



Plaque 2025-2026 *Particuliers et Professionnels* *Devis sur mesure sur demande*

À Table Traiteur – Une passion familiale au service de vos événements.

Née en 2023, notre entreprise familiale est le fruit d'une passion partagée : celle de la cuisine et de l'hospitalité... et d'une belle histoire d'amour commencée sur les bancs de l'école hôtelière.

Après avoir perfectionné notre savoir-faire dans des établissements de renom à l'international, créer notre propre restaurant est vite devenu une évidence.

En mai 2023, nous ouvrons Le Cézanne à Aix Les Milles, un lieu où se conjuguent exigence, créativité et générosité.

En 2024, une nouvelle aventure commence : À Table Traiteur & Chef à domicile, service traiteur pour vos événements privés ou professionnels... nous imaginons pour vous des formules sur mesure, où les saveurs authentiques rencontrent l'audace culinaire.

Notre engagement : vous offrir une expérience unique, chaleureuse et entièrement personnalisée.



Box à Partager

Que ce soit entre collègues ou en famille, en pleine nature ou au bord de l'eau, après une soirée animée ou simplement pour le plaisir, chaque instant mérite d'être partagé autour de nos box savoureuses, sucrées ou salées.



ÉPICURIEN

50,00€ TTC

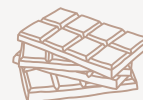
pour 4 personnes à partager

- Jambon cru italien
- Coppa
- Mortadelle de Bologne
- Terrine de campagne
- Brie de Meaux AOP
- Fourme d'Ambert AOP
- Saint Marcellin
- Légumes croquants et sa crème d'herbes à l'ail
- Confiture maison
- Gressins
- Pain frais (si dégustation le jour même)

INSTANT SUCRÉ

30,00€ TTC

pour 4 personnes à partager



- Fruits frais
- Gâteau au chocolat
- Madeleines
- Cookies
- Assortiment de bonbons



PAUSE CINÉMA

25,00€ TTC

pour 2 personnes

- Pop corn salé ou sucré
- Fruits frais
- Mini pancakes / Confiture maison / Nutella
- Gâteau au chocolat
- Chamallow
- 2 bouteilles de ACE 100% fruits

TARTINE

30,00€ TTC

pour 4 personnes à partager



- Aïoli du chef
- Tapenade aux olives noires du chef
- Crème d'herbes à l'ail
- Déclinaison de légumes croquants
- Croûtons
- Gressins
- Pain frais (si dégustation le jour même)



GOURMANDE

50,00€ TTC

pour 4 personnes à partager

- Club sandwich au poulet
- Wrap jambon, cornichon
- Pain suédois saumon fumé et crème d'herbes
- Navette au thon et herbes fraîches
- Wrap végétarien

BRUNCH

50,00€ TTC

pour 2 personnes



- Avocado toast et oeuf poché
- Mauricette jambon fromage
- Pain suédois saumon fumé et crème d'herbes
- Tomates en couleur et stracciatella
- Mini viennoiseries
- Cookies
- Mini pancakes / Confiture maison / Nutella
- Fruits de saison
- 2 bouteilles de ACE 100% fruits



Box Événements

Sublimez vos réunions et événements, qu'ils soient professionnels ou privés — inaugurations, pots de départ, anniversaires, baptêmes — grâce à nos formules raffinées, variées et riches en saveurs.



PETIT DÉJEUNER / GOÛTER

à partir de 8 personnes
12,00€ TTC par personne

- Gateau au chocolat
- Fromage blanc, muesli
- Mini viennoiseries
- 1 bouteille de jus 100% fruits par personne

COCKTAIL DÎNATOIRE

à partir de 8 personnes
35,00€ TTC par personne



- Déclinaison de charcuteries et fromages
- Pain frais (si dégustation le jour même)
- Tartelette aioli et légumes croquants
- Crème dubarry à la truffe et son oeuf dur
- Club sandwich poulet
- Carpaccio de boeuf, câpres et parmesan
- Pain suédois saumon fumé et crème d'herbes
- Navette au thon et herbes fraîches
- Wrap jambon, cornichon
- Wrap végétarien
- Brochette tomates, mozzarella, basilic
- Fruits frais
- Gateau au chocolat

BUFFET DÎNATOIRE

à partir de 8 personnes
30,00€ TTC par personne



- Déclinaison de charcuteries et fromages
- Pain frais (si dégustation le jour même)
- Légumes grillés
- Salade de petit épeautre, légumes croquants et vinaigrette acidulée
- Oeuf mimosa, roquette
- Chiffonnade de rôti de porc, mayonnaise au pesto
- Ceviche de saumon aux agrumes
- Fruits frais
- Gateau au chocolat



Options

Nous avons mis en place plusieurs options compatibles avec toutes nos box, afin de vous inspirer et de répondre au mieux à vos besoins.



