



Collection Automne/Hiver

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS & PRIVÉS

DISPONIBLE DU 01.10.2025 AU 01.04.2026

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



Julie & Gianni

plus de 10 ans d'expériences

Sublimez vos **réunions** et **événements**, qu'ils soient **professionnels** ou **privés**.

Inaugurations, pots de départ, repas de familles, mariages, anniversaires, baptêmes – grâce à nos **formules raffinées, variées et riches en saveurs**.

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande





LAISSEZ VOUS GUIDER

ÉTAPE 01 FORMULES

Choisissez la **formule**
la plus **adaptée à votre**
évènement :

Buffets Dînatrices
à partir de 10 personnes

Cocktails Dînatrices
à partir de 10 personnes

Plateaux Gourmands
à partir de 2 personnes

Repas sur Mesure
à l'assiette
à partir de 10 personnes

ÉTAPE 02 DÉCORATION FLORALE

Choisissez ensuite le
thème floral qui
sublimera votre buffet.

Tout en blanc
Le soleil de Provence
La douceur
Un air de campagne
Thème de votre choix

Une composition réalisée
sur mesure, proposée
avec un supplément.

ÉTAPE 03 VAISSELLE

Personnalisez votre
réception en choisissant le
style de **vaisselle** souhaité :

Vaisselle éco-responsable
inclus pour toutes les formules

Vaisselle élégante et de
qualité
proposé avec un supplément

Votre propre vaisselle
sans supplément

ÉTAPE 04 BOISSONS

Complétez votre réception
avec une **sélection** de
boissons soigneusement
choisies, avec ou sans alcool.

ÉTAPE 05 OPTIONS

Profitez d'un service clé en
main grâce à nos
prestations optionnelles.

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



INFORMATIONS PRATIQUES

- RÉSERVATION & RÉGLEMENT -

30% TTC d'acompte **à la réservation**

SOLDE 7 JOURS AVANT LA RÉCEPTION

Modes de paiement acceptés : Carte bancaire, Virement bancaire ou Espèces.

- POINT DE RETRAIT OU LIVRAISON -

Nous disposons de **deux points de retrait** :

- **Restaurant Le Cézanne** - 1140 Rue André Ampère, 13290 **Aix les Milles**
- **Quartier Bel Air** - 13300 **Salon de Provence**

La **livraison est gratuite dans un rayon de 15km autour de ces deux points.**

Au-delà de cette distance, un **supplément de 10€ TTC** sera appliqué par tranche supplémentaire de 10 km.

Pour une prestation **supérieur ou égale** à 500€ TTC la **livraison est gratuite.**

- SERVICE -

Buffet et Cocktail

La mise en place du buffet est comprise.

Plateaux

L'installation sur le buffet n'est pas incluse, sauf si vous avez choisi l'option **décoration florale** et/ou **vaisselle**.

Reprise du matériel

Le **dépôt** ou la **reprise** du **matériel** est prévu dans un délai minimum de **deux jours après votre événement.**

Services complémentaires

En fonction de la formule choisie, plusieurs options de **service personnalisé** peuvent être proposées.

Les prestations de **réassort, rangement et nettoyage** sont disponibles **en option**, afin de vous offrir une expérience clé en main selon vos besoins.

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



01 FORMULES



BUFFETS DÎNATOIRES

Les différentes formules

→ Étape 1 : Optez pour la formule buffet parfaite pour votre événement.

- BUFFET BRUNCH -

Alliant saveurs **sucrées**, **salées** et **boissons** variées, notre buffet a été spécialement pensé pour vous offrir un **brunch généreux** et **savoureux**, digne des plus belles tables.

