

# FOOD



**S U M M E R**  
**F O O D**



ICE **&** ROLL

# chemise blanche, gilet de costume noir noeud papillon

Ou comment présenter FOODART&CO

FoodArt & Co accompagne ses clients pour une organisation globale d'événements inoubliables et originales.

L'équipe vous propose plusieurs animations, comme des dégustations de cigares faits mains du Costa Rica, logotés au niveau de la bague, l'élaboration d'une sculpture de glace utilisé pour le bar, ou un distributeur givré de Vodka.

Le mobilier fera partie de la fête, qu'il soit en glace ou lumineux ou version bohème chic.

L'offre caractéristique culinaire reste cependant la glace IceRoll, un concept novateur venu de Thaïlande.

Une manière innovante de réaliser une crème glacée naturelle sous forme de rouleaux sur une plaque à -30°C.

Les fruits frais et la crème sont transformés sous vos yeux pour obtenir des saveurs classiques et également surprenantes.

Le choix du nom reflète une animation culinaire qui évolue en fonction du maniement de deux spatules qui permet à la matière de se solidifie et de former un rouleau proche d'une fleur et ses pétales.

Le plaisir des yeux et des papilles est en éveil, une manière d'immortaliser la dégustation.

Deux gammes seront présentent afin de satisfaire les budgets : les classiques et Premium. Une carte Cocktail et salée sont également élaborées .

Camille Pedrini Perret fait partie de l'équipe et accompagne l'élaboration des recettes, elle a été formée à l'institut Paul Bocuse puis a suivi une grande carrière de chef à domicile sur la Cote d'azur et le bassin lémanique.

*Flagship product is the ICE ROLL, a concept which comes from Thailand. It is a sweetened frozen dessert. It is a unique stye of ice cream and a true culinary experience. Fresh fruits and cream are transformed to satisfy your taste buds.*

*The team is working hard to create new flavors and do culinary researches. Philippe Pascoet Chocolaterie and Chef Camille Pedrini Perret are part of this amazing culinary agency.*

*They propose two main ranges depending to your budget. And they also propose sweet and salt fingers food/cocktail menus.*



## ON AIME

- Produits frais et bio, locaux si possible
- Gobelets biodégradables
- Cuillères en amidon de Maïs
- Barquettes bateau en bois (provenances forêts protégées)
- Serviettes en papiers recyclées

## WE

- *Local & fresh organic products*
- *Biodegradable cups*
- *Corn starch spoons*
- *FSC wood trays*
- *Recycled paper towels*



[FOODARTCO.CH](http://FOODARTCO.CH)

[IG: ICEROLL FOODARTCO](#)

[FB: ICE&ROLL](#)



