

Traiteur Art-Home@

L'art de la réception

Restaurant - Buffets - Événements

Prix nets hors vaisselle et service (*voir brochure annexe*)

Mail : info@art-home-traiteur.fr

51, rue du Bourg – 26220 Dieulefit

Tél : 04 75 46 86 16

Venez déguster dans notre restaurant



Nos Formules Cocktails et Apéritifs

Des sélections de bouchées artisanales pour débiter votre événement

A partir de 10 personnes. Prix nets par personne

Familial

11,20€/pers

Gougères au Comté AOP
Samoussa aux légumes et sa sauce Thai
Navette garnie à la truite fumée
Falafels de pois chiches et sa crème aux herbes

Gourmand

13,80€/pers

Brochette de poulet façon Yakitori
Gougères au Comté AOP
Pissaladière aux anchois et olives
Navette garnie à la truite fumée
Bâtonnets de légumes et son houmous rose
Acras de morue et son tartare de tomates légèrement piquant

Chic

16,70€/pers

Verrine de truite fumée, tzatziki et œufs de truite
Brochette de Gambas marinées à l'escabèche
Gougères au Comté AOP
Bâtonnets de légumes et son houmous rose
Navette garnie au foie gras IGP Sud-Ouest
Samoussa aux légumes et sa sauce Thai

Dinatoire

35,00€/pers

Salé

Verrine de truite fumée, tzatziki et œufs de truite
Verrine de légumes confits, olives et billes de mozzarella
Brochette de Gambas marinées à l'escabèche
Gougères au Comté AOP
Brochette de poulet façon Yakitori
Pissaladière aux anchois et olives
Bâtonnets de légumes et son houmous rose
Falafels de pois chiches et sa crème aux herbes
Samoussa aux légumes et sa sauce Thai
Acras de morue et tartare de tomates

Sucré

Mousse au nougat de Montélimar
Panna Cotta aux fruits rouges
Mousse coco et sa purée mangue – passion



Entrées, Salades et Buffets Froids

A partir de 10 personnes. Prix nets par personne

Coleslaw assaisonné (choux et carottes)	6,20€
Taboulé à la menthe fraîche	6,20€
Penne au pesto, copeaux de Parmesan et olives	6,80€
Salade mixte végétarienne <i>Quinoa, lentilles, légumes confits (aubergine, poivrons, courgette), houmous, carottes râpées et sauce vinaigrette (à part)</i>	9,90€
Salade de tomates, mozzarella <i>selon la saison</i> <i>Tomates, billes de mozzarella, olives et vinaigrette au pesto (à part)</i>	8,90€
Ravioles du Royans en salade, sauce Thaï douce	9,50€
Salade aux légumes d'été confits <i>Salade, tomates séchées, aubergine, poivrons et artichauts</i>	9,80€
Plateau de charcuterie maison tranchée par nos soins	5,20€
Filet de Truite entier, condiments et mayonnaise (10 personnes)	75,00€
Rosbeef tranché, mayonnaise	5,90€
Rôti de porc tranché, mayonnaise	4,80€



Les Plats Conviviaux

Le Grand Air et la Tradition

A partir de 20 personnes. Prix nets par personne

Paëlla du Chef (*cuisson sur place*) 16,50€

Poulet, gambas, moules, calmars, chorizo

Choucroute Garnie 13,90€

Saucisses fumées, poitrine, Frankfort, saucisson à l'ail

Aïoli 17,80€

Cabillaud, carottes, pommes vapeurs, navets, mayonnaise à l'ail

Méchoui d'agneau 18,80€

Cuisson sur place au feu de bois sauf arrêté préfectoral



Les Spécialités

A partir de 1 personne. Prix nets par personne

Tajine de légumes et semoule Végé	12,00€
Saucisse « à l'ivrogne » et son gratin Dauphinois <i>Saucisse de porc cuite au vin rouge et oignons</i>	15,90€
Poulet curry coco <i>Chou, carottes et riz parfumé</i>	15,20€
Tajine de Poulet aux citrons confits, olives et semoule aux raisins	15,90€
Sauté de porc à l'asiatique et riz aux petits légumes	15,80€
Suprême de volaille à la Provençale <i>Avec ratatouille et pommes de terre grenailles</i>	16,90€
Filet de Truite, légumes du moment et riz	18,80€
Souris d'agneau désossée et son jus au thym <i>Pommes de terre grenailles</i>	19,80€
Couscous Royal (<i>pour 2 personnes</i>) <i>Agneau, merguez, poulet, légumes, semoule aux raisins</i>	31,90€

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions !

En fin de Repas

Prix nets par article

Plateau de fromages

9,80€

Picodons de Dieulefit (Cavet), Bleu du Vercors, Reblochon de Savoie, Comté AOP 6-8 mois

Desserts au choix

7,80€

Mousse au nougat de Montélimar

Mousse à la châtaigne d'Ardèche

Mousse chocolat

Cheese cake spéculoos

Panna-cotta aux fruits du moment

Mousse coco et sa purée mangue-passion

Mini desserts au choix

3,40€

idem que les desserts, mais en format mini

Gâteaux spéciaux, assortiments de mignardises, pièces montées et boissons (alcools, café, thé, softs) sur demande



Le Brunch

Une sélection complète pour un lendemain de fête ou un événement convivial. Prix : 25,00 € net par personne

Le buffet salé

Sélection du boucher : Assortiment de charcuteries maison, rosbeef et rôti de porc tranchés accompagnés de leur mayonnaise et condiments.

Plateau de fromages affinés : Picodons de Dieulefit (Cavet), Bleu du Vercors, Reblochon de Savoie, Comté AOP 6-8 mois

Fraîcheur : Salade de Ravioles du Royans à la sauce Thaï douce et Taboulé à la menthe fraîche.

Le buffet sucré

Viennoiseries : Duo de mini viennoiseries par personne (croissant, pain au chocolat, pain au raisin ou brioche nature).

Douceurs en verrines : Assortiment de mini verrines comprenant mousse au nougat de Montélimar, panna cotta aux fruits du moment et mousse à la châtaigne d'Ardèche.

Inclus dans la formule

Corbeille du boulanger : Assortiment de pains variés (complet, céréales, baguettes).

Côté Fournil (prix à la plaque découpée)

Pizza, quiche ou pissaladière 42,00€
(32 parts)