



# 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-salondepromence.fr](mailto:contact@traiteur-salondepromence.fr)

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



# Julie & Gianni

plus de 10 ans d'expériences

Sublmez 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**.





# LAISSEZ VOUS GUIDER

## ÉTAPE 01 FORMULES

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

**Buffets Dînatoires**  
à partir de 10 personnes

**Cocktails Dînatoires**  
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 04 BOISSONS

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

## 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 05 OPTIONS

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



# 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-salondepromence.fr](mailto:contact@traiteur-salondepromence.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).



# 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)

### - 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

### - 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 pinza
- Mini saucisse
- Oeuf brouillé
- Bacon grillé





# 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

#### STRACCIALELLA CRÉMEUSE, 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 pinza

#### 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



# 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.



# 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



# 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**



# 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.

À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - [contact@traiteur-salondeprovence.fr](mailto: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 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](mailto: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**.

★ **Sublmez 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 sublimera votre événement.

## - TOUT EN BLANC -



## - LE SOLEIL DE PROVENCE -



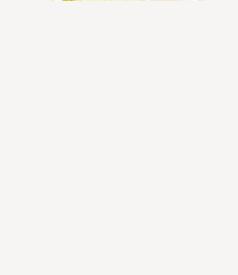
Apportez une **touche d'élégance** à vos buffets en choisissant **l'ambiance** qui reflète vos envies et l'esprit de votre événement.

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 -





# 03

# VAISSELLE



# VAISSELLE

Sublmez votre réception avec une vaisselle élégante et raffinée.

## - CLASSIQUE -



## - VINTAGE -



## - CHAMPÊTRE -



Sublmez 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 -

Sublmez 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



# 05 OPTIONS





# 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-salondepromence.fr

⌚ @atable\_traiteur

⌚ A Table Traiteur

🌐 [www.traiteur-salondepromence.fr](http://www.traiteur-salondepromence.fr)