

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

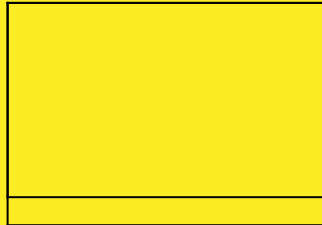
même si
nous
sommes



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

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