

# *Le Plaisir des Mets*



**FRANÇOIS ARNAUD TRAITEUR**

Avenue de Peyrinie • 12000 RODEZ  
Tél : 05 65 779 779 Fax : 05 65 42 77 70

Web : [www.francoisarnaud-traiteur.com](http://www.francoisarnaud-traiteur.com)

## Qui se cache sous *Le Plaisir des Mets* ?

**« Le plaisir des mets, le plaisir des yeux et tout simplement... votre plaisir... »  
Bienvenue dans le monde de François Arnaud**



Jeune et dynamique entrepreneur Javeyronnais, François est tombé dans la marmite des saveurs dès son enfance. Sa grand-mère lui a appris les valeurs de la cuisine ; le respect des produits, la patience, et le plaisir de voir ses invités heureux.

Il décide de quitter Rodez pour l'école hôtelière de Souillac, dans le Lot.

François fait ensuite ses armes chez Potel et Chabot, traiteur et organisateur de réceptions de prestige à Paris, puis au grand hôtel et restaurant gastronomique la Coupole-Mirabeau à Monaco, il travaille également chez le grand restaurateur Michel Bras à Laguiole dans l'Aveyron.

En 2005, François Arnaud crée finalement sa propre entreprise à la sueur de son front, qui devient un superbe laboratoire

de travail de 350 m<sup>2</sup>. Il est entouré d'une équipe de professionnels très soudée.

Il se spécialise en tant que traiteur pour les mariages. C'est une réussite et François devient très sollicité.

Ce qui fait toute la différence ? Chez lui, tout est fait maison.

En professionnel du mariage, François vous propose différentes prestations :

Une cuisine traditionnelle avec une pointe d'originalité. Moderne sous forme de verrines pour un design assuré. Ou bien une élaboration au cas par cas en fonction de vos propres idées de menus.

Voilà un traiteur qui se bat pour son métier, gardant à l'esprit les valeurs culinaires qu'on lui a inculquées, travaillant uniquement des produits frais, du terroir, pour une cuisine authentique, vraie et symbolique... en bref, une valeur sûre.



**« Traiteur-Restaurateur est un métier que je fais par choix. Le respect de la cuisine est primordial. Je la partage, je la vis. C'est un peu ma cuisine de grand-mère! »  
(François Arnaud)**