NOUVEL HAY MAGAZINE
SANS FRONTIÈRES

Kitchen & Pita , trop bon !



Kitchen & Pita est la dernière pépite signée Stéphanie Artinian Au fil de ses voyages et à travers ses restaurants et ses consulting food, elle a imaginé un**e** **cuisine gourmande et équilibrée, curieuse et colorée.** C’est ainsi qu’est né Kitchen & Pita.



eal at the door

salades Pita bowls aux saveurs du monde, des accompagnements si healthy, le tout savamment épicées en guise de clin d'œil aux plus belles destinations du monde : Saint-tropez, Mykonos, Los Angeles, Tel-Aviv, Erevan, Ibiza, Venise….

Cuisinés au fil des saisons et home-made, nous attachons de l'importance à la fraicheur des produits, au sourcing issue de l'agriculture raisonnée et au packaging recyclable au maximum.

Leur secret

Une collection d'épices à faire rougir Marco Polo et

La nutritionniste Valérie qui accompagne dans le juste équilibre des recettes, avec les anti oxydants et omégas pour un manger sain et gourmand.

LE CONCEPT

Entreprise ou particulier, soumettez-leur vos envies, elles vous conseilleront

Création de boxes pitas, formules Healthy Gastronomy, Kid's boxes….*et une infinité d'idées toujours dans un esprit sain et gourmand.*

Kitchen & Pita s'inscrit dans une démarche de consommation responsable à travers des emballages écologiques et recyclables. Nous vous proposons des couverts uniquement si vous le désirez, et mettons à disposition un service de location de vaisselles pour vos événements. Vous préférez utiliser vos contenants ? Kitchen & Pita s'adapte à vos habitudes !



Une tribu entière à régaler, un dîner à organiser ou un déjeuner d’entreprise ? Kitchen & Pita c’est aussi un traiteur aux mille et une variétés de buffets à confectionner sur mesure pour vos évènements.

MAIS AUJOURD’HUI, face à la situation l'équipe s’est réunie et a décidé de vous proposer une gamme plus large de repas



afin de vous faire voyager et que la lassitude ne s’empare pas de vous et d'elles.
Le partage et la découverte des saveurs grâce aux produits frais, de qualités et cuisinés chaque jour.

SAISON MAI-JUIN-JUILLET 2020

Nous cuisinons les légumes frais, les céréales, les légumineuses, et

même si nous sommes



en grande partie végétariens nous cuisinons poissons et viandes en accord avec notre environnement.

LE TRAITEUR K&P

LA TABLE K&P

EIles vous conseillent, contactez-les !

www.kitchenpita.com

véritable invitation au voyage qui allie le « manger sain » et le « manger gourmand » en toute décontraction.