

ART *El catering a mida*
BO[®]
Catering

ADRECES I TELÈFONS DE CONTACTE

SABADELL

RONDA ZAMENHOF, 98-100

TRES CREUS, 105-107

LES VALLS, 12

SANT QUIRZE DEL VALLES

RAMBLA LLUIS COMPANYS, 8

RUBÍ

AVDA. FRANCESC MACIÀ, 51

LLEGUM'S

(RONDA ZAMENHOF, 96)

(La nostra botiga de plats cuinats)

www.artbo.es

eli@artbo.es 686 867 233

#artbopastisseries

ART *El catering a mida*
BO[®]
Catering

Celebrem-ho tot

Esmorzars

Coffee breaks

Aperitius

Dinars

Còctels

....

ELS NOSTRES PASTISSOS ARTESANS

Temperatura recomenada. "Consumiu-lo entre 3º i 5º de temperatura

MASSINI:



PASTÍS DE XOCO-TRUFA:



MONTSERRAT:



SQUASH DE LLIMONA:



SELVA NEGRA:



JAVA:



ÒPERA:



ELS CLÀSSICS

El clàssic dels clàssics. Pastís d'origen italià que agrada a tothom per la ideal combinació de sabors. Nata, trufa i iema cremada, tres grans pilars dins del món de la pastisseria. Amb possibilitat de pastís-foto.

De xocolata però molt lleuger, idoni per als nens. És un pastís que agrada, fins i tot, als no amants de la xocolata.

Es tracta d'una creació de la casa. Torró de xixona de la qualitat Suprema, iema cremada i un bany de xocolata faran gaudir els convidats en qualsevol celebració.

És la mousse semifreda més comuna que es consumeix tant a l'estiu com a l'hivern. És una combinació de formatge suau, suc de llimona, nata... Amb possibilitat de pastís-foto. Consumiu-lo a temperatura a gust del consumidor.

ELS CONTEMPORANIS I LES MOUSSES

Una creació de Pastisseries ArtBo per satisfer els adictes a la xocolata. És una mousse elaborada amb xocolata de l'illa de Java que li dóna el característic sabor d'una de les millors xocolates.

Elegant pastís d'origen francès per als més sibarites. Quatre fines bases de "Joconda", feta amb ametlles, farcides de crema de café i crema de xocolata.

PONX DE TORRÓ:



SACHER



COR DE LLIMONA



MOUSSE DE VAINILLA



TIRAMISSÚ



TRES XOCOLATES



SILVESTRE



Una mousse de torró recoberta de crema catalana cremada. Per a oblidar-se de la xocolata.

Elaborat amb planxes d'ametlla i cacau amb un interior de mermelada de gerds feta artesanalment, tot recobert amb un bany sacher.

Agradable combinació de mermelada de gerd amb una mousse de llimona a l'interior. Idoni per al temps de calor i per als amants dels cítrics. Una novetat dins la gamma de mousses.

Una nova incorporació a la nostra variada oferta de pastissos. Mousse de xocolata amb cor de vainilla i una sorprenent base cruixent de neula que et deixaran sense paraules.

Mousse de formatge suau amb crema de café i nata. Decorat amb merenga.

Per què conformar-se amb una sola xocolata quan podem combinar les tres? Una mousse de xocolata negra, xocolata amb llet i xocolata blanca perquè no falti ni sobri res.

És una mousse de fruites del bosc amb fruites per damunt. Molt agradable en dies de primavera d'estiu.

Des del nostre obrador de pastisseria, oferim una extensa varietat de pastissos que han estat elaborats de manera artesanal, cuidant al màxim la qualitat de les matèries que s'hi utilitzen.

Els clàssics, les mousses, les bandes de full, els de crema,... una completa gamma de dolces elaboracions que trobareu als nostres establiments.



TARONJA



LLIMONA & COCO



PROFITEROLES



PASTIS DE CREMA



MILFULLS DE CREMA



BANDA DE CREMA I FRUITES



BANDA DE NATA



Una mousse de crema anglesa i taronja que, combinada amb les planxes de xocolata ens dóna un sabor molt refrescant.

Una mousse amb la qual, en primer lloc, notem el sabor fresc de la llimona i, a continuació, trobem el gust i textura del coco. Un pastís innovador i molt adequat per al temps de calor.

L'autèntic pastís de profiteroles. Si us agraden les profiteroles no podeu deixar de tastar aquesta magnífica elaboració.

