochette de filet mignon,

Boulette de porc à la coriandre

Mini tartelette chorizo et tomate

Tartelette de champignons

Mille feuilles de crêpes (jambon, fromage)

Langoustine sarrazin

Mini burger

Cassolette de la Mer

Volaille à la mexicaine et trois légumes

BAR / ATELIER

Nos formules ateliers sont des animations culinaire en direct. Nous égayons votre évènement 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 SALES

Atelier charcuterie

Découpe Jambon cru de pays sur os

Plateau charcuterie

Pain variés (inclus)

Beurre (inclus)

Atelier Fruit de Mer

Huitre creuse de bretagne

Langoustine

Beurre (inclus)

Pain variés (inclus)

Mayonnaise (inclus)

Condiment (inclus)

Atelier plancha

(sélection de 2 pièces)

Foies gras et toasts

Gambas, marinée citronel et agrume

Langoustine sarrazin

Volaille aigre-doux

Bœuf tandori

St jacque, cassolette de la mer

Atelier fondue et raclette

Fondue savoyarde

Raclette, demi meule

Assortiment de charcuterie





ATELIERS SUCRES

Atelier Flambage (sélection de 2 pièces)

Banane flambée
Ananas flambé
Gambas flambée au pastis

Atelier Glace Jäilandaïse

Nous créons vos parfums sur demande à la minute, avec pour base des fruit frais et autres ...

Assortiment de coulis

Assortiment de craquant (noisette, noix, spéculos...)

Atelier à Glace Maison

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

Assortiment de coulis

Assortiment de craquant (noisette, noix, spéculos...)

BARS

Bar à Fromages (50 g/pers)

Beaufort

Tomme de savoie

Comté

Chèvre

Brie

Munster

Camembert

Condiments et pain variés (inclus)

Bar à soupe

Velouté de courges

Velouté de panais

Potage de carottes au cumin

Velouté potiron et carotte

Bar à Gaspachos

Tomates et figues / jambon croustillant

Melons variés et menthe

Petits-pois, lait de coco

Bar de Fontaine en chocolat

Fruits frais

Brioches

Guimauves, bonbons

Bar à bonbons

Bonbons divers

Pop-corn maison sucrés / salés



MENU

Nos menus sont modulables à l'infini...

*Accompagné par notre pain maison,
nos plats peuvent être modifiés à vos envies.*

Le prix de certains mets peuvent varier selon leurs compositions.

Nos formules

Complet

Entrée + plat + fromage + dessert

Sur mesure

A composer selon vos envies



ENTREES FROIDES

Ratatouille légumes et bœuf, jus basilic

Gaspacho de saison et sa chips de pain

Mille feuilles de sarrasin et saumon fumé maison, crème aneth et wasabi

Concombre confit, salsa de légumes exotique et crevettes

Tartare de daurades

Foie gras de canard, réduction de Porto cannelle, pommes anisées

Crème brûlée au foie gras

Langoustines rôties au sarrasin, tartare exotique et espuma de blé noir

Chair de tourteau et crème d'asperge, façon cappuccino

Tartare de st jacques, pointe de caviar d'aquitaine

ENTREES CHAUDES

Ratatouille légume et bœuf, jus basilic

Velouté de saison et sa chips de pain

Noix de coquille de st jacques snackées

Raviole ouverte aux champignons, crème lardée et chips de Serrano

Risotto cèpes ou morlles, chips de jambon cru

Mousseline de patates douces au épices, noisette

Raviole ouverte aux fruits de mer, jus aux coquillage

Thon mit cuit aux 4 épices et chutney d'aubergine

Capuccinon de langoustines et croutons à l'herbe



PLATS



Suprême de pintade farci aux champignons, Jus corsé,
Polenta aux olives et légumes

Mignon de porc farci au chèvre,
Tomates et pommes grenailles

Magret de canard sauce au poivre,
Courgette au caviard d'aubergine, sablé au poivre vert

Suprême de poulet fermier farci au foie gras de canard maison,
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de Truffe

Filet de canette laqué au sirop d'érable et Séchouan,
Ecrasé de pomme de terre, shiitakés et légumes croquants

