



Collection Brunch

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS & PRIVÉS

DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

www.traiteur-salondeprovence.fr



- Julie & Gianni -

plus de 10 ans d'expériences

Sublimez vos réunions et événements,
professionnels ou privés.

Inaugurations, réunions, pots de départ,
repas de familles, mariages,
anniversaires, baptêmes...

**grâce à nos formules sur mesure,
variées et riches en saveurs.**



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

www.traiteur-salondeprovence.fr



LAISSEZ VOUS GUIDER

VOTRE RÉCEPTION SUR-MESURE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

Des formules gourmandes, un service soigné
et l'amour du détail.

- Votre événement en 3 étapes -

1

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

Selon vos envies et le nombre de convives :

- **Plateau Brunch du Sud**
à partir de 2 personnes
- **Buffet Brunch des Copains**
à partir de 10 personnes
- **Buffet Brunch Prestige**
à partir de 20 personnes

2

AJOUTEZ LES BOISSONS

Boissons **avec ou sans alcool** soigneusement sélectionnées.

3

PERSONNALISEZ VOTRE BRUNCH

Prestations optionnelles pour une réception **clé en main**.

- ✓ Tous nos tarifs sont indiqués TTC
- ✓ Liste des allergènes disponible sur demande



À Table Traiteur - Julie & Gianni
06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

- Informations Pratiques -

RÉSERVATION & RÉGLEMENT

- 30% TTC d'acompte à la réservation
- Solde **10 JOURS AVANT LA RÉCEPTION**
- Modes de paiement acceptés :
Virement bancaire ou Espèces.

RETRAIT OU LIVRAISON

- **Restaurant Le Cézanne** - 13290 Aix les Milles
- **Quartier Bel Air** - 13300 Salon de Provence

Livraison gratuite dans un rayon de **15km** autour de ces points.
Au-delà : **10€ TTC** par tranche de **10km**.
Livraison offerte pour toute commande **supérieur à 500€ TTC**.

SERVICE

Plateau Brunch du Sud

Présentation

- Créations présentées sur plateaux
- Conditionnement en boîtes recyclables

Option Installation du buffet & Décoration

Option Installation du buffet, Décoration & Rangement

Option Installation du buffet, Décoration & Service (3 heures)

voir partie 3 - Personnalisez votre événement

Services complémentaires

- Complétez votre réception avec **nos options de boissons** et de **services**, pour un **événement clé en main** en toute sérénité.

Buffet Brunch des Copains & Brunch Prestige

Installation du buffet, Décoration & Service (3 heures)

Formule Prestige inclu - voir partie 3 Personnalisez votre événement

- Installation avec de la vaisselle de qualité et décoration du buffet
- Vaisselles élégante et soignée au choix en fonction de votre thème
- Réassort du buffet pendant la réception
- Service du gâteau
- Service au plateau possible
- Débarrassage du buffet et des tables en fin d'événement
- Enlèvement des déchets et des vides

Services complémentaires

- Complétez votre réception avec **nos options de boissons** et de **services**, pour un **événement clé en main** en toute sérénité.



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

Tous nos tarifs sont indiqués TTC (toutes taxes comprises) | Liste des allergènes disponible sur demande

1

Choisissez votre formule

à partir de 24,90€ par personne

- **Plateau Brunch du Sud**
à partir de 2 personnes
- **Buffet Brunch des Copains**
à partir de 10 personnes
- **Buffet Brunch Prestige**
à partir de 20 personnes

VOTRE RÉCEPTION SUR-MESURE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

Des formules gourmandes, un service soigné
et l'amour du détail.



À Table Traiteur Julie & Gianni
06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

- Buffet Brunch -

Format assis

Étape 1 : Choisissez la formule adaptée à votre événement

- BRUNCH DU SUD -

Présenté sur Plateau

Côté Sucré :

- Mini Viennoiseries & Pancakes
- Fruits frais de saison
- Yaourt bowl - Fromage blanc, muesli et miel
- Confitures, sirop d'érable et pâte à tartiner au chocolat.

