



LA CARTE MARIAGES

*Faire de Votre journée un moment
unique, en gérant votre réception
d'une main de maître...*





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 JOURNÉE INNOUBLIABLE :

Notre mission est de faire de votre réception de mariage un moment unique et sans stress. Nous vous garantissons une transparence totale sur le budget et un accompagnement complet. Chaque proposition est minutieusement détaillée, assurant que votre grand jour se déroule comme vous l'avez imaginé, sans aucune surprise désagréable.

Nous élaborons avec vous un projet adapté à vos désirs et à votre budget : cocktail dînatoire, buffet, repas assis ou brunch du lendemain. Vous recevez une proposition claire, sans surprise, correspondant parfaitement à vos attentes.

“C'est votre grand moment, votre traiteur s'occupe de tout, profitez !”

PARTENAIRE DE



BIO



arthome-saveurs.com

VOTRE MARIAGE

À LA CARTE

DE L'ACCUEIL DES INVITÉS AU LENDEMAIN



COMPOSEZ VOTRE GRAND JOUR

EN 5 TEMPS FORTS

“ Une gamme
complète pour
composer votre
mariage selon vos
souhaits ! ”

1/ RAFRAÎCHISSEMENTS

2/ VIN D'HONNEUR

3/ DÎNER

4/ SOIRÉE

5/ BRUNCH DU LENDEMAIN

À PARTIR DE
80€⁰⁰
PAR PERSONNE

L'OFFRE INTIMISTE OPTIONS



arthome-saveurs.com

I/ RAFRAICHISSEMENTS

DES INVITÉS



- EAUX AROMATISÉES
- FONTAINE DE LIMONADE
- JUS DE FRUITS
- SERVICE AU COMPTOIR

2/ VIN D'HONNEUR

COCKTAILS, ATELIERS OU LES DEUX !

LE COCKTAIL EN 5 FORMULES

1

5 PIÈCES

- 3 pièces sèches
- 2 verrines

2

8 PIÈCES

- 4 pièces sèches
- 4 verrines

3

10 PIÈCES

- 4 pièces sèches
- 6 verrines

4

10 PIÈCES

- 4 pièces sèches
- 4 verrines
- 2 gourmandines

5

14 PIÈCES

- 4 pièces sèches
- 6 verrines
- 4 gourmandines





PIÈCES SÈCHES

- Madeleine au chorizo
- Madeleine à l'estragon
- Sucette au parmesan
- Tartelette de tomates confites
- Tartelette de champignons et oignons
- Feuilles de crackers aux graines
- Palmiers feuilletés aux herbes
- Muffins aux olives
- Bille de Tarnesan

VERRINES

- Verrine de petits pois et chèvre
- Verrine de carottes au gingembre et orange
- Gaspacho de tomates et mozzarella
- Billes de melon au basilic
- Cappuccino de betterave rouge
- Verrine de lentilles noires à la moutarde
- Taboulé de quinoa et poivron rouge
- Verrine de poire au roquefort
- Houmous de pois chiches au citron confit
- Boulgour de fenouil et citron à l'aneth
- Mousse d'avocat et cacahuètes, espuma de betterave
- Gaspacho de maïs en éprouvette
- Bavarois de Foie gras
- Caviar d'aubergines au poivron rouge et piment



GOURMANDINES

- Rouleau de volaille au curry
- Tartare de saumon au gingembre
- Brochette de tomates Mozzarella
- OEuf toqué au champignon
- Lard confit 18 h
- Bouché burger



2/ VIN D'HONNEUR

COCKTAILS, ATELIERS OU LES DEUX !

LES ATELIERS EN 4 FORMULES

1

SMOOTHIES

Idéal pour l'accueil, le vin d'honneur, la fin de soirée

- Emulsions de légumes & fruits frais (adaptés à la saison)

GAUFRES

A base de pommes de terre, cuites devant vous & servies avec :

- Compotée d'oignons
- Compotée de tomates
- Crème acidulée & saumon

3

BAR À SORBET SALÉ

Réalisés devant vous, servis dans des cornets parfumés

- Sorbet à la tomate confite
- Sorbet au basilic
- Sorbet melon et basilic
- Sorbet huile olive
- Sorbet poivron
- Sorbet romarin