45,00€ TTC / personne

- BUFFET DÉCOUVERTE -

1 Salade

4 Charcuteries, Fromages

2 Tartines

2 Côté Salés

SUPP. - Côtés Chauds

2 Côtés Sucrés

35,00€ TTC / personne

- BUFFET PRESTIGE -

2 Salades

5 Charcuteries, Fromages

2 Tartines

3 Côtés Salés

SUPP. - Côtés Chauds

3 Côtés Sucrés

45,00€ TTC / personne

- BUFFET ÉLÉGANCE -

3 Salades

6 Charcuteries, Fromages

3 Tartines

4 Côtés Salés

SUPP. - Côtés Chauds

4 Côtés Sucrés

55,00€ TTC / personne

→ Étape 2 : Une fois votre formule choisie, personnalisez votre buffet en sélectionnant vos mets salés et sucrés préférés (hors formule brunch – menu ci-dessous).

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



BUFFETS DÎNATOIRES

Buffet Brunch

- CÔTÉS SUCRÉS -

- Mini viennoiseries
- Mini pancakes
- Cookies aux trois chocolats
- Fromage blanc, muesli et miel
- Fruits frais

- OPTION ANIMATION PENDANT 1H30 -

- Animation omelette
minimum 20 personnes (+ 8,00€ TTC/personne)
- Animation plancha
minimum 20 personnes (+ 9,00€ TTC/personne)

- CÔTÉS SALÉS -

- Déclinaison de charcuteries et fromages
- Pain suédois, saumon fumé, et crème d'herbes
- Salade d'orecchiette (pâtes en forme de petites oreilles), tomates séchées, courgettes grillées, pignon de pins, vinaigrette au pesto
- Pissaladière sur son pain pinsa
- Mini saucisse
- Oeuf brouillé
- Bacon grillé

- BOISSONS -

- Jus 100% fruits au choix - format individuel
- Eau aromatisée concombre, menthe
- Jus détox - format individuel (+2€ TTC/personne)
- Boissons chaudes (Tarification sur demande)

- ACCOMPAGNEMENTS -

- Pain traditionnel tranché
- Beurre
- Confiture maison
- Miel de fleurs
- Pâte à tartiner au chocolat



À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



BUFFETS DÎNATOIRES

Mets Salés & Mets Sucrés

→ Une fois votre formule choisie, personnalisez votre buffet en sélectionnant vos mets salés et sucrés préférés.

- SALADES -

LA SAISONNIÈRE

Pousse d'épinards, courges rôties, noisettes, fêta, vinaigrette.

UN SEMBLANT DE NIÇOISE

Mâche, thon, haricots verts, olives noires, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette à la moutarde.

LA FRAÎCHEUR

Salade de petit épeautre, légumes croquants et vinaigrette acidulée.

L'ORECCHIETTE

Orecchiette (petites pâtes), tomates séchées, courgettes grillées, pignon de pins, vinaigrette au pesto.

LA POMME DE TERRE

Salade de pommes de terre, haddock fumé, ciboulettes, échalotes vinaigrette façon mayonnaise.

- FROMAGES, CHARCUTERIES -

Accompagnées de pain traditionnel tranché, beurre et confiture maison

JAMBON CRU

COPPA

CHORIZO IBERICO

ROSETTE

MORTADELLE À LA PISTACHE

COMTÉ 15 MOIS D'AFFINAGE

Lait de vache (pasteurisé)

BLEU DE PROVENCE

Lait de vache

BRIE À LA TRUFFE

Lait de vache

BANON

Lait de chèvre

TOMME DE PROVENCE

Lait de chèvre

- TARTINABLES -

Accompagnées de légumes croquants, gressins et croûtons

AÏOLI

TAPENADE AUX OLIVES NOIRES

CRÈME CHEESE D'HERBES FRAÎCHES À L'AIL

STRACCIATELLA CRÈMEUSE, HUILE D'OLIVE, OIGNONS CÉBETTES

- CÔTÉS CHAUDS -

Supplément de 5,00€ TTC/personne
Sous mesure de faisabilité.