Côté Salé :

- Avocado toast et oeuf poché
- Mauricette jambon et fromage
- Deux assortiments de charcuteries et de fromages
- Pain traditionnel BIO et beurre
- Club sandwich saumon fumé (pain Suédois, crème cheese aux herbes et concombres)
- Légumes (concombres, tomates, champignons, huile d'olive et crème de balsamique)

Boisson :

- Jus 100% fruits - format individuel

À partir de 2 personnes | 22,00€ TTC

- BRUNCH DES COPAINS -

Installation & Service (3 heures)

Côté Sucré :

- Brioche, Mini Viennoiseries & Pancakes
- Cake au citron
- Fruits frais de saison
- Yaourt bowl - Fromage blanc, muesli et miel
- Confitures, sirop d'érable et pâte à tartiner au chocolat.

Côté Salé Froid :

- Cake aux olives
- Légumes (concombres, tomates, champignons, huile d'olive et crème de balsamique)
- Club sandwich saumon fumé (pain Suédois, crème cheese aux herbes et concombres)
- Club sandwich poulet oeuf et bacon

Côté Salé Chaud :

- Oeuf brouillé nature
- Mini saucisse
- Bacon grillé
- Mini Croque Monsieur gratiné (pain de mie, béchamel, jambon blanc et gruyère)
- Oeuf brouillé truffe | Supp. 1,50€ TTC / personne
- Omelette du chef | Supp. 5,00€ TTC / personne

À partir de 10 personnes | 34,00€ TTC

- BRUNCH GOURMAND -

Installation & Service (3 heures)

Côté Sucré :

- Brioche, Mini Viennoiseries & Pancakes
- Moelleux au chocolat - Recette de famille
- Cake au citron
- Fruits frais de saison
- Yaourt bowl - Fromage blanc, muesli et miel
- Confitures, sirop d'érable et pâte à tartiner au chocolat.

Côté Salé Froid :

- L'orecchiette (petites pâtes), tomates séchées, courgettes grillées, pignons de pins, vinaigrette au pesto.
- Cake aux olives
- Légumes (concombres, tomates, champignons, huile d'olive et crème de balsamique)
- Club sandwich saumon fumé (pain Suédois, crème cheese aux herbes et concombres)
- Club sandwich poulet oeuf et bacon
- Oeuf Mimosa et roquette

Côté Salé Chaud :

- Plat en sauce du moment
- Oeuf brouillé nature
- Mini saucisse
- Bacon grillé
- Mini Croque Monsieur gratiné (pain de mie, béchamel, jambon blanc et gruyère)
- Oeuf brouillé truffe | Supp. 1,50€ TTC / personne
- Omelette du chef | Supp. 5,00€ TTC / personne

À partir de 20 personnes | 44,00€ TTC



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

Tous nos tarifs sont indiqués TTC (toutes taxes comprises) | Liste des allergènes disponible sur demande

- Buffet Brunch -

Format assis

Étape 2 : Sélectionnez vos options **PLANCHE** et/ou **TARTINABLE**

- OPTION PLANCHE -

Fromages ou Charcuteries

4 Pièces au choix - 4,00€ TTC / personne

Mixte

Sélection du Chef - 5,00€ TTC / personne

Pièces supplémentaires

1,50€ TTC / pièce / personne

- OPTION TARTINABLE -

2 PIÈCES

au choix

3,50€ TTC / personne

Pièces supplémentaires

1,50€ TTC / pièce / personne

- CHARCUTERIES -

Accompagnés de pain traditionnel BIO,
et beurre

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

- FROMAGES -

Accompagnés de pain traditionnel BIO,
beurre et confiture maison

- 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
- STRACCIATELLA CRÉMEUSE | Huiles d’olives, oignons cébettes

- TARTINABLE MAISON -

Accompagnés 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



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

Tous nos tarifs sont indiqués TTC (toutes taxes comprises) | Liste des allergènes disponible sur demande

2

Ajoutez les boissons

à partir de 2,00€ par personne

- Bonbonnes avec & sans alcool
- Bar à Jus
- Bar à Sirop
- Bar à Cocktails
- Bar à Bière Pression
- Vins, Champagnes & Effervescents

VOTRE RÉCEPTION SUR-MESURE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

Des formules gourmandes, un service soigné
et l'amour du détail.



