



Mariage

PARCE QUE CHAQUE DÉTAIL COMPTE, NOUS CRÉONS LE MARIAGE QUI VOUS
RESSEMBLE, EMPREINTE D'ÉLÉGANCE ET DE DOUCEUR.

Collection 2026/2027

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

ACCUEIL CITRONNADE

Dès l'arrivée de vos invités, avant l'ouverture du vin d'honneur, un verre de citronnade sera servi à vos convives.



ÉTAPE 02

VIN D'HONNEUR

À la suite de la citronnade, du goûter, de la cérémonie laïque ou de tout autre moment fort de la journée, **le vin d'honneur s'ouvrira en beauté.**



ÉTAPE 03

REPAS À TABLE

Après les retrouvailles avec vos proches autour du vin d'honneur, **laissez place au repas à table** en choisissant le menu qui vous ressemble.



ÉTAPE 04

OPTIONS SALÉES & SUCRÉES

Sublimez votre journée avec nos **délicieuses options salées et sucrées.**



ÉTAPE 05

BOISSONS

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



ÉTAPE 06

ART DE LA TABLE & PRESTATION DE SERVICE

A Table Traiteur **assure une prestation jusqu'à 3h du matin** sans supplément.



01

ACCUEIL CITRONNADE



ACCUEIL CITRONNADE

♡ Dès l'arrivée de vos invités, avant l'ouverture du vin d'honneur,
un verre de citronnade sera servi à vos convives. ♡

- OPTION GOÛTER -

Après l'accueil citronnade, offrez à vos invités une **pause gourmande** pour les faire patienter en douceur.
Servi entre 16h30 et 18h00, ce moment sucré ravira petits et grands.

Au Menu :

Macarons assortis (deux parfums au choix)
Bonbonne d'eau plate
Bonbonne d'eau aromatisée au concombre et à la menthe
Supplément : 12,00€ TTC /personne

- OPTION ÉCO CUP -

Offrez à vos invités un souvenir unique grâce à nos **éco cups personnalisées**, parfaites pour accompagner la citronnade ou le goûter.
À la fois **élégantes, écologiques et symboliques**, elles prolongent la magie de votre mariage : un petit geste attentionné qu'ils pourront **garder précieusement en souvenir** de cette journée d'exception.

sur commande au minimum 3 mois avant la réception
Supplément : 2,00€ TTC /verre (personnalisation offerte)



À TABLE
Traiteur & Chef à domicile
Julie & Gianni

Welcome
02

VIN D'HONNEUR



VIN D'HONNEUR

Service des boissons

♡ Le Bar s'ouvre vers 18h30,
pour deux heures de partage et de convivialité. ♡

- RAFRAÎCHISSEMENT -

Bar à Boisson sans Alcool

Bonbonne d'eau aromatisée concombre, menthe

Thé glacé maison

Bar à sirop

Boisson avec Alcool

Le client **peut prendre à sa charge toutes les boissons alcoolisées** avec un droit de bouchon de 3,00€ TTC par bouteille.

Nous fournissons des **boissons sans alcool à discrétion** afin d'**accompagner vos alcools** lors du vin d'honneur :

Jus 100% pomme, Jus 100% orange, Coca Cola.

- OPTION ÉCO CUP -

Offrez à vos invités un souvenir unique grâce à nos **éco cups personnalisées**, parfaites pour accompagner la citronnade ou le goûter.
À la fois **élégantes, écologiques et symboliques**, elles prolongent la magie de votre mariage : un petit geste attentionné qu'ils pourront **garder précieusement en souvenir** de cette journée d'exception.

sur commande au minimum 3 mois avant la réception

Supplément : 2,00€ TTC /verre (personnalisation offerte)

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



VIN D'HONNEUR

Service des pièces cocktails

♡ Après l'ouverture du Bar à Boissons, place à la gourmandise avec un assortiment de mets salés, froids et chauds. ♡

- BAR & SERVICE AU PLATEAU -

inclus dans tous nos menus - 6 pièces par personne

Bar à Tartines

Tapenade, aioli, crème d'herbes à l'ail, croûtons et légumes croquants

Fritures

Acras de morue - Crevettes panko - panisses marseillais

Le Chaud

Pissaladière - Déclinaison de quiche

Animations Plancha

Volaille - Boeuf - Crevettes

Les Canapés

Wrap végétarien - Navette thon, herbes fraîches - Blinis saumon gravlax, crème acidulée

Les Brochettes

Melon, jambon cru - Magret fumé, framboise - Crevettes, ananas



- OPTIONS PIÈCES COCKTAILS -

3 pièces par personne

Les Verrines | 8,00€ TTC /personne

Tapenade, aioli, crème d'herbes à l'ail, croûtons et légumes croquants

Terre & Mer | 8,00€ TTC /personne

Ceviche de saumon aux agrumes - Carpaccio de boeuf à l'italienne - Poulpe, coulis piquillos