MINI QUICHES

Déclinaison de quiches savoureuses

PETITS FARÇIS NIÇOIS

Tomates, poivrons, courgette farçis à la viande de porc

MINI CROQUE MONSIEUR

Croque monsieur avec de la béchamel, jambon blanc et gruyère

- CÔTÉS SALÉS -

OEUFS MIMOSA

roquette

CHIFFONADE DE PORC

mayonnaise au pesto

CEVICHE DE SAUMON AUX AGRUMES

VITELLO TONNATO

Tranche de viande de veau froid et crème de thon

PISSALADIÈRE

sur son pain pinsa

POIVRONS CONFITS

à l'ail et olives noires

LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS

- CÔTÉS SUCRÉS -

PASSION YUZU

Tartelette sucrée, crème d'amande, crémeux et gel passion, ganache et perles yuzu

CALISSON ACIDULÉ

Pâte sucrée, mousse et pâte de calisson, crémeux et ganache citron jaune, pâte de melon

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Chantilly

TIRAMISU

Crème de mascarpone et ses biscuits à la cuillère imbibés de café

PANNA COTTA

Coulis de fruits de saison

FRUITS

Déclinaison de fruits frais de saison

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



COCKTAILS DÎNATOIRES

Les différentes formules

→ Étape 1 : Optez pour la formule buffet parfaite pour votre événement.

- COCKTAIL DÉGUSTATION -

(5 pièces par personne)

1 Canapé

1 Brochette Salée

1 Bouchée Salée

SUPP. - Bouchées Chaudes

2 Bouchées Sucrés

15,00€ TTC / personne

- COCKTAIL GOURMAND -

(8 pièces par personne)

2 Canapés

2 Brochettes Salées

2 Bouchées Salées

SUPP. - Bouchées Chaudes

2 Bouchées Sucrés

25,00€ TTC / personne

- COCKTAIL FESTIF -

(12 pièces par personne)

3 Canapés

2 Brochettes Salées

3 Bouchées Salées

1 Bouchée Crudité

SUPP. - Bouchées Chaudes

3 Bouchées Sucrés

35,00€ TTC / personne

→ Étape 2 : Une fois votre formule choisie, personnalisez votre buffet en sélectionnant vos mets salés et sucrés préférés.

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



COCKTAILS DÎNATOIRES

Mets Salés & Mets Sucrés

→ Une fois votre formule choisie, personnalisez votre buffet en sélectionnant vos mets salés et sucrés préférés.

- CANAPÉS -

CLUB SANDWICH

poulet et bacon

WRAP JAMBON

crème d'herbes et cornichons

MAURICETTE JAMBON FROMAGE**PAIN SUÉDOIS SAUMON FUMÉ**

crème cheese aux herbes

NAVETTE AU THON

crème cheese aux herbes

WRAP VÉGÉTARIEN

crudités et crème cheese aux herbes

- BROCHETTES -

MAGRET DE CANARD

Brochette de magret de canard et figue

TRUFFÉ

Brochette de jambon blanc truffé et mozzarella

TOMATES MOZZARELLA

Brochette de tomates cerises, billes de mozzarella et basilic

VÉGÉTARIENNE

Brochette de tomates séchées, olives et comté

VEGAN

Brochette de crevettes, carottes et menthe

- BOUCHÉES SALÉES -

OEUF DUBARRY

Crème dubarry à la truffe et son oeuf dur

BOEUF

Carpaccio de boeuf, câpres et parmesan

BRUSCHETTA

Pain complet croustillant, sauce tomate, jambon cru et stracciatella

TARTARE SAUMON À LA MANGUE**AÏOLI**

Tartelette aïoli et légumes croquants

CHÈVRE MIEL

Endive croquante, crème de chèvre frais, amande et miel de fleurs

- BOUCHÉES CHAUDES -

Supplément de 5,00€ TTC/personne
Sous mesure de faisabilité.