ELS DE CREMA

Cal tenir en compte que existeix una gran diferència entre una crema industrial i una crema totalment artesanal com la que elaborarem al nostre obrador. Utilitzem una fórmula pastissera que es remunta als nostres inicis, i en la seva elaboració, la crema, passa per diferents mesures de control sanitari per tal de garantir la màxima qualitat.

Elaborat per satisfer els veritables amants de la crema. Es farceix amb una fina capa de trufa. Trobareu aquest pastís als nostres establiments tots els diumenges o qualsevol dia per encàrrec.

Tres planxes de full farcides de crema de la més alta qualitat, nata i varietat de fruites del bosc i tropicals

Una planxa de full amb crema cremada i amb diferents fruites per damunt.

Una planxa de full amb molta nata i fruites fresques per damunt.

LES BEGUDES I CAFÈS

Aigua mineral 500 cc.....	1,55€
Refresc llauna.....	1,50€
Refresc 1,5 l.....	2,75€
Cervesa quinto.....	1,50€
Suc (préssec/pinya/taronja).....	2,00€
Suc taronja embotellat 1l.....	3,75€

CAFÈS I INFUSIONS

Termo cafè (10-15 pers.).....	19,95€/u.
Termo cafè (20-25 pers.).....	33,25€/u.
Termo llet (10-15 pers.).....	6€/u.
Termo llet (20-25 pers.).....	8€/u.
Termo aigua (15 pers)*.....	28,50€/u.

*Inclou 15 sobres d'infusions (consulta la nostra carta d'infusions).

Termo xocolata desfeta (10 pers.).....	29,50€/u.
Termo xocolata desfeta (20 pers.).....	56,00€/u.

Tots els termos inclouen els sobres de sucre i/o sacarina.

ELS VINS I CAVES

La nostra proposta per als vins

Ipsis Blanc flor
Ipsis negre criança
Formiga de vellut
Gramona Gessamí blanc jove
Vi de Gel Gramona

La nostra proposta per als Caves

Agustí Torelló Brut G.R.
Agustí Torelló Brut Nature G.R.
Agustí Torelló Rosat Trepapat G.R.
Gramona Imperial G.R.

*Les begudes es contaran segons consumició.
Preus dels vins i caves a consultar.*



COM REALITZAR UNA COMANDA



686 867 233
93 710 37 54

1. Trieu entre la nostra oferta de productes que trobareu en aquest catàleg.
2. Visiti'ns o truqui'ns al **686 867 233** o a la nostra central al **93 710 37 54** i faci la seva comanda amb un mínim de 24 hores d'antelació. Cal indicar la data i la hora de recollida o lloc d'entrega, si vol rebre la comanda a casa o a la feina.

La comanda mínima per al servei a domiciliés de 100€).

3. També podeu contactar per e-mail a **eli@artbo.es**

CONDICIONS GENERALS

La comanda mínima per als esmorzars i Coffee Breaks és de 10 persones, per a la resta de càterings és de 15 persones. Preus amb IVA inclòs

Els preus d'aquest catàleg poden quedar subjectes a qualsevol canvi per motius de mercat.

En l'acceptació del pressupost serà necessari abonar el 30% de l'import total.

SERVEI DE TRANSPORT

Entre setmana:

Sabadell.....	9,50€
Rodalies Sabadell (Bellaterra, Sant Cugat, Barberà).....	20,00€
Barcelona.....	40,00€

Caps de setmana

Sabadell.....	20,00€
Rodalies Sabadell (Bellaterra, Sant Cugat, Barberà).....	30,00€
Barcelona.....	55,00€

Els transports a altres zones es comptaran a 1,5€ per Km.

En els càterings amb lloguer de taules, barra, cadires, etc el transport corresponent serà sempre de 120€ amb independència de la zona (inclou el transport de recollida).

Servei de muntatge.....60,00€

(Aquest servei correspon a deixar muntat el material i vaixella així com deixar col·locat el producte en les taules).

Preu per a serveis de més de 20 comensals consultar preu.

SERVEIS EXTRES

Servei de cambrers
Servei de cuiner (mínim per a 20 comensals) amb la opció de cuina a la vista
Decoració d'espais i sales, taules, barra, cadires, butaques, vaixella,coberteria, centres i decoració floral, carpes, il·luminació, Lloguers de sala

Preus dels serveis extres a consultar.

Llegum's

plats cuinats

el plaer de menjar sa

