



Le Menu Majestueux
BY IDELICE TRAITEUR

COLLECTION 2025/2026





Le Menu Majestueux

BY IDELICE TRAITEUR

COCKTAIL 10 PIÈCES PAR PERSONNE

PIÈCES COCKTAIL

CHOIX DE 4 VARIÉTÉS

DOME DE VOLAILLE CONFITE AU CURRY DOUX
COMPOTÉE DE PETIT POIS AUX HERBES
MINI WRAPS DE SAUMON FUMÉ MAISON
MINI WRAP DE PASTRAMI À LA CRÈME DE BOURSIN
MILLEFEUILLE DE PERLE DE POIVRONS AU PAIN TOMATÉ
MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS À LA CONFITURE DE FIGUE
CROUSTILLANT D'ŒUF DE CAILLE SUR FROMAGE FRAIS
CROUSTILLANT DE RADIS ROSE À LA TOMATE
MINI BLINIS DE CREVETTE AU PIMENT D'ESPELETTE
MINI BLINIS DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH

BROCHETTE

CHOIX DE 2 VARIÉTÉS

BANDERILLE PATATE DOUCE PANÉE À LA CACAHUÈTE ET
MAGRET FUMÉ
SUCETTE DE PASTRAMI SAUCE TARTARE
SUCETTE DE DINDE À LA CRÈME DE ROQUETTE
BANDERILLE DE CREVETTE PANÉ À LA NOIX DE COCO AU
CURRY DOUX

FRAICHEUR

CHOIX DE 2 VARIÉTÉS

PINCETTE DE GAMBAS ÉPICÉ ET FEUILLES DE MENTHE
PIC D'ENROULÉ DE COURGETTE GRILLÉE À LA FÊTA
PINCETTE DE COMTÉ AU CŒUR DE CAROTTE AUX FRUITS
CONFITS
PIC DE POIVRON MARINÉ, RADIS ET CREVETTE MARINÉE

NAVETTE

CHOIX DE 2 VARIÉTÉS

RILLETTE DE THON AU CROQUANT DE CONDIMENT
RILLETTE DE DUO DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ À L'ANETH
À LA PARISIENNE (JAMBON DE PORC ET EMMENTAL)
ŒUF MIMOSA AU MOELLEUX DE TOMATE

GOURMANDISE

CHOIX DE 2 VARIÉTÉS

BRIOCHIN DE SAUMON FUMÉ MAISON À LA CRÈME D'HERBE
BRIOCHIN DE JAMBON DE DINDE AU CHEDDAR
BRIOCHIN DE FOIE GRAS AU CONFIT D'OIGNONS
BRIOCHIN DE ROQUEFORT AU ÉCLAT DE NOIX

VERRINE

CHOIX DE 2 VARIÉTÉS

TZATZIKY CRÉMEUX AU SAUMON FUMÉ ET TARAMA
COMPOTÉE DE COURGETTE À LA CRÈME DE PARMESAN
SUPERPOSÉ DE PURÉE D'AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES
TARTARE DE SAUMON FRAIS AUX DÉS DE POMME GRANNY
DUO DE CRÉMEUX DE MAGRET FUMÉ ET PASTRAMI À LA RICOTTA
CAPONNATA À L'AUBERGINE AU POULET À LA CACAHUÈTE

CUILLÈRE

CHOIX DE 2 VARIÉTÉS

DUXELLE DE CHAMPIGNONS DE PARIS FILET DE CAILLE ROTI
TARTARE DE NOIX DE SAINT JACQUES CITRONNÉ
LENTILLE CORAIL AU FOIE GRAS MI-CUIT
TARTARE DE COURGETTE GRILLÉ AU LOSANGE DE ROUGET

PIPETTE

CHOIX DE 2 VARIÉTÉS

MI-CUIT DE THON ROUGE AUX ÉPICES SAUCE AU SOJA SUCRÉ
TOMATE MOZARELLA À LA CRÈME DE BALSAMIQUE RÉDUIT
FILET DE POULET POULET MARINÉ SAUCE AU PESTO FRAIS
SAUMON MARINÉ À LA GRAINE DE SÉSAME AU SOJA SUCRÉ

BOISSON PHARE : SOUPE CHAMPENOISE OU MOJITO OU PLANTEUR OU SPRITZ

COLLECTION 2025/2026

Le Menu Majestueux

BY IDELICE TRAITEUR

2 ANIMATIONS CULIANIRES SALÉES

L'ITALIEN

RAVIOLE À LA CRÈME DE TRUFFE
FONDU DANS UNE MEULE DE PARMESAN



LE MARIN

BAR À HUITRES

PERLE DE CITRON ET PERLE DE VINAGRE
+3€/PERSONNE



LE NORVÉGIEN

DÉCOUPE DE SAUMON FUMÉ MAISON
BLINIS ET CRÈME D'HERBES

LE TOKYO

SUSHI DE SAUMON
MAKI DE THON
PIPETTE DE SOJA

LE FRENCHY

FOIE GRAS POÊLÉ

CONFIT D'OIGNONS ET CONFIT DE FIGUE

L'AMERICAIN

MINI BURGUER KEFTA
MINI BURGER POULET PESTO

COLLECTION 2025/2026

LA PLANCHA

BROCHETTE DE BOEUF EPICÉ
BROCHETTE DE ST JACQUES VENTRÈCHE



LE JAMBON

DÉCOUPE DE JAMBON ITALIEN
GRESSIN ET BEURRE DECHIRÉ
TOMATADE ET PETIT PAIN



Le Menu Majestueux BY IDELICE TRAITEUR

ENTRÉE

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AVEC DUO DE CONFITURE
D'OIGNONS ET FIGUE**

