



ARTHUR TRAITEUR

Son parcours :

CAP cuisine, bac pro traiteur
Formation chez Del Forno Traiteur ou il acquière la base de la cuisine traditionnelle, la gestion de vos événements.
Rejoint l'équipe de Serge Magner Traiteur à Lyon ou il maîtrise la cuisine nouvelle, les présentations raffinées.
Divers stages de perfectionnement chez « LENÔTRE à Paris ».

ARTHUR TRAITEUR CREATEUR DE SAVEURS

Vous faire découvrir de nouveaux goûts, vous séduire par de savants et subtils mélanges de saveurs, en privilégiant les produits frais et la qualité. Du choix des mets et vins au raffinement des présentations des buffets, tout est étudié pour donner à vos réceptions la magie de l'instant. Apéritifs, cocktails dinatoires, opérations de prestige, lancement médiatiques, séminaires, ARTHUR TRAITEUR saura faire de l'instant partagé avec vos convives un moment unique. La valeur nutritive de chaque produit a été calculée par notre partenaire diététicienne. Vous pourrez définir avec nous vos cocktails varié et équilibré.

APERITIFS & COCKTAILS DINATOIRES

Notre gamme de cocktails saura vous surprendre par la qualité et la présentation des produits proposés. Subtil mélange de saveurs, fraîcheur des produits travaillés, créativité et recherche, ARTHUR TRAITEUR vous propose un large choix de saveurs et présentations.

PLATEAUX REPAS

Entreprise ou particulier, pour vos pauses déjeuner, ARTHUR TRAITEUR met en scène ses plateaux repas, gastronomie, visuel, tout est pensé pour que vos repas en entreprises soient un moment de partage avec vos convives.Tous nos plateaux repas ont été étudiés par notre diététicienne partenaire pour respecter la valeur nutritive dont vous avez besoin.
Arthur Traiteur vous propose aussi des plateaux repas dietetiques et vegetariens.

SEMINAIRES D'ENTREPRISE

ARTHUR TRAITEUR vous propose d'orchestrer vos séminaires d'entreprise en invitant la convivialité au cours de vos journées de séminaire. Des parenthèses Accueil café, pause matinale, déjeuner de midi, tea time, cocktail dînatoire, ponctueront vos journées de travail.

MARIAGE, RECEPTION & REPAS DE FÊTES

Etonnez vos amis, convives, Sous forme de repas ou de cocktails, nous vous proposons de définir, avec vous, selon vos envies, le thème qui saura faire de vos réceptions un moment d'exception.

PLATEAUX FRUITS DE MER

Une sélection de plateaux de fruits de mer vous est proposée. A emporter ou à livrer, pour apporter une touche de fraicheur et de plaisir à vos réceptions en cette fin d'année.



Demandez notre selection de vins rosés, rouges et blancs (existe en quart avion, demi bouteille), champagnes, sodas, jus de fruits, eaux.