

# *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](mailto: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€
Céleri rémoulade	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>	8,90€
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	8,90€
Salade aux légumes d'été confits <i>Salade, tomates séchées, aubergine, poivrons et artichauts</i>	9,20€
Plateau de charcuterie maison tranchée par nos soins	4,90€
Filet de Truite entier, condiments et mayonnaise (10 personnes)	75,00€
Rosbeef tranché, mayonnaise	5,60€
Rôti de porc tranché, mayonnaise	4,20€



# 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€

*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 <b>Végé</b>	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€
Lieu noir en croute d'olive, légumes du moment et riz	18,80€
Souris d'agneau désossée et son jus au thym <i>Légumes du moment et pommes de terre grenailles</i>	19,80€
Couscous Royal ( <i>pour 2 personnes</i> ) <i>Agneau, merguez, poulet, légumes, semoule aux raisins</i>	29,90€

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

# En fin de Repas

Prix nets par article

## Plateau de fromages

6,80€

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

## Desserts au choix

6,80€

*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

2,90€

*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 végétarienne aux légumes (sans fromage)	38,00€
Pizz'Art-Home@ (charcuterie maison et fromage)	38,00€
Plateau de charcuteries tranchées	4,90€

Plateau de fromages affinés 6,80€  
*Picodons de Dieulefit (Cavet), Bleu du Vercors, Reblochon de Savoie, Comté AOP 6-8 mois*

## **Côté fournil**

(Plaques à partager)

Pizza végétarienne aux légumes (sans fromage) 38,00€

Pizz'Art-Home@ (à la charcuterie maison et fromage) 38,00€

Salades variées  
*Voir nos propositions de salades*

Rosbeef et rôti de porc tranchés 4,90€  
*Avec mayonnaise et condiments*

## **Côté sucré**

Mini viennoiseries (2 par personne) 2,20€  
*Pain au raisin, pain au chocolat, croissant, brioche nature, ...*

Mini verrines sucrées (1 par personne) 2,90€  
*Salade de fruits, mousse à la châtaigne, panna cotta, mousse au nougat, ...*

Assortiments de pains inclus  
*Complet, céréales, baguettes, ...*