PIÈCES CHAUDES

8,00€ TTC par personne

Si votre lieu de réception dispose d'un four, profitez de notre option « pièces chaudes » pour enrichir vos box, apéritifs ou buffets dînatoires.

Au menu :

- Déclinaisons de quiches savoureuses
- Mini Croque-Monsieur du Chef
- Petits farcis niçois
- Pissaladière



BONBONNES 5L

12,00€ TTC par bonbonne

Nous vous proposons des bonbonnes de 5L aux saveurs variées, idéales pour vos événements :

- Eau aromatisée concombre & menthe
- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Punch maison (+50,00€ TTC)
- Mojito maison (+50,00€ TTC)

Un chèque de caution de 100€ sera demandé et restitué à la récupération du matériel.



BOISSONS

2,50€ TTC par personne

Un large choix de boissons en bouteilles plastiques 50cl : Eau plate, Perrier, Limonade, Ice Tea, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Jus d'abricot, Jus ACE, Jus d'ananas, Jus de poire, Jus de tomate ou bière sans alcool.

VAISSELLES RECYCLABLES

1,50€ TTC par personne

Pour compléter votre box, nous vous proposons en option des assiettes, couverts et serviettes recyclables, pratiques et respectueux de l'environnement.

DÉCORATION FLORALE, INSTALLATION ET VAISSELLE

120,00€ TTC jusqu'à 50 personnes

Offrez-vous une prestation clé en main avec une installation personnalisée, une décoration florale soignée et de la vaisselle haut de gamme. Assiettes, couverts et serviettes sont compris dans cette formule.

Un chèque de caution de 200€ sera demandé et restitué à la récupération du matériel.



BAR À BONBONS

3,00€ TTC par personne

Ajoutez une touche de douceur à votre réception avec notre buffet de bonbons, un vrai plaisir pour toutes les générations !





Plateaux Repas

Découvrez nos plateaux repas, conçus pour offrir à vos collaborateurs ou à votre famille une pause déjeuner ou un dîner à la fois savoureux et pratique.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON | 26,00€ TTC

à partir de 6 personnes

Choix de repas identiques pour tous.

Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires

ENTRÉE DU MOMENT | INCLU

+

PLATEAU VÉGÉTARIEN

OU

PLATEAU TERRE

OU

PLATEAU MER

+

DESSERT DU MOMENT | INCLU

+

BOISSON | INCLU

Eau plate / Perrier / Limonade / Ice Tea / Coca Cola / Coca cola zéro

Jus abricot / Jus ACE / Jus Ananas / Jus Poire / Jus Tomate / Bière sans alcool

Nos menus sont élaborés sur demande afin de garantir la fraîcheur des produits et de proposer des prestations entièrement personnalisées.

Couvert / Serviette / Sel / Poivre / Pain
inclus

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande
SARL A TABLE - Gianni & Julie - 06 02 08 04 85



Épicerie

Anticipez les fêtes : commandez dès maintenant votre foie gras maison pour vos événements privés, repas d'entreprise ou cadeaux clients ou collaborateurs.

✦ FOIE GRAS DE CANARD ✦

Conservation : 20 jours au réfrigérateur
Origine : UE

Ballotine de 250 grammes | 30,00€ TTC
Supplément Foie gras Truffé | 5,00€ TTC

✦ GRAVLAX DE SAUMON ✦

Conservation : 10 jours au réfrigérateur
Origine : UE

Plateau de 250 grammes (env. 4 personnes) | 18,00€ TTC

✦ CONFIT D'OIGNON ✦

Conservation : 7 jours au réfrigérateur

Pot recyclables 230ml | 3,00€ TTC

Pensez à commander 48h à l'avance !

✦ **Stock limité** ✦

Disponible uniquement en Décembre et Janvier
Paiement à la réservation
06 02 08 04 85

Condition de Retrait (pas de livraison) :

Retrait possible de 9h00 à 16h00

Du Mardi 16 décembre au Mardi 23 décembre



*Ensemble, élaborons
votre plus belle réception !*



♥ NOS PETITS PLUS ♥

- Devis personnalisé
- Produits locaux et de saison
- Préparations faites maison
- Plus de 10 ans d'expérience