À Table Traiteur - Julie & Gianni
06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

- Boissons -

Avec et Sans Alcool

Choisissez les boissons en harmonie avec votre événement

- BOISSONS CHAUDES -

Café, Thé et Infusions | 2,00€ TTC / personne (matériel mis à disposition inclus)

- BONBONNES SANS ALCOOL -

Matériel mis à disposition inclus
4 Litres

CITRONNADE MAISON

15,00€ TTC / bonbonne

THÉ GLACÉ MENTHE, FLEUR DE SUREAU

15,00€ TTC / bonbonne

EAU AROMATISÉE CONCOMBRE, MENTHE

10,00€ TTC / bonbonne

EAU AROMATISÉE CITRON VERT, MENTHE

10,00€ TTC / bonbonne

- BAR À JUS -

ASSORTIMENT DE JUS 100% FRUITS

Format individuel | 2,50€ TTC / personne

- BAR À SIROP -

Matériel mis à disposition inclus

ASSORTIMENT DE 4 SIROPS

2,00€ TTC / personne

- BONBONNES AVEC ALCOOL -

Matériel mis à disposition inclus
4 Litres

PUNCH MAISON

40,00€ TTC / bonbonne

SANGRIA MAISON

50,00€ TTC / bonbonne

- BAR À COCKTAILS -

Offrez à vos invités une **expérience unique** grâce à des **cocktails et créations sur mesure**, réalisés en direct pendant votre événement. Une animation élégante et conviviale, parfaite pour mariages, anniversaires, baptêmes ou soirées privées.

Devis personnalisé sur demande.

- BIÈRE PRESSION -

Matériel mis à disposition incl

BIÈRE AIX PRESSION BLONDE 30 litres

Tireuse incluse

190€ TTC le fut de 30 litres

BOUTEILLE AIX PRESSION BLONDE 1 litre

blanche, blonde, IPA...

8,00€ TTC la bouteille de 1 litre

- BAR À VINS -

Matériel mis à disposition inclus

Cubi de 5 Litres | Blanc, Rouge ou Rosé

AOP Côteaux d'Aix en Provence

Domaine Sainte Philomène

35,00€ TTC / cubi

- CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS -

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON

Champagne Brut - 30,00€ TTC / bouteille

Champagne Rosé - 35,00€ TTC / bouteille

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

CRÉMANT D'ALSACE WOLFBERGER

Crémant d'Alsace Brut - 20,00€ TTC / bouteille

DOMAINE BARGEMONE, SAINT-CANNAT MINUIT EFFERVESCENT

Blanc de blancs - 19,00€ TTC / bouteille

Rosé - 19,00€ TTC / bouteille

- VINS À LA BOUTEILLE -

DOMAINE BARGEMONE, SAINT-CANNAT AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Terroir minéral baigné de soleil.

Cuvée Zénith Rosé - 12,50€ TTC / bouteille

Cuvée Zénith Blanc - 12,50€ TTC / bouteille

Cuvée Zénith Rouge - 12,50€ TTC / bouteille

DOMAINE BARGEMONE, SAINT-CANNAT AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

*Amplitude et longueur en bouche,
dans notre flacon iconique.*

Cuvée Libre Rosé - 17,00€ TTC / bouteille

Cuvée Libre Blanc - 17,00€ TTC / bouteille

Cuvée Libre Rouge - 18,00€ TTC / bouteille

CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE, BOURGOGNE

*vins offrant une singulière palette d'arômes et une
richesse d'expression.*

Mâcon Milly Lamartine Alphonse Rosé

19,00€ TTC / bouteille

Mâcon La Roche Vineuse Signature Blanc

15,00€ TTC / bouteille

Bourgogne Pinot Noir Alphonse Rouge

18,00€ TTC / bouteille



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

Tous nos tarifs sont indiqués TTC (toutes taxes comprises) | Liste des allergènes disponible sur demande

SERVICE DES BOISSONS :

Boissons Traiteur : inclus (mise à disposition d'Ecocup)
Boissons Client : Forfait 150,00 € TTC (max. 80 bouteilles)

3

Personnalisez votre événement

à partir de 3,00€ par personne

- **Formule Confort**
- **Formule Sérénité**
- **Formule Prestige**
- **Options - Vaisselle, Verrerie & Mobilier**

VOTRE RÉCEPTION SUR-MESURE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

Des formules gourmandes, un service soigné
et l'amour du détail.



