

A close-up photograph of a chef's hand, adorned with a gold chain bracelet, carefully garnishing a dish on a white plate. The dish appears to be a seafood preparation, possibly shrimp or scallops, topped with a dollop of caviar. The background shows several other similar plates on a dark table, suggesting a high-end dining or catering environment.

TRAITEUR
ORGANISATEUR
DE RECEPTION
DEPUIS 1995

Savoir-Faire, Élégance,
Gourmandise,
Respect du produit...

idbuffet

c'est un peu tout cela,
une Maison de cuisine
fondée en 1995 par 3 chefs
passionnés, passés par de
grandes maisons étoilées.



UNE CUISINE CRÉATIVE ET GOURMANDE

Saveur, texture,
association inédite... tout est
fait pour sublimer le produit
au fil des saisons.

Une vision
authentique et moderne
de la gastronomie, autour
d'une carte en pleine
ébullition.

Un laboratoire aux
dernières normes
européennes, terrain de
jeux de notre brigade
orchestrée par
**nos chefs Jérémy Inacio
et Romain Caceres**



VOS RECEPTIONS D'ENTREPRISES

**Petit-déjeuners,
pauses, cocktails dînatoires,
déjeuners d'affaires...**

A la carte ou au menu
nous vous accompagnons
quotidiennement
dans la réalisation de vos
réceptions professionnelles.

Finance, Luxe,
Communication...
**idbuffet c'est
3000 réceptions/an
96% de clients satisfaits**

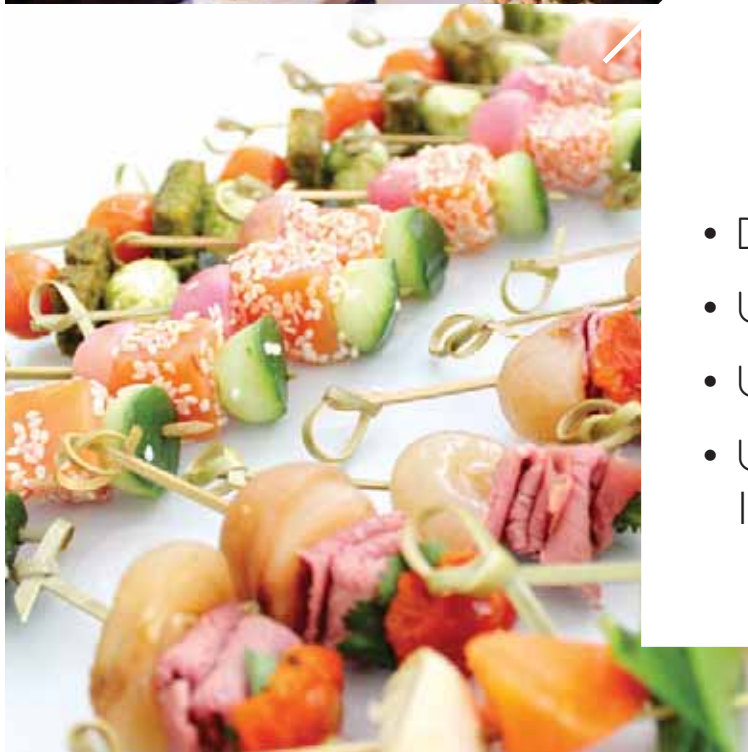


VOS EVENEMENTIELS

**Sublimer vos événements,
c'est le défi que relève
notre cellule event**

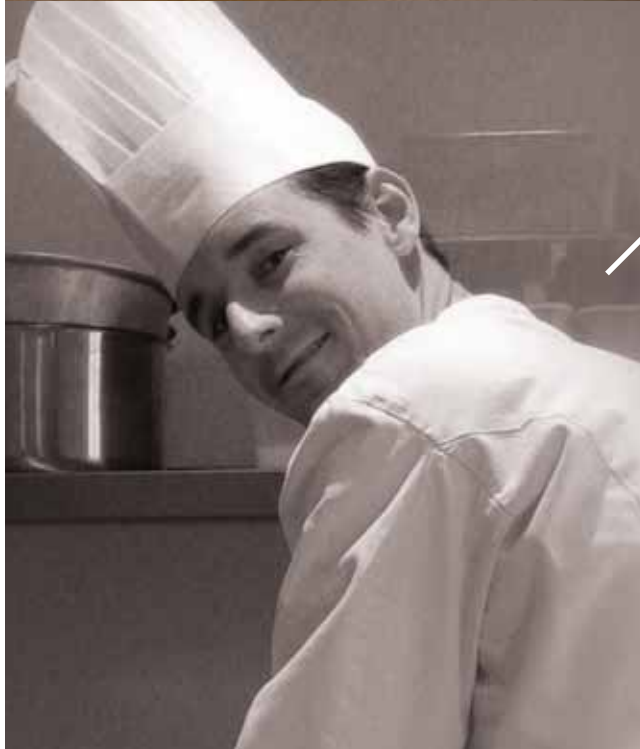
Une cuisine de chef,
un service efficace
et discret, une sélection
de salles de prestige,
des animations pétillantes...
plus besoin de chercher
tout est là !

Séminaire, soirée RP,
lancement de produits...
de 30 à 2000 personnes,
**idbuffet c'est plus de 200
événements par an.**



NOS ENGAGEMENTS

- Des produits frais de saison
- Une cuisine de chef
- Une équipe d'experts
- Une livraison fraîcheur sur le lieu de votre réception



DES EXPERTS À VOTRE SERVICE

Besoin d'un
accompagnement
personnalisé, d'un conseil ?

Chefs de projet,
Coordinateurs de réception...
vous accompagnent
dans la réalisation
de vos projets.

**Savoir-faire, écoute,
créativité...**

des valeurs communes
que partagent nos équipes
expertes en organisation
de réception



1^{er}
traiteur
en ligne

LE TRAITEUR CONNECTÉ

A la carte ou au menu,
boissons, vaisselle,
maître d'hôtel, mobilier...

Avec idbuffet.com,
composez en ligne votre
réception de A à Z !

idbuffet.com

- Service accessible 24h/24
- Devis en ligne
- Conseils et astuces
- Nos experts vous rappellent
- Une fidélité récompensée



UNE LIVRAISON EN TOUTE SÉRÉNITÉ

7j/7 sur toute l'Île de France

•
Délai de livraison 3 jours

•
En camion frigorifique
et caisses isothermes

•
Toujours à l'heure
sur le lieu même de votre
événement

ILS NOUS FONT CONFIANCE

vivendi
GAMES



SOCIETE
GENERALE

YVES SAINT LAURENT

Dior

AstraZeneca

IKKS

SOGETI



EIFFAGE

CLARINS
PARIS



LA POSTE

Holiday Inn
HOTELS - RESORTS

UNIVERSAL

Unilog

SwissLife



DESSANGE
PARIS

UBISOFT



VINCI
CONSTRUCTION

BANG & OLUFSEN

Bouygues
Immobilier

DUCATI



HEC
PARIS

Et si vous
nous confiez
votre prochain
événement ?

The logo for idbuffet.com features the text 'idbuffet.com' in a black, lowercase, sans-serif font. The text is centered within a solid green square. The 'i' and 'd' are lowercase, while 'buffet' is lowercase and '.com' is lowercase. The green square is positioned in the center of a white rectangular area.

idbuffet.com

www.idbuffet.com

Service commercial

01 39 25 04 04