

# 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 une **cuisine gourmande et équilibrée, curieuse et colorée**. C'est ainsi qu'est né **Kitchen & Pita**.



U  
p  
e  
c  
t  
e  
d  
m

# Meal at the door

[Kitchen & Pita](#) a exploré les endroits les plus gourmands de la planète et vous partage ses délicieuses découvertes à travers [sa Dark kitchen](#).

Trois variétés de pains pitas généreusement garnies, des

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 fraîcheur 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'entrepri  
se ?

**Kitchen &  
Pita** c'est  
aussi un  
traiteur  
aux mille  
et une  
variétés  
de buffets  
à  
confection  
ner 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  
découvert  
e 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  
légumineu  
ses, et

même si  
nous  
sommes



en grande  
partie  
végétarien  
s nous  
cuisinons  
poissons  
et viandes  
en accord  
avec notre  
environem  
ent.

LE TRAITEUR K&P

LA TABLE K&P



Elles vous conseillent, contactez-les !  
[www.kitchenpita.com](http://www.kitchenpita.com)





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