



# *Collection Printemps / Été*

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS & PRIVÉS

DISPONIBLE DU 01.05.2026 AU 30.09.2026



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

[www.traiteur-salondeprovence.fr](http://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](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)  
[www.traiteur-salondeprovence.fr](http://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.



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

## - Votre événement en 3 étapes -

1

### CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

Selon vos envies et nombre de convives :

- **Buffet Cocktail Apéritif** - format debout à partir de 10 personnes
- **Buffet Gourmand** - format assis à partir de 10 personnes
- **Menu sur Mesure** - format assis à partir de 15 personnes
- **Chef à domicile** - format assis de 4 à 15 personnes

2

### AJOUTEZ LES BOISSONS

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

3

### PERSONNALISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

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

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

# - 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

**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

### Buffet Cocktail Apéritif ou Buffet Gourmand

#### 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.

### Menu sur Mesure & Chef à Domicile

#### Service sur votre lieu de réception ou à votre domicile

Un menu créé spécialement pour votre événement.

**N'hésitez pas à nous demander nos plaquettes afin d'obtenir toutes les informations**



À Table Traiteur - Julie & Gianni

06 02 08 04 85 - [contact@traiteur-salondeprovence.fr](mailto: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 16,90€ par personne

- **A/ Buffet Cocktail Apéritif**

format debout

à partir de 10 personnes

- **B/ Buffet Gourmand**

format assis

à partir de 10 personnes

- **C/ Menu sur Mesure & Chef à Domicile**

format assis

à partir de 10 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

A

# BUFFET COCKTAIL APÉRITIF



À Table Traiteur - Julie & Gianni  
06 02 08 04 85 - [contact@traiteur-salondeprovence.fr](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)

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

À TABLE	
Au plaisir de vous...	
PIÈCES SALÉES FROIDES	
WALF JAMBON	
FLAN SAISONNIER	
JAMBON AU JAC TIGRÉ	
MARENGE DE LANGUES	
FOIE GRAS SAISONNIER FUMÉ	
MIGLIOLI SAISONNIER FUMÉ	
CARTONNE CHAMPIGNON & LA MOUTARDE	
TOMATES MIGNONNELLE	
ARRE	
CARTONNE	

# - Buffet Cocktail Apéritif -

Format debout

## Étape 1 : Choisissez la formule adaptée à votre événement

### - COCKTAIL 5 BOUCHÉES -

Idéal pour un apéritif

#### 5 BOUCHÉES

par personne au choix

15,00€ TTC / personne

### - COCKTAIL 8 BOUCHÉES -

Idéal pour un apéritif gourmand

#### 8 BOUCHÉES

par personne au choix

24,00€ TTC / personne

### - COCKTAIL 12 BOUCHÉES -

Idéal pour vos cocktails  
déjeunatoires ou dînatatoires

#### 12 BOUCHÉES

par personne au choix

36,00€ TTC / personne

Bouchées Supplémentaires | 3,00€ TTC / Pièce / Personne

### - 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 INSTALLATION & DÉCORATION

à partir de 50,00€ TTC

Voir Partie 3 pour Personnalisez votre Événement

### - OPTION TARTINABLE -

#### 2 PIÈCES

au choix

3,50€ TTC / personne

Pièces supplémentaires

1,50€ TTC / pièce / personne



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

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

# - Buffet Cocktail Apéritif -

## Format debout

### Étape 2 : Sélectionner les bouchées salées froides, chaudes et/ou sucrées

#### - BOUCHÉES VIANDES -

##### **MAGRET DE CANARD**

Brochette de magret de canard séché et figues séchées

##### **CARPACCIO DE BOEUF**

Fine tranche de boeuf cru, câpres et parmesan

##### **TARTARE DE BOEUF**

