

COLLECTION 2026
MARS / AVRIL / MAI



Chef à Domicile

JULIE & GIANNI
plus de 10 ans d'expériences

DE 4 À 15 PERSONNES
MENU SUR MESURE ÉVOLUANT SELON LES SAISONS



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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



- Informations Pratiques -

Menu évolutif au fil des saisons

Notre chef élabore ses menus selon les **produits de saison** et ses **inspirations du moment**. Composez votre **Menu semi gastronomique sur Mesure**.

La qualité du restaurant, le confort de la maison.

Nous nous occupons de tout :

- Mise en place et dressage élégant de votre table
- Vaisselle, verrerie et serviettes mises à disposition sans supplément
- Service du menu et des boissons
- Débarrassage et remise en ordre de la cuisine
- Menu enfant sur demande

Menu unique pour l'ensemble de vos convives.

N'hésitez pas à nous informer de vos **allergies**, **intolérances** ou **préférences alimentaires** afin de vous proposer un **menu sur mesure, unique** et **adapté à vos envies**.

Possibilité de **remplacer le dessert à l'assiette** par un **gâteau d'anniversaire** ou une **pièce montée** aux saveurs de votre choix **avec un supplément**.

- 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
www.traiteur-salondeprovence.fr

- Boissons Apéritives -

APÉRITIFS | 4,50€ TTC / personne

1 verre par personne.

- **Avec Alcool** : Ricard | Whisky Ballantines | Martini blanc | Martini rouge
- **Sans Alcool** : Jus de Poire | Jus d'Abricot | Jus de Tomate | Jus d'Ananas
- **Bière Locale brasserie à Rognes (13)** : Rosé | Blanche | IPA | Triple
- **Bière Sans Alcool** : Corona blonde

MOCKTAILS | 7,00€ TTC / personne

1 verre par personne.

- **Pear Cardamome** : Jus de poire, jus de citron vert, grains de cardamome, ginger beer, tonic
- **Virgin Punch** : Jus de poire, jus d'abricot, jus de citron jaune, Perrier
- **Virgin Cucumber** : Gingembre, concombre, citron jaune, menthe, sirop d'orgeat, tonic
- **Virgin Sun Kissed** : Jus d'ananas, jus d'ACE, jus de citron vert, tonic

ANIMATION COCKTAIL

2 cocktails au choix, 1 verre par personne | 11,00€ TTC / personne

2 cocktails au choix, 2 verres par personne | 18,00€ TTC / personne

Cocktails réalisés en direct devant vos convives.

- **Italicus Poire Fizz** : Italicus (bergamote), jus de poire, jus de citron jaune, Perrier
- **Aperol Spritz** : Aperol, orange, prosecco, Perrier
- **Hugo Spritz** : Liqueur fleur de sureau, menthe, citron vert, prosecco, Perrier
- **White Linen** : Gin, fleur de sureau, jus de citron vert, sirop de sucre, concombre
- **Americano** : Campari, vermouth rouge, Perrier
- **Martini Flower Spritz** : Martini blanc, fleur de sureau, jus de citron jaune, Perrier
- **El Diablo** : Tequila, crème de cassis, jus de citron vert, ginger beer
- **Pisco Sour** : Pisco, jus de citron vert, angostura, sirop sucre, émulsifiant
- **Clover Club** : Gin, vermouth blanc, jus de citron vert, framboise, émulsifiant
- **Cranberry Bourbon Smash** : Bourbon, purée de framboise, jus de cranberry, sirop de sucre, angostura, menthe fraîche, jus de citron vert
- **Bloody Mary** : Vodka, jus de tomate, jus de citron jaune, worcestershire sauce, tabasco, sel de céleri, poivre
- **Rumstar Martini** : Rhum, purée fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron vert, prosecco



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

www.traiteur-salondeprovence.fr

- Vins & Bulles -

Choisissez les boissons en harmonie avec votre menu

VINS

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

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



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

www.traiteur-salondeprovence.fr

- Pièces Apéritives -

avant votre repas à table...

