



LA CARTE ENTREPRISES

*“On s’occupe de tout, vous restez focus
sur l’essentiel : vos invités”*



arthome-saveurs.com

*Vous restez focus sur
l'essentiel, vos invités
et collaborateurs ; le
reste on s'en occupe !*



NOTRE ENGAGEMENT :

Chez ARthOME, nous sommes convaincus qu'il est possible de se régaler tout en respectant notre planète.

C'est pourquoi nous proposons un service traiteur unique, mettant en avant des produits locaux, de saison et biologiques. Nous privilégions les circuits courts pour réduire notre empreinte carbone et soutenir les producteurs locaux.

UNE OFFRE PERSONNALISÉE :

Organiser un repas d'entreprise ou un événement professionnel peut être chronophage. Avec ARthOME, vous bénéficiez d'un accompagnement de A à Z : de la définition du menu, à la logistique, la livraison ou le service (si demandé), jusqu'au nettoyage. Vous pouvez ainsi vous concentrer sur l'essentiel : vos invités, vos clients, vos collaborateurs.

Que vous soyez une petite structure, une PME, ou un groupe plus conséquent, chaque prestation est pensée sur mesure. Nous construisons avec vous un projet adapté à votre budget, vos contraintes, vos envies : buffet, repas assis, cocktail dînatoire, pause-café, déjeuner d'affaires, ou tout autre format. Vous recevez une proposition claire, détaillée, sans surprise, qui correspond exactement à vos besoins.

PARTENAIRE DE



BIO



arthome-saveurs.com

LA FORMULE

COCKTAIL

DÎNATOIRE / DÉJEUNATOIRE

SALÉ

8 PIÈCES

Sucette au parmesan, madeleines chorizo/herbes fraîches, muffins aux olives noires, billes apéritives au Tarnesan (spécialité de notre biscuiterie), tarte de saison, verrines : confit de carottes, houmous

“
Une offre
complète et
savoureuse

SUCRÉ

4 PIÈCES

Cannelés, cake au citron, guimauves enrobées de chocolat, brownie

SALÉ + SUCRÉ

12 PIÈCES

LES BOISSONS

LOCALES & BIO

VIN BLANC, VIN ROUGE

+
eau gazeuse, jus de
pomme.

PÉTILLANT

+
eau gazeuse, jus de
pomme.

“
Location de
verres et sh de
service inclus

Minimum 20 personnes.



arthome-saveurs.com

LA FORMULE

SÉMINAIRE

VOTRE JOURNÉE, CLÉ EN MAIN

*Livraison et
mise en place
incluses*

ACCUEIL, PAUSE

Jus de pomme de producteur, assortiment de thés avec bouilloire, prêt machine expresso, viennoiseries, brownie

ACCUEIL, REPAS, PAUSE

Accueil, pause + Box repas bocal (voir page suivante, hors «spécial»)

LE PETIT GOÛTER

Cookies, brownie, corbeilles de fruits, jus de pomme de producteur



arthome-saveurs.com

Minimum 20 personnes.



LA BOX EN BOCAUX

*Livrés en box individuelles, le tout dans un
caisson isotherme*



ÉPICURIEN

Animal & végétal, selon la
saison et vos envies



VÉGÉTARIEN

Du végétal, selon la saison et
vos envies



SPÉCIAL

Des allergies, des contraintes,
on s'adapte



CONTENU DE LA BOX :

- Entrée froide
- Plat froid ou à réchauffer
- Dessert
- Pain

“une Box, à votre
sauce !”



arthome-saveurs.com

VOUS AVEZ UN PROJET D'ÉVÉNEMENT ?

CONTACTEZ-NOUS

PAR TÉLÉPHONE, PAR EMAIL
OU VIA LE FORMULAIRE EN LIGNE

Ensemble nous échangerons sur votre projet d'événement en entreprise, vos attentes et vous ferons parvenir une proposition commerciale.

Vous pouvez également venir nous rencontrer directement dans nos locaux :

ARthOME
ZA BORIO NOVO
81570 VIELMUR SUR AGOÛT

*“le sur-mesure, c'est
notre spécialité !”*



06 11 02 66 42 / 05 63 75 97 44



arthometsaveurs@gmail.com



arthome-saveurs.com