OU

**PRESSÉ D'AVOCAT À LA CHAIR DE TOURTEAUX, TUILE DE
PARMESAN**

OU

**RISOTTO DE CHAMPIGNONS AUX NOIX DE SAINT-JACQUES
PERSILLÉES**

PLAT

**FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS
ECRASÉ DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE,
POÊLÉE À LA GIROLLE PERSILLÉE, TOMATE CONFITE**

OU

**MIGNON DE VEAU SAUCE MORILLE
POMME DE TERRE GRENAILLE,
MILLEFEUILLE DE LÉGUMES, TOMATE CONFITE**

OU

**DOS DE CABILLAUD SAUCE PARMESAN
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE,
CAROTTE FANE ET TOMATE CONFITE**



Le Menu Majestueux

BY IDELICE TRAITEUR

FROMAGE

POINTE DE BRIE AVEC SALADE MESCLUN

DESSERTS

**2 GÂTEAUX MAISON
3 CHOCOLATS
FRAMBOISIER
IMPERIAL CITRON
TROPICAL MANGUE PASSION**

OU

PAVLOVA AUX FRUITS DE VOTRE CHOIX

OU

**WEDDING CAKE
+12€/PERSONNE**

ANIMATIONS SUCRÉES

SUZETTE

FLURRY

CHOCOLAT
**FONTAINE DE CHOCOLAT
FRUITS DE SAISON ET CHAMALLOW**

**CRÈPE SUZETTE
FLAMBÉ DEVANT VOUS**

**CRÈME GLACÉ
TOPPING ET COULIS**

COLLECTION 2025/2026

Le Menu Enfant

BY IDELICE TRAITEUR

DINER ENFANT

ENTRÉE

TOMATE MOZZARELLE AU BASILIC

OU

ASSIETTE ENTRE TERRE ET MER

(ASSORTIMENT CHARCUTERIE DE PORC ET RILLETTE DE POISSON)

OU

MINIMI DE SAUMON RICOTTA ÉPINARD

PLAT

COQUILLETTE EN ASSIETTE CREUSE ET JAMBON TORSADÉ

OU

BROCHETTE DE VOLAILLE CARAMELISÉE, RIZ

OU

NUGGETS DE POULET, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE MAISON

DESSERTS

SACHET DE BONBONS INDIVIDUEL

MOELLEUX CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE

LES ENFANTS SERONT SERVIS À L'ASSIETTE

COCA-COLA, JUS D'ORANGE ET EVIAN

OPTION BABY SITTER POUR 8 ENFANTS

PACK ANIMATION ET REPAS LUDIQUE

CHATEAU GONFLABLE

SCULTEUR DE BALLONS

MAQUILLAGE ENFANT

PECHE AUX CANARDS

ATELIER CULINAIRE

HOT DOG

GAUFRE

BARBE A PAPA

JUS DE FRUIT ET EAU

OPTION MASCOTTE 150E/HEURE

1 ANIMATEUR POUR 10 ENFANTS

LE PACK POUR 10 ENFANT

Le Menu Prestataire BY IDELICE TRAITEUR

PLATEAU REPAS FROID

**ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT
VIANDE OU POISSON**

BOISSON

CONFECTIONNÉ À PARTIR DE PRODUIT FRAIS

PLATEAU REPAS CHAUD

**ENTRÉE
PLAT CHAUD
FROMAGE
DESSERT
VIANDE OU POISSON**

BOISSON

CONFECTIONNÉ À PARTIR DE PRODUIT FRAIS

Le Menu Majestueux BY IDELICE TRAITEUR

**COMPRIS
BOISSON PHARE COCKTAIL**

**BOISSON A DISCRETION
EVIAN ET BADOIT
COCA COLA
JUS DE POMME ET JUS D'ORANGE**

**ROUGE BORDEAUX
BLANC DE GASCOGNE**

**NAPPAGE
VAISSELLE**

**SERVICE DE DE 18H À 01H00
55€ PAR HEURES SUPPLEMENTAIRES PAR MAITRE
D'HOTEL
UN MAITRE D'HOTEL POUR 25 PERSONNES**

***FRAIS KILOMÉTRIQUE SUR DEVIS ET FORFAIT MISE EN PLACE 150€ À PRÉVOIR**

Les Plaisirs

BY IDELICE TRAITEUR

LE WELCOME DRINK
BAR A SIROP
EAU CITRON ROMARAIN
THÉ PECHE

L'AFTER SOFT
VIRGIN MOJITO
COKTAIL DE FRUIT
EAUX

ANIMATION SALÉE
AU CHOIX

POMPE À BIÈRE
FUT DE 30L

LE WELCOME DRINK GOURMAND
BAR A SIROP
EAU CITRON ROMARAIN
THÉ PECHE

L'AFTER COCKTAIL
VIRGIN MOJITO
COKTAIL DE FRUIT
EAUX

ANIMATION SUCRÉE
AU CHOIX

BUFFET DE MIGNARDISE
ASSORTIMENT DE 4 PIÈCES
SUCRÉES PAR PERSONNE

ASSORTIMENT DE GOURMANDISES
SUCRÉES

MOJITO
PLANTEUR

BUFFET DE FROMAGE
ASSORTIMENT DE 8 VARIÉTÉS

GOÛTER FORRAIN
BARBE A PAPA - CRÊPE -
POP CORN

EN OPTION