MINI QUICHES

Déclinaison de quiches savoureuses

PETITS FARÇIS NIÇOIS

Tomates, poivrons, courgette farçis à la viande de porc

MINI CROQUE MONSIEUR

Croque monsieur avec de la béchamel, jambon blanc et gruyère

- BOUCHÉES SUCRÉES -

PASSION YUZU

Tartelette sucrée, crème d'amande, crémeux et gel passion, ganache et perles yuzu

CALISSON ACIDULÉ

Pâte sucrée, mousse et pâte de calisson, crémeux et ganache citron jaune, pâte de melon

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Chantilly

TIRAMISU

Crème de mascarpone et ses biscuits à la cuillère imbibés de café

PANNA COTTA

Coulis de fruits de saison

FRUITS FRAIS

Brochette de fruits frais de saison

RETOUR EN ENFANCE

Brochette de bonbons

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



PLATEAUX GOURMANDS

Notre Plateaux Brunch & Raclette à Partager

- BRUNCH -

CÔTÉS SUCRÉS

- Mini viennoiseries
- Mini pancakes
- Cookies au chocolat
- Fromage blanc, muesli et miel
- Fruits frais

CÔTÉS SALÉS

- Avocado toast et oeuf poché
- Mauricette jambon et fromage
- Pain suédois saumon fumé et crème d'herbes
- Assortiments de Charcuteries
- Assortiments de Fromages

ACCOMPAGNEMENTS

- Confiture maison, miel de fleurs, pâte à tartiner au chocolat

BOISSON

- Jus 100% fruits au choix - format individuel

à partir de 2 personnes
25,00€ TTC/personne

- RACLETTE -

FROMAGES

Environ 250 g de fromages raffinés par personne, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leurs saveurs.

- Fromage à raclette Nature
- Fromage à raclette aux 3 Poivres
- Fromage à Raclette Fumée
- Fromage à raclette de Chèvre

CHARCUTERIES

Environ 120 g de charcuteries par personne, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leurs saveurs.

- Jambon Cru
- Coppa
- Chorizo Iberico
- Rosette
- Mortadelle à la pistache

ACCOMPAGNEMENTS

- Champignons, Tomates cerises, Cornichons
- Pommes de terre grenailles

à partir de 4 personnes
20,00€ TTC/personne

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



PLATEAUX GOURMANDS

Nos Plateaux à Partager Salés

- ÉPICURIEN -

Accompagné de pain traditionnel tranché,
beurre, confitures maison,
tomates cerises et cornichons.

JAMBON CRU
COPPA
CHORIZO IBERICO
ROSETTE
MORTADELLE À LA PISTACHE
TERRINE DE CAMPAGNE

COMTÉ 15 MOIS D'AFFINAGE
Lait de vache (pasteurisé)
FOURME D'AMBERT
Lait de vache
BRIE À LA TRUFFE
Lait de vache
BANON
Lait de chèvre

3 à 4 personnes | 55,00€ TTC

- TERRE & MER -

40 pièces à partager

CLUB SANDWICH
poulet et bacon

WRAP JAMBON
crème d'herbes et cornichons

PAIN SUÉDOIS SAUMON FUMÉ
crème cheese aux herbes

NAVETTE AU THON
crème cheese aux herbes

WRAP VÉGÉTARIEN
crudités et crème cheese aux herbes

3 à 4 personnes | 50,00€ TTC

- TARTINABLES -

Accompagnées de légumes croquants,
gressins et croûtons.

AÏOLI

TAPENADE AUX OLIVES NOIRES

CRÈME CHEESE D'HERBES FRAÎCHES À L'AIL

STRACCIATELLA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE,
OIGNONS CÉBETTES

3 à 4 personnes | 20,00€ TTC

→ Laissez-vous tenter par nos plateaux salés et sucrés, à composer selon vos envies.