Pavé de cabillaud rôti sur peau,
jus aux coquillages , Petits pois à la sarriette et oignons

Filet de lieu jaune, coulis de crustacés Risotto crémeux,
légumes croquants



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

Plateau de 4 fromages affinés,
Mesclun de jeunes pousses

DESSERTS

Fraisier

Framboisier

Vacherin

1 ou 2 parfum(s) de glace maison
Parfums : Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron,
pêche de vigne, fruits exotique, café, pistache

Pièce montée en cône (sans fioriture)

3 choux par personne
Parfums : Vanille, chocolat, praliné



DESSERT

Nos desserts sur mesure...

*Composez votre buffet de mets sucrée
selon vos envies*



Fraisier / Framboisier



Vacherin

1 ou 2 parfum(s) de glace maison

Parfums : Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron,
pêche de vigne, fruits exotique, café, pistache



Pièce montée (prix selon le travail demandé)

3 choux par personne

Parfums : Vanille, chocolat, praliné



Entremet aux fruits ou chocolat (mousse)



Mignardises :

Eclaire (vanille, chocolat, café, caramel, praliné, aux fruits)

Choux (chantilly, caramel, vanille, chocolat)



Tartellette (citron meringuée, chocolat, pralinée, aux fruits)



Macaron

BUFFET



Buffet froid sans service

A assortiment de crudités

F arandole de terrines

V iandes froides

(Rosbif, Rôti de veau, de porc, poulet, médaillon de saumon)

T omme des Bauges, reblochon, gruyère et sa verdure

P ièce montée deux choux, framboisier et entremet au chocolat

C afé et pain compris

Buffet avec plats chaud sans service

A assortiment de crudités

A assortiment de charcuteries

(jambon cru, bacon, pancetta, saucisson)

T errine de canard

T errine de poisson et sa salade aux écrevisses

E mincé de veau aux morilles

G ratin dauphinois, tomate provençale, timbale de légumes

T omme des Bauges, reblochon, gruyère et sa verdure

P ièce montée deux choux, framboisier et entremet au chocolat

C afé et pain compris



SOIREE DANSANTE

Continuer votre soirée avec des encas.

Ces prestations n'incluent pas de service

SNACKING SALES

Snacking Charcuterie

Jambon blanc, jambon cru,
terrines, rosette, chorizo,
pain, beurre, condiments

Snacking Fromage

Plateau de 3 fromages,
pain, beurre

Snacking Clubs

Déclinaison de mini club-sandwiches (3/pers)

Snacking Sport Bar

Assortiment de mini-burgers (1/pers)
, mini hot-dogs (1/pers)

Maintien en température en chaffing-dish





SNACKING SUCRES

Fontaine de chocolat

Brioches,
fruits en morceaux,
guimauves, bonbons

Snacking Gourmand

Assortiments de mignardises sucrées (3/pers)

Snacking Fruité

Corbeille de fruits frais

RETOUR DE NOCES

Que la fête continue

BRUNCH

Assortiments de mini viennoiseries

Brioche, crêpes, pancake, muesli

Baguette et variétés de pains

Confitures, beurre, pâte à tartiner

Yaourts, fromage blanc

Miel et sirop d'érable

Brouillade d'œuf / omelette

Charcuteries

Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, terrine

Poissons fumés

Saumon fumés, crème épaisse et blinis

Plateau de fromages

Sartes maison

Chocolat, citron, pommes, framboises

Corbeille de fruits frais

Boissons

Café-thé-chocolat

Jus d'orange, de pomme et de pamplemousse,

Eaux minérales plate et gazeuse

Vin



BUFFET FROID

Prestation vaisselle inclus

Livraison, mise en place, service au buffet et débarrassage Présence 0h00

Salades composées maison

Tomate-mozzarella, piémontaise,
taboulé, italienne

Charcuteries

Jambon blanc, jambon cru, rosette,
chorizo, terrine

Poissons fumés

Saumon fumés, crème épaisse et blinis

Viandes froides

Blanc de volaille, rôtis de boeuf et
porc, manchons marinés

Plateau de fromages

Brie, tomme, chèvre, emmental,
fourme d'Ambert

Tartes maison

Chocolat, citron, pommes, framboises

Boissons

Eaux minérales plate et gazeuse
Jus de fruits
Jus d'orange, de pomme et de
pamplemousse