4

PLANCHAS

Cuisson en direct, au besoin pour toujours manger chaud

- LES POISSONS
 - Supions à l'ail et persil
 - St jacques marinées
 - Gambas au citron vert
- LES VIANDES
 - Magret de canard mariné
 - Volaille marinée au curry et lait de coco
 - Agneau au cumin et à la moutarde
- LES ACCOMPAGNEMENTS
 - Tomates cerise
 - Courgette
 - Polenta



arthome-saveurs.com



3/ DÎNER

DE L'ENTRÉE AU DESSERT

LE REPAS EN 3 FORMULES



1

BUFFET

Idéal pour un repas original où chacun est autonome

- Plancha en formule repas (Poissons & Viandes)
- Accompagnements plancha classiques
- Buffet de bœufs chauds (option)



2

ENTRÉE / PLAT

Repas assis

- Entrée au choix
- Plat au choix

3

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Repas assis

- Entrée au choix
- Plat au choix
- Dessert au choix

EN
OPTION

FROMAGES, PIÈCES MONTÉES & WEDDING CAKES



 **ARTHÔME**
TRAITEUR SUR-MESURE

arthome-saveurs.com

BUFFET PLANCHA

Cuisson en direct, au besoin pour toujours manger chaud

- LES POISSONS
 - Supions à l'ail et persil
 - St jacques marinées
 - Gambas au citron vert
- LES VIANDES
 - Magret de canard mariné
 - Volaille marinée au curry et lait de coco
 - Agneau au cumin et à la moutarde
- LES ACCOMPAGNEMENTS
 - Tomates cerise
 - Courgette
 - Polenta



BUFFET BOCAUX

Accompagnements plancha, servis chauds, en bocal

- RISOTTO D'ÉPEAUTRE ET CHAMPIGNONS
- RATATOUILLE
- SHOPSUEY DE LÉGUMES AU GINGEMBRE
- RIZ MADRAS (petit pois, ananas, amandes)
- TAJINE DE LÉGUMES

ENTRÉES

Suggestions, évolutives selon vos demandes et la saison

- Bavaois d'aubergine, coulis de poivrons, confit d'ail et chantilly de parmesan
- Fondant de petit pois et crémeux de chèvre
- Oeuf parfait courgette et fenugrec, croustillant d'olives
- Tartare de saumon au gingembre et tomates, salade de jeunes pousses
- Lard confit, lentilles béluga et petits légumes, chantilly de moutarde
- Tatin de tomates , mozzarella et sorbet huile d'olives
- Bavaois de châtaigne et champignon, croustillant de lard, coulis de potimarron
- Biscuit de parmesan , ratatouille et tomates confites.



PLATS

Suggestions, nous pouvons nous adapter à vos souhaits

- Épaule d'agneau confie au romarin,
- Magret de canard , caramel aux épices, risotto d'épeautre
- Dos de cabillaud, écrasée de pommes de terre aux herbess, coulis de chorizo et tomates rôties
- Boeuf cuit basse température, sauce marchande de vin , polenta snack et légumes braisés
- Rôti de veau a la cerise, courgettes et poivrons à la tomate



DESSERTS

Suggestions, nous pouvons nous adapter à vos souhaits

- Bonbon de chocolat mi-cuit et fruits rouges, meringue italienne
- Tarte de fruits rouges sablée à la noix de coco, crème chiboust à la vanille
- Crumble de pomme à la noisette et sarrasin, caramel au beurre salé
- Tartare d'ananas , choux praliné , coulis de citron vert chantilly de mascarpone
- Mille-feuille de citron et coulis de fraise, sorbet mangue minute



arthome-saveurs.com

EXEMPLES DE MENUS

ADAPTÉS À LA SAISON

ENTRÉE

- Bavarois d'aubergines, chantilly de parmesan, coulis de poivrons rouge

PLAT

- Quasi de veau au thym cuit a basse température, polenta au curry poêlée

DESSERT

- Bonbon de chocolat à l'ananas, coulis de mangue



ENTRÉE

- Mousse de châtaigne et champignons, chutney de potimarron

PLAT

- Magret de canard caramel au miel et épices, risotto d'épeautre et légumes de saison, copeaux de parmesan

DESSERT

- Mousse de citron, fruit rouge du moment, biscuit breton



3/ DÎNER

DE L'ENTRÉE AU DESSERT

LES FROMAGES EN 3 FORMULES

À L'ASSIETTE

I

Deux propositions pour une explosion de saveurs

- Tarte de fine de poire au roquefort ou à la fourme d'Amber. Salade de jeunes pousses
- Mousse de chèvre sur biscuit au parmesan, salade de pousses germées

EN PLATEAU

2

Servi sur une ardoise, avec chutney de pommes aux raisins

- Fromages variés, issus de producteurs locaux
- Sélection adaptée à vos envies & goûts