PLATEAUX GOURMANDS

Nos Plateaux à Partager Sucrés

- PETITS DÉJEUNER -

MINI VIENNOISERIES

GÂTEAU AU CHOCOLAT

FROMAGE BLANC, MUESLI, MIEL

JUS 100% FRUITS AU CHOIX

Format individuel

2 personnes
12,00€ TTC/personne

- GOÛTER -

GÂTEAU AU CHOCOLAT

MADELEINE

Madeleine nature avec sa coque en chocolat

COOKIES AUX CHOCOLATS

FRUITS DE SAISON

Fruits coupés de saison et son sirop à la vanille

à partir de 4 personnes
10,00€ TTC/personne

- PAUSE CINÉMA -

POP CORN SUCRÉ OU SALÉ

MINI PANCAKES

Accompagné de confiture maison et pâte à tartiner au chocolat

FRUITS DE SAISON

Fruits frais coupés de saison et son sirop à la vanille

ASSORTIMENTS DE BONBONS

JUS 100% FRUITS AU CHOIX

Format individuel

2 personnes
15,00€ TTC/personne

- DESSERTS GOURMANDS -

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat, éclat de chocolat blanc

OU

TIRAMISU À L'ITALIENNE

Crème de mascarpone et ses biscuits à la cuillère imbibés de café

OU

FRUITS DE SAISON

Fruits coupés de saison et son sirop à la vanille

3 à 4 personnes
22,00€ TTC/choix

→ Laissez-vous tenter par nos plateaux salés et sucrés, à composer selon vos envies.

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



REPAS SUR MESURE

Un repas raffiné servi à l'assiette,
alliant saveurs, élégance et harmonie pour un moment culinaire d'exception.

Chaque repas est conçu pour être **unique**, à l'image de votre événement et de vos envies.

Que ce soit pour un déjeuner intime, un dîner d'affaires ou une réception festive, nous élaborons des **menus personnalisés**, alliant **saveurs raffinées, équilibre et présentation soignée**.

Notre équipe vous accompagne à chaque étape : **conception du menu, choix des ingrédients, dressage des assiettes**, afin de transformer chaque plat en **moment gourmand et mémorable**.

✨ **Sublimez votre événement avec une cuisine sur mesure, pensée pour vos convives et adaptée à toutes les occasions.**



02

DÉCORATIONS FLORALES



DÉCORATIONS FLORALES

Choisissez le thème floral qui sublimerait votre événement.

- TOUT EN BLANC -



- LE SOLEIL DE PROVENCE -



Apportez une **touche d'élégance** à vos buffets en choisissant **l'ambiance** qui reflète vos envies et l'esprit de votre événement.

Nous vous proposons **différents thèmes décoratifs** et restons à votre écoute pour toute **création sur mesure**.

Tarifs : 60,00 € TTC

Pour vos **demandes plus volumineuses** ou une **mise en scène florale**, nous collaborons avec une **fleuriste partenaire** qui saura sublimer votre réception.

- LA DOUCEUR -



• UN AIR DE CAMPAGNE -



À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande



À TABLE
Traiteur & Chef à domicile
Julie & Gianni

03

VAISSELLE



VAISSELLE

Sublimez votre réception avec une vaisselle élégante et raffinée.

- CLASSIQUE -



- CHAMPÊTRE -



- VINTAGE -



Sublimez vos **buffets, cocktails et plateaux** avec une **vaisselle élégante et soignée**.

Choisissez le **style** qui reflète l'ambiance de votre événement pour une **présentation à la hauteur de vos mets** :

- **Classique** – sobre, chic et intemporel
- **Vintage** – chaleureux, coloré et convivial
- **Champêtre** – authentique, naturel et charmant

✦ Vaisselle Convives | 8,00€ TTC par personne

Une table élégante et complète : **assiettes** (grande et petite), **couverts raffinés** (fourchette, couteau, cuillère) et **verres** (eau, vin, champagne) pour **sublimer chaque service**.

🍴 Vaisselle Buffet | 10,00€ TTC par personne

Une présentation soignée avec **assiettes, couverts assortis** et **socles de dressage**, pour **mettre en valeur vos créations** et offrir à vos invités une **expérience gourmande et visuelle inoubliable**.



04

BOISSONS



BOISSONS

Accompagnez vos mets d'une sélection de boissons.

