



LA CARTE PARTICULIERS

*Un repas de famille, une envie
de régaler sans cuisiner,
n'hésitez plus !*

arthome-saveurs.com





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.

RESTAURANT SUR-MESURE :

Pour vos grandes occasions en petit comité, on se déplace et on gère tout sur place, du marché au rangement ; on cuisine sous vos yeux.

LES FORMULES COCKTAIL – ATELIERS – BUFFET :

Envie d'un moment mémorable sans les contraintes de la cuisine et du dressage, nos formules buffet vous permettent de profiter en toute simplicité !

LES BOX EN BOCAUX :

Savourez nos plats de saison dans des bocaux en verre sous vide réutilisables. Nous venons récupérer les box en fin de journée pour éviter les déchets.

*Moments en famille,
anniversaires...
Pensez traiteur !*

PARTENAIRE DE



BIO



arthome-saveurs.com

RESTAURANT

SUR-MESURE (DE 10 À 25 PERSONNES)



DÉTENTE & INTIMITÉ

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

LE COCKTAIL

EN 5 FORMULES

I

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

- Madeleines 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 poivrons rouges
- 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 aux champignons
- Lard confit 18 h
- Bouché burger



LES ATELIERS

4 FORMULES, EN BUFFET

1

SMOOTHIES

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

- Emulsions de légumes & fruits frais

2

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
 - Courgettes
 - Polenta



LE BUFFET

SIMPLE & COPIEUX

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
 - Courgettes
 - Polenta



BUFFET BOCAUX

Accompagnements plancha, servis chauds, en bocaux

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

OPTION
BOCAUX



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

EN OPTION :

- Couverts
- Fromage
- Fruit
- Eau



“une Box, à votre
sauce !”



arthome-saveurs.com

POUR PASSER COMMANDE

I

CONTACT

PAR TÉLÉPHONE OU PAR EMAIL

on échange sur vos envies, le menu, les dates, le nombre de box ; bref les modalités

2

VALIDATION

& RÈGLEMENT DE LA COMMANDE

on vous envoie un email avec la facture, vous procédez au règlement par virement

3

LIVRAISON & DÉGUSTATION

le jour J on vous livre à l'adresse convenue et on revient ensuite récupérer les bocaux

- > livraison 12€ (Offerte à partir de 10 box)
- > retrait sur place possible

*une cuisine simple et
authentique à déguster
sur le pouce !*



06 11 02 66 42 / 05 63 75 97 44



arthometsaveurs@gmail.com



arthome-saveurs.com