3

VOTRE SÉLECTION

Vous apportez vos fromages, on s'occupe du dressage

- Pain fourni par nos soins
- Chutney fourni par nos soins

3/ DÎNER

DE L'ENTRÉE AU DESSERT

PIÈCES MONTÉES & WEDDING CAKES

EN 6 FORMULES

1

PIÈCES MONTÉES

En choux, traditionnelle et savoureuse (pâtissier partenaire)

2

WEDDING CAKE

Le gâteau de mariage soigneusement décoré (pâtissier partenaire)

3

NAKED CAKE

Le gâteau de mariage revisité, sans glaçage externe (pâtissier partenaire)

4

PIÈCES MONTÉES

De firandises, macarons & cannelés (fait maison)

5

PIÈCES MONTÉES

Aux macarons (fait maison)

6

DRESSAGE SEUL

Vous apportez votre gâteau, on s'occupe du reste



4/ LA SOIRÉE

PLACE À LA FÊTE

LE BUFFET SUCRÉ



SÉLECTION

De desserts en libre service

- Verrine de fruit rouge* et granité de menthe
- Mousse de citron
- Soupe glacée de chocolat blanc
- Pêche confite à la verveine*
- Brownie de chocolat et noix
- Financier aux abricots*

4/ LA SOIRÉE

PLACE À LA FÊTE

LE SNACK & BAR NOCTURNE

SÉLECTION

De boissons et de snacking

- Verre de nuit et glace
- Croque monsieur
- Pizza
- "piscine» de tomates cerises
- Muffins salé
- Macaron sucre
- Financier
- Café

OPTION
BARMAN
00H - 05H



5/ BRUNCH

DU LENDemain - 11H À 14H

I

L'ESSENTIEL

Un brunch complet et copieux

- LE SNACK
 - Tarte aux légumes
 - Salade de quinoa ,fenouil , poivrons
 - Saumon fumé et crème d'aneth
 - Salade de lentilles
 - Salade de fruits
 - Brownie
 - Viennoiserie
- LA PLANCHA
 - Saucisse
 - Volaille
 - Oeufs
 - Oignons
- LES BOISSONS
 - Jus de fruit bio
 - lait végétal à la noisette
 - Lait
 - Café*
 - Thé*

OPTION
SERVEUR

LE + GOURMAND

En supplément de la formule essentiels

- Pancake minute (confiture, coulis, caramel)
- Hamburger (steak haché, tomates, tome du Tarn, lard grillé, buns)



2

LE BRUNCH AUTONOME

On vous livre la veille et vous organisez le brunch vous-même

- Tarte aux légumes
- Salade de quinoa, fenouil, poivrons
- Salade de lentilles
- Salade de fruits
- Pain de campagne en miche
- Brioche au beurre maison
- Brownie
- Jus de fruits bio
- Café
- Thé

L'OFFRE INTIMISTE

LE RESTAURANT SUR-MESURE (DE 10 À 25 PERSONNES)



DÉTENTE & GOURMANDISE

Le restaurant s'invite dans votre cuisine

Du marché au rangement en passant par la préparation et le service à table, ARthHOME vous propose de venir sublimer votre événement directement sur le lieu de celui-ci.

En venant directement préparer votre repas en temps réel, sous vos yeux et ceux de vos convives. Vous serez alors immergés au coeur de notre cuisine, partagerez nos secrets de préparation et profiterez pleinement de ce moment gastronomique !

Cette offre intimiste et exclusive n'est possible que dans le cadre d'un petit comité et sur devis.



arthome-saveurs.com

OPTIONS

POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE



MENU ENFANT

Adapté à votre réception, aux goûts des enfants

- Entrée, plat & dessert



LOCATION DE MATÉRIEL

Plusieurs formules disponibles, sur devis

- Vin d'honneur, repas
- Vin d'honneur, repas, service de nuit
- Vin d'honneur, repas, brunch
- Tables, chaises & mobilier
- Nappage
- Serviettes
- Four, matériel de cuisine
- Barnums de réception / de service

PERSONNEL DE SALLE

- BUFFET : 1 serveur /40pers
- A TABLE : 1 serveur /25pers



arthome-saveurs.com

VOUS AVEZ UN PROJET DE MARIAGE ?

CONTACTEZ-NOUS
PAR TÉLÉPHONE, PAR EMAIL
OU VIA LE FORMULAIRE EN LIGNE

Ensemble nous échangerons sur votre projet de mariage, vos attentes et vous proposerons un rendez-vous afin d'établir une offre 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