- BONBONNES 4 LITRES -

SANS ALCOOL

Citronnade maison - 15,00€ TTC/bonbonne

Thé glacé maison - 15,00€ TTC/bonbonne

AVEC ALCOOL

Punch maison - 60,00€ TTC/bonbonne

Soupe Champenoise - 70,00€ TTC/bonbonne

- BAR À COCKTAILS -

Sublimez votre réception avec un bar à cocktails d'exception, préparé par notre prestataire expert et créatif, pour des créations sur mesure. Devis sur demande.

- VINS & CHAMPAGNES -

DOMAINE SAINTE PHILOMÈNE, PÉLISSANNE

AOP Côteaux d'Aix en Provence

Capucine Rosé - 10,00€ TTC/bouteille

Valentino Blanc - 10,00€ TTC/bouteille

Constance Rouge - 10,00€ TTC/bouteille

DOMAINE BARGEMONE, SAINT-CANNAT

AOP Côteaux d'Aix en Provence

Cuvée Classique Rosé - 15,00€ TTC/bouteille

Cuvée Classique Blanc - 15,00€ TTC/bouteille

Cuvée Classique Rouge - 15,00€ TTC/bouteille

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON

Champagne Brut - 30,00€ TTC/bouteille

Champagne Rosé - 35,00€ TTC/bouteille

Champagne Blanc de Blanc - 40,00€ TTC/bouteille

À TABLE
Traiteur & Chef à domicile
Julie & Gianni

05 OPTIONS

14 to 12 Mon

☐ Collect design inspiration
Scroll through Instagram,
and browse your favorite
Take a good look around you
never know where you'll find

☐ Work out your budget.
Determine how much money
and reception, based on your

☐ Pick who will be in your wedding
As soon as you're engaged, pe

☐ Consider your guest list.
Make a head count spreadsheet
process, with columns for contact
and any other important info. (Plan
It may be brutal, but the best way

☐ Hire a planner, if necessary.
A good planner will always have re

☐ Book your venue and lock down your date.
Decide whether to have separate local
the reception, factoring in travel time

...a photographer, videographer,
must-have wedding vendors.
in mind that the best event pros re

1 to Six Months

...the rehearsal-dinner venue.
...ate the cost and the menu. If you're plan
sts, book that place as well.

...the wedding invitations.
...ioner and calligrapher for samples of
em to suit your needs.

...r the wedding cake.
...bakers require a longer lead time.
...one dessert pro.

...to the host of your shower
...them know



OPTIONS

Service, rangement et organisation : on s'occupe de tout.

- MAÎTRE D'HÔTEL -

4h de service - 300,00€ TTC

Comprend : **la description complète du buffet, le réassort des plats**, ainsi que le service des boissons, avec possibilité de **service au plateau**.

Pour un confort optimal, nous **conseillons la présence d'un maître d'hôtel** pour 20 à 30 convives.

Heure supplémentaire : 80,00 € TTC.

- RANGEMENT & NETTOYAGE -

2h de service - 6,00€ TTC/personne

La prestation s'effectue **le soir ou le lendemain** selon l'heure de fin de votre événement (**pas de service après 22h00**)

Nous nous occupons de :

- **Débarrasser le buffet**,
- **Nettoyer l'espace de dressage** (sol non compris),
- **Récupérer tous les déchets** liés au buffet (déchets ménagers et verres vides).

Heure supplémentaire : 80,00 € TTC.

- CLÉ EN MAIN -

Optez pour la Prestation Clé en Main - 500,00€ TTC


N'hésitez plus et profitez pleinement de votre événement !

Laissez-vous guider par **mon expérience et mon savoir-faire** pour une organisation complète, pensée selon vos envies et besoins.


Je vous proposerai des **prestataires de qualité** et prendrai en charge **tous les aspects pratiques** : rendez-vous, acomptes, paiements et coordination le jour J.



NOUS CONTACTER

 1140 Rue André Ampère, 13290 Aix les Milles
 Quartier Bel Air, 13300 Salon de Provence

 06 02 08 04 85

 contact@traiteur-salondeprovence.fr

 @atable_traiteur

 A Table Traiteur

 www.traiteur-salondeprovence.fr