

IDÉE PARIS

Events - Traiteur - Sorties

Menu Prestige

VOTRE MENU MARIAGE



www.ideeparis.fr
contact@ideeparis.fr
06 68 47 95 25 / 09 55 82 22 50

Éveillez vos Sens, Émerveillez vos Invités



IDÉE PARIS
Events - Traiteur - Sorties

Service Traiteur sur Mesure

Que vous organisiez un mariage, un événement corporatif ou une réception privée, notre service traiteur sur mesure s'adapte à vos besoins spécifiques. Nous travaillons en étroite collaboration avec vous pour créer un menu personnalisé qui reflète votre style, vos préférences et le thème de votre événement.

Cuisine Créative et Raffinée

Notre équipe de chefs talentueux excelle dans l'art de la cuisine créative et raffinée. Nous sélectionnons avec soin les meilleurs ingrédients locaux et de saison pour créer des plats qui éveillent les sens et enchantent les palais. Que ce soit pour des hors-d'œuvre élégants, des plats principaux savoureux ou des desserts exquis, chaque bouchée est une expérience gustative unique.

Éveillez vos Sens, Émerveillez vos Invités



IDÉE PARIS

Events - Traiteur - Sorties

Gestion Complète de l'Expérience Culinaire

En plus de la préparation des mets délicieux, nous assurons une gestion complète de l'expérience culinaire lors de votre évènement. De la planification logistique à la présentation soignée en passant par le service attentif, notre équipe veille à ce que chaque aspect de votre expérience culinaire soit impeccable.

Options pour Tous les Types d'Évènements

Que vous organisiez une réception, un banquet somptueux ou un cocktail dînatoire, nous avons des options pour tous les types d'évènements. Nos menus variés et flexibles peuvent être adaptés pour répondre aux besoins alimentaires spécifiques, y compris les régimes végétariens, végétaliens et sans gluten.

Portfolia





Menu Prestige



COCKTAIL DE BIENVENUE 12 PIÈCES

Canapés, verrines et pièces cocktails variés...

2 Animations culinaires salées au choix

- Brochette de Boeuf Le Tigre Qui Pleure
- Animation Nusret (filet de boeuf à la feuille d'or)
- Risotto à l'italienne
- Carpaccio de Boeuf à l'italienne Brochette de Saumon Marinées Brochette de Gamba Marinées
- Brochette de Poulet Curry
- Brochette de Foie D'agneaux
- Saumon Gravlax
- Shawarma de Poulet libanais
- Sushis Man
- Tex Mex au Crevette
- Mini Hamburger
- Épaule de Veau
- Tomate d'amour

Boisson soft

- Coca-Cola, eau plate, eau pétillante,
- Jus : mangue, orange, pomme, ananas, fruits rouges.



UNE ENTRÉE AU CHOIX

- Trio de saumon
- Filet de bar sur son lit d'avocat
- Dôme de saumon fumée au saveur Asiatique Assiette de foie gras et son chutney de pomme cannelle
- Médaillon d'avocat et gambas
- Duo d'avocat saumon gravlax
- Carpaccios de Saint-Jacques saveur des îles
- Burrata basilic et ses tomates de collection
- Pastilla au poulet



Menu Prestige



UN PLAT AU CHOIX

Viande

- Filet de canette au miel et romarin
- Souris d'agneau confit et son jus corsé
- Carré d'agneau confit et son jus corsé aux quatre épices
- Filet de veau sauce Rossini
- Suprême de pintade sauce forestière
- Ballottine de volaille sauce champignons
- Filet de bœuf**

**Filet de bœuf - 3 euros supplémentaires par personne



Poisson

- Pavé de saumon d'Ecosse sauce vierge
- Filet de bar sauvage

ACCOMPAGNEMENT

Un féculent au choix

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois à la crème de truffe
- Pommes grenailles au thym et sa gousse d'ail confite
- Riz des trois continents
- Duo d'écrasée de pommes de terre
- Mousseline de carottes
- Mousseline de patate douce
- Mousseline de patate à la crème de truffe



Un légume au choix

- Brunoise de légumes
- Poêlée de légumes de saison
- Fagots d'haricots
- Mini aubergines farcies d'un émincé de poivrons à l'oriental
- Mini courgettes farcies d'une duxelle de champignons
- Mini carottes glacées
- Asperges rôties au sel de guérande

Menu Prestige



FROMAGE

Mélange de fromages

- Chèvre
- Brie de Meaux
- Comté
- Bleu d'Auvergne

**Service à l'anglaise pour le fromage
(supplément de 4 euros par personne)*

DESSERT

CHOISIR ENTRE LE DESSERT INDIVIDUEL OU MIGNARDISES



Dessert individuel

- Dôme de mangue et passion
- Dôme de fruits rouges
- Tour de trois chocolats cœur passion
- Dôme tout chocolat
- L'élégance des trois chocolats

Mignardises au choix - 3 pièces par personne

- Mini Opéra de Paris
- Mini Croquant au chocolat et ses éclats caramélisés
- Mini Framboisier et sa mousse des îles
- Mini Tarte au chocolat et ses éclats caramélisés
- Mini Tarte au citron et son fruit rouge
- Mini Religieuse chocolat , Café
- Mini Eclair chocolat , Café, Spéculoos
- Mini Tartelettes citron , fruits rouges , exotique
- Mini Moelleux chocolat
- Mini Tropicane
- Mini Saint-honoré
- Mini Gland
- Cassolette de crème brûlée
- Verrine de tiramisu
- Verrine de mousse au chocolat et ses éclats caramélisés
- Verrine Panna Cotta fruits rouges
- Verrine de salade de fruits frais
- Brochettes de fruits frais



Menu Prestige



PIÈCE MONTÉE EN CHOUX

Vanille ou praliné

Savourez nos choux garnis de crème mousseline et recouverts de caramel.

La pièce montée idéale pour célébrer votre mariage, le baptême ou la communion de votre enfant.

**Supplément de 5 euros par personne*



LE PRIX COMPREND

- L'art de la Table (Nappage , Serviette , Vaisselle - hors flûte à champagne)
- Service par un Maître d'hôtel (1 maître d'hôtel pour 25 personnes)
- Présence et service du Maître d'hôtel de 15h à 03h00
- Présence et service des Cuisiniers de 17h00 à 24h00 (Nettoyage compris).

Au-delà, toute heure supplémentaire sera facturée 50 € HT de l'heure par cuisinier.