Animation Tomates et Mozzarella | 9,00€ TTC /personne

Assortiments de tomates en couleurs, déclinaison de mozzarella et buratta, huiles d'olives AOC

Animation Mini Burger | 10,00€ TTC /personne

Mini burger de boeuf

Animation Foie Gras de Canard | 10,00€ TTC /personne

Foie gras de canard du chef, briochin à la figue

Bar à Huitres | 10,00€ TTC /personne

Huitres N°3, pains spéciaux, beurre

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



03

REPAS À TABLE



REPAS À TABLE

Buffet Provençal | 85,00€ TTC/personne

♡ L'accueil Citronnade et le Vin d'Honneur sont inclus. ♡

- BUFFET DÎNATOIRE -

Poivrons confits à l'ail et olives noires

Légumes grillés

Salade de quinoa, crevettes, pamplemousse, avocat

Salade de petit épeautre, légumes croquants, vinaigrette acidulée

Salade de pommes de terre du chef

Déclinaison de tomates, stracciatella, crumble de parmesan, oignons nouveaux, pesto maison

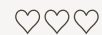
Oeuf mimosa, roquette

Chiffonnade de rôti de porc

Déclinaison de charcuteries

Vitello Tonnato

Ceviche de saumon aux agrumes



- BUFFET DE FROMAGES AOP -

Accompagné de mix de salades, vinaigrette à la moutarde et pains spéciaux.



- BUFFET DE DESSERTS -

Assortiments de minis douceurs & Cascade de fruits frais

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 À TABLE

Menu Plaisir | 95,00€ TTC/personne

♡ L'accueil Citronnade et le Vin d'Honneur sont inclus. ♡

- ENTRÉE -

Supplément de 12,00€ TTC par personne

Ceviche de saumon aux agrumes

OU Carpaccio de tomates en couleurs, émulsion burrata et crumble de parmesan

OU Assiette de foie gras maison, chutney du moment, pain toasté



- VIANDE OU POISSON -

Ballotine de volaille farcie aux olives et tomates séchées

OU Filet mignon de porc cuit à basse température

OU Dos de cabillaud

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Parmigiana de légumes **OU** Farandole de légumes glacés **OU** Mille feuilles de pommes de terre au thym et citron **OU** Polenta gratinée au parmesan

UNE SAUCE MAISON AU CHOIX :

Sauce Morilles **OU** Sauce Poivre **OU** Jus de Viande **OU** Sauce Vierge (pour le poisson)



- BUFFET DE FROMAGES AOP -

Accompagné de mix de salades, vinaigrette à la moutarde et pains spéciaux.



- BUFFET DE DESSERTS -

Assortiments de minis douceurs & Cascade de fruits frais

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 À TABLE

Menu Dégustation | 115,00€ TTC/personne

♡ L'accueil Citronnade et le Vin d'Honneur sont inclus. ♡

- ENTRÉE -

Supplément de 12,00€ TTC par personne

Ceviche de saumon aux agrumes

OU Carpaccio de tomates en couleurs, émulsion burrata et crumble de parmesan

OU Assiette de foie gras maison, chutney du moment, pain toasté



- VIANDE OU POISSON -

Magret de canard rôti cuit à basse température

OU Souris d'agneau confite **OU** Médailon de veau **OU** Filet de daurade royale

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Parmigiana de légumes **OU** Farandole de légumes glacés **OU** Mille feuilles de pommes de terre au thym et citron **OU** Polenta gratinée au parmesan

UNE SAUCE MAISON AU CHOIX :

Sauce Morilles **OU** Sauce Poivre **OU** Jus de Viande **OU** Sauce Vierge (pour le poisson)



- BUFFET DE FROMAGES AOP -

Accompagné de mix de salades, vinaigrette à la moutarde et pains spéciaux.