Pièces Cocktails

3 PIÈCES au choix | 9,00€ TTC / personne

5 PIÈCES au choix | 15,00€ TTC / personne

- **MAGRET DE CANARD** | Brochette de magret de canard séché et figues séchées
- **CARPACCIO DE BOEUF** | Fine tranche de boeuf cru, câpres et parmesan
- **OEUF DUBARRY** | Crème dubarry à la truffe et son oeuf dur
- **FOIE GRAS DE CANARD MAISON** | Brioche, gelée d'agrumes et foie gras de canard
- **SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES** | Blinis, crème acidulée et saumon gravlax aux agrumes
- **TARTARE SAUMON À LA MANGUE** | Saumon coupé au couteau et mangue fraîche
- **CREVETTES** | Brochette de crevettes, carottes et menthe
- **PISSALADIÈRE** | Mini pissaladière sur son pain pins
- **VERRINE GUACAMOLE ET TARTARE DE CREVETTES**
- **TARTELETTE PETITS POIS AU COEUR CHÈVRE FRAIS**
- **AÏOLI** | Tartelette aioli et légumes croquants
- **CHÈVRE MIEL** | Endive croquante, crème de chèvre frais, amande et miel de fleurs

Buffet Foie Gras de Canard Maison

10,00€ TTC / personne

FOIE GRAS DE CANARD DU CHEF, BRIOCHE ET COMPOTÉE DE FIGUE

Buffet Tartinable Maison

2 pièces au choix | 3,50€ TTC / personne

Pièces supplémentaires | 1,50€ TTC / personne

Accompagnés de légumes croquants, gressins et croûtons

AÏOLI OU TAPENADE AUX OLIVES NOIRES OU CRÈME CHEESE D'HERBES FRAÎCHES À L'AIL OU STRACCIATELLA CRÉMEUSE | Huile d'olive, oignons cébettes

Planche Charcuteries et Fromages

Sélection du chef | 5,00€ TTC / personne

Accompagnée de pain traditionnel BIO et beurre



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

- Menu -

Amuse bouche + Plat + Dessert | 35,00€ TTC / personne

Menu unique pour l'ensemble de vos convives.

AMUSE BOUCHE | Inclu
Inspiration du moment

ENTRÉE | 9,00€ TTC / personne
Asperges blanches des sables,
fine émulsion à la sauce gribiche
OU
Finger de foie gras aux fruits secs,
compotée d'agrumes, chips de pain d'épices

VIANDE OU POISSON | Inclu
Médailon de veau rôti, millefeuille de pommes de terre au citron,
jus de veau réduit
OU
Suprême de volaille jaune rôti, purée de carottes à l'orange,
carottes glacées, jus de volaille
OU
Dos de cabillaud nacré, purée de cresson, fenouil rôti, vierge d'herbes
OU
Pavé de saumon grillé, purée Dubarry, déclinaison de choux, noisettes torréfiées

TROU NORMAND | 4,00€ TTC / personne
Calvados et sorbet pomme

FROMAGES | 6,00€ TTC / personne
Mousse de chèvre frais, miel de fleurs et herbes du jardin,

PRÉ DESSERT | 4,00€ TTC / personne
Inspiration du moment

DESSERT À L'ASSIETTE | Inclu
Cf : Collection Pâtisseries gourmandes



- Boissons Digestives -

DIGESTIFS | 8,50€ TTC / personne

1 verre par personne.

- **Whisky Lagavulin 8 ans d'âge** | puissance des arômes de tourbe et de fumée
- **Rhum Zacapa Gran Reserva Solera** | notes de vanille et caramel
- **Cognac Hennessy Very Special** | Profil fruité et légèrement boisé
- **Liqueur de Café Kamok** | mélange de liqueur de café, fleur de sel et vanille

ANIMATION COCKTAIL

2 cocktails au choix, 1 verre par personne | 11,00€ TTC / personne

2 cocktails au choix, 2 verres par personne | 18,00€ TTC / personne

Cocktails réalisés en direct devant vos convives.

- **Caipirinha** : Cachaça, citron vert, sirop de sucre
- **Ti' Punch** : Rhum, citron vert, sucre de canne
- **French Connection** : Cognac Hennessy, Amaretto
- **Sidecar** : Cognac Hennessy, Triple sec, citron
- **Tiramisu** : Vodka, crème liquide, liqueur de cacao, sirop de vanille, espresso
- **Crème Brulée** : Vodka, émulsifiant, crème liquide, liqueur de vanille, sirop de caramel
- **Madeleine** : Amaretto, triple sec, jus d'ananas
- **Espresso Martini** : Vodka, Whisky, liqueur de café, sirop de sucre, espresso


BOISSONS CHAUDES | inclu


Nous prenons en charge le service de vos boissons chaudes à l'aide du matériel fourni par vos soins.





 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