BUFFET MIXTE

Salades composées maison

Tomate-mozzarella, piémontaise,
taboulé, italienne

Plat chaud

Emincé de volaille forestière, riz pilaf

Ou

Tajine d'agneau aux olives, semoule

Ou

Paella, pétoncle, crevettes, calamar,
moule, chorizo

Tartes maison

Chocolat, citron, pommes, framboises

Corbeille de fruits frais

Boissons

Eaux minérales plate et gazeuse

Jus de fruits et soda

Café et thé





RETOUR DE NOCES CREPES

Prestation mixte inclus

Livraison, mise en place, service au buffet et débarrassage Présence 6h00

Garniture à la demande de crêpes et galettes (préalablement tournées)

Jambon blanc

Fromage râpé

Andouille

Chèvre

Oeuf

Champignons

Saumon fumé

Fondue de poireaux

Sucre

Chocolat

Confitures

Eaux minérales plate et gazeuse

Jus de fruits

Soda

Cidre

Café et thé

RETOUR DE NOCES ESPRIT FOOD TRUCK

Prestation mixte inclus

Livraison, mise en place, service au buffet et débarrassage Présence 6h00

Bar à ingrédients :

Pain à burger et hot-dog

Tomate

Salade

Fromage

Oignons

Cornichons

Moutarde

Ketchup

Béarnaise

Cuisson du steak à la demande

Maintien au chaud des knacks
et pomme de terre

Salade de fruits frais

Cheesecake

Eaux minérales plate et gazeuse

Jus de fruits

Soda

Cidre

Café et thé



BOISSON

Nos forfaits boissons

Forfait boissons sans alcool cocktail et repas

Tout au long de la prestation (1 bouteille/4pers) :

Eaux minérales plate et gazeuse

Jus de fruits et soda

Forfait boissons sans alcool cocktail

Tout au long du cocktail (1 bouteille/4pers) :

Eaux minérales plate et gazeuse

Jus de fruits et soda

Forfait boissons chaude

A la fin du repas

Café et Thé

Tasses, cuillères, sucre inclus

Notre bar à cocktail

Bar à cocktail

1 cocktail au choix :

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

Sex on the beach (vodcka - sirop de melon - crème de pêche - ananas - cranberry)

Pina Colada (Rhum - ananas - lait de coco)

Atlantis (vodcka - jus de citron vert - eau gazeuse - barbe à papa)

Cuba Libre (Rhum - jus de citron - soda coca cola)

Bellini (prosecco - purée de pêche)



Nos boissons apéritif

Punch Tahitien (rhum - cointreau - jus d'orange - jus d'ananas - jus de citrons verts - vanille)

Punch Coco (rhum - lait de coco - sucre de canne - gingembre - vanille - cannelle - noix de muscade)

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/balnc - cointreau - limonade - jus d'orange - vanille - cannelle)

Love Punch (prosecco - ginger ale (soda au gingembre) - vanille - fruits rouge)

Bière pression

Tireuse à bière + Fût de 20L de Britt blonde + gobelets

Tireuse à bière + Fût de 20L de Affligem Blonde + gobelets

Tireuse à bière + Fût de 20L de Heineken + gobelets

Tireuse à bière + Fût de 20L de Pelforth + gobelets

Boissons avec alcool sur demande

Gordon's 37.5° 70cl (Gin)

Bombay Sapphire 40° 70cl (Gin)

Sobieski 37.5° 70cl (Vodcka)

Eristoff 37.5° 70cl (Vodcka)

Rhum St James Blanc 40° 70cl (Rhum)

Rhum St James Brun 45° L (Rhum)

Silver San Luis 35° 70cl (Tequila)

El Jimador Reposado 38° 70cl (Tequila)

Ballantine's 40° 70cl (Whisky)

J&B 40° 70cl (Whisky)