- BUFFET DE DESSERTS -

Assortiments de minis douceurs & Cascade de fruits frais

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 À TABLE

Menu Enfant | 15,00€ TTC/personne

♡ De 2 à 10 ans ♡

- PLAT -

Cheese burger, frites fraîches

OU

Poulet crispy, frites fraîches

OU

Poisson pané, frites fraîches

♡♡♡

- FROMAGE -

Babybel

♡♡♡

- DESSERT -

Pot de glace



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 À TABLE

Menu Adolescent & Nounou | 25,00€ TTC/personne

♡ De 11 à 15 ans ♡

- PLAT -

Cheese burger, frites fraîches

OU

Poulet crispy, frites fraîches

OU

Poisson pané, frites fraîches

♡♡♡

- BUFFET DE FROMAGES AOP -

Accompagné de mix de salades, vinaigrette à la moutarde et pains spéciaux

♡♡♡

- BUFFET DE DESSERTS -

Assortiments de minis douceurs & Cascade de fruits frais



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



04

OPTIONS SALÉES & SUCRÉES



OPTIONS SALÉES & SUCRÉES

Menu Adolescent & Nounou | 25,00€ TTC/personne

- GOÛTER -

12,00€ TTC par personne

à partir de 16h30 jusqu'à 18h00 - à la suite de l'accueil citronnade

Bonbonne d'eau plate & Bonbonne d'eau aromatisée
concombre, menthe

& Macarons avec deux goûts différents



- TROU NORMAND -

5,00€ TTC par personne

choix unique

Colonel : vodka, sorbet citron jaune

OU Manzana, sorbet pomme **OU** Calvados, sorbet pomme



- SNACKING DE NUIT -

5,00€ TTC par personne par choix

Mini Cheese Burger **OU** Mini Croque Monsieur

- ÉCO CUP -

2,00€ TTC par verre

sur commande minimum 3 mois avant la réception

Nous vous proposons des éco cup personnalisable



- PIÈCES MONTÉE OU WEDDING CAKE -

devis sur demande

Nos tarifs n'incluent pas la réalisation de pièces montées, qu'il s'agisse de choux, de wedding cake ou d'autres types de gâteaux. Nous collaborons avec un chef pâtissier qui saura créer un dessert à votre image pour ce jour unique, mais vous êtes bien sûr libre de faire appel à votre propre prestataire

- BAR À BONBONS -

3,00€ TTC par personne

Assortiments de bonbons en libre service
dès l'entrée dans la salle de mariage.

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



05

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

Le client **peut prendre à sa charge toutes les boissons alcoolisées** avec un droit de bouchon de 3,00€ TTC par bouteille.

Nous fournissons des **boissons sans alcool à discrétion afin d'accompagner vos alcools** lors du vin d'honneur :

Jus 100% pomme, Jus 100% orange, Coca Cola.



À TABLE
Traiteur & Chef à domicile
Julie & Gianni

06

ART DE LA TABLE & PRESTATION DE SERVICE



ART DE LA TABLE

A Table Traiteur prend en charge la mise en place complète de vos tables en respectant votre plan de table (hors décoration),
chaises et buffets : nappage, installation de la vaisselle, verrerie, serviettes et petits matériels de table.

Nous collaborons avec un **prestataire de qualité** offrant un large choix de :
mobilier, nappes, serviettes, vaisselle et verrerie, **pour créer une ambiance à votre image.**

INCLUS DANS LA PRESTATION

- **La mise en place complètes de vos tables, chaises et buffets** en respectant votre plan de table (hors décoration) : nappage, installation de la vaisselle, verrerie, serviettes et petits matériels de table.
- **La location des nappes blanches pour le/les buffet(s) traiteur uniquement.**
- **Petits matériels de table** : cendrier, sceau à glaces, ménages...
- **À partir de 1h du matin**, les verres à apéritifs et vins seront débarrassés, **à partir de 2h du matin** les verres à eaux et champagnes seront débarrassés. Mise à disposition de gobelets recyclables à partir de 2h du matin. Si vous souhaitez des Éco Cup, nous proposons ce service pour un supplément de 2,00€ TTC par verre. La personnalisation est offerte.



NON INCLUS DANS LA PRESTATION

- **Mobilier** : tables, chaises... selon le lieu de votre événement, le mobilier n'est pas toujours inclus.
- **Nappes pour les tables, le coin Livre d'or et autres espaces à napper.**
- **La Vaisselle, la Verrerie et les Serviettes.**
- **Les décorations** des tables, du buffet et de la salle.

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



PRESTATION DE SERVICE

INCLUS DANS LA PRESTATION

- **Le service** à partir de 18h, jusqu'à 3h du matin.
- **Personnel** : le personnel sera adapté au nombre de convives.
- **Petits pains spéciaux / Glaçons** 2kg pour 10 personnes.
- *(A Table Traiteur ne peut être tenu responsable des conditions climatiques extrêmes et du manque de glaçons).*
- **Rafraichissement** (uniquement pendant le vin d'honneur).
- **Eau minérale** plate et gazeuse (à partir du diner jusqu'au service du dessert).
- **Café, infusions** (à partir du dessert).
- **Invités Vin d'Honneur** uniquement - 20,00€ TTC par personne.
- **Menu Prestataire** (hors traiteur) - 30,00€ TTC par personne (identique à celui des convives).
- **Le client prend à sa charge toutes les boissons alcoolisées avec un droit de bouchon de 3,00€ TTC par bouteille.**
- **Dégustation** - 6 personnes maximum | 40,00€ TTC par personne
- **Menu des mariés offert.**



NON INCLUS DANS LA PRESTATION

- **Brunch du lendemain** (devis sur demande).
- **Rangement et Nettoyage** de la salle de réception (devis sur demande)


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



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