À Table Traiteur - Julie & Gianni
06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

- Personnalisez votre Événement -

Clé en main

Choisissez nos formules et profitez pleinement de votre événement

- FORMULE CONFORT -

Installation et Décoration

Services inclus :

- Mise à disposition de tables buffet
- Installation du buffet avec de la vaisselle de qualité et décoration en respectant votre thème et l'ambiance souhaitée Assiettes et couverts noirs recyclables
- Serviettes en papier noirs jetables
- Récupération du matériel Traiteur sous 48 heures (horaire à convenir ensemble)

Services non inclus :

- Débarrassage du matériel
- Récupération du matériel après 21h00

Jusqu'à 50 personnes | 50,00€ TTC
51 personnes et plus | 70,00€ TTC

- FORMULE SÉRÉNITÉ -

Installation, Décoration et Rangement

Services inclus :

- Mise à disposition de tables buffet
- Installation du buffet avec de la vaisselle de qualité et décoration en respectant votre thème et l'ambiance souhaitée Assiettes et couverts noirs recyclables
- Serviettes en papier noirs jetables
- Débarrassage et rangement du buffet après la prestation (horaire à convenir ensemble)
- Enlèvement des déchets et des vides

Services non inclus :

- Débarrassage et rangement du buffet après 22h00 (sur devis)
- Débarrassage et rangement des tables extérieures à la prestation traiteur
- Personnel de service pendant l'événement

Jusqu'à 50 personnes | 80,00€ TTC
51 personnes et plus | 110,00€ TTC

- FORMULE PRESTIGE -

Installation, Décoration et Service

Services inclus :

- Mise à disposition de tables buffet
- Installation du buffet avec de la vaisselle de qualité et décoration en respectant votre thème et l'ambiance souhaitée
- Vaisselles élégante et soignée au choix en fonction de votre thème
- Serviettes en papier noirs jetables
- Réassort du buffet pendant la réception
- Service du gâteau
- Service au plateau possible
- Débarrassage et rangement du buffet après la prestation (horaire à convenir ensemble)
- Enlèvement des déchets et des vides

Services non inclus :

- Heure supplémentaire : 40,00€ TTC par personnel et par heure
- Débarrassage et rangement des tables extérieures à la prestation traiteur

3h de service

Jusqu'à 30 personnes | 190,00€ TTC
31 personnes à 49 personnes | 290,00€ TTC
À partir de 50 personnes | 390,00€ TTC



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

Tous nos tarifs sont indiqués TTC (toutes taxes comprises) | Liste des allergènes disponible sur demande

- Personnalisez votre Événement -

Clé en main

Vaisselle, Verrerie & Mobilier

- VAISSELLE -

Sublimez vos buffets 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 :

ASSIETTES :

Classique (blanc) – sobre, chic

Vintage (dépareiller) – chaleureux, coloré (supplément 0,30€ par personne)

Champêtre (beige) – authentique, naturel

COUVERTS :

Couleur argent – sobre, chic

Couleur or – chaleureux, coloré (supplément 0,30€ par personne)

Vaisselle Convives | 2,00€ TTC par personne
comprend 1 assiette, 1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère

- VERRERIE -

Les verres en verre ne sont pas inclus dans la prestation. Sublimez votre réception avec une **option éco-responsable** grâce à nos Écocups À Table, **ou optez pour l'élégance** de notre verrerie en verre de qualité.

- **Boissons fournies par nos soins :** Gobelets Écocup À Table inclus
- **Boissons fournies par vos soins :** Forfait Gobelets Écocup À Table en supplément jusqu'à 50 personnes | 20€ TTC
plus de 51 personnes | 50€ TTC
- **Élégance & Raffinement :**
Verre en verre (eau, vin, apéritif, champagne...) | 0,40€ / verre
- **Éco Responsable :**
Écocup personnalisable (commande minimum 2 mois avant) | 3,00€ / verre

- MOBILIER -

MANGE DEBOUT + HOUSSE NOIR

10,00€ TTC / Mange debout

NAPPE TISSU BLANCHE 180x74x74cm

10,00€ TTC / Nappe

SERVIETTE TISSU BLANCHE

0,90€ TTC / Serviette

SERVIETTE GAZ DE COTON COULEUR



1,50€ TTC / Serviette



À Table Traiteur - Julie & Gianni
06 02 08 04 85 - contact@traiteur-salondeprovence.fr

Tous nos tarifs sont indiqués TTC (toutes taxes comprises) | Liste des allergènes disponible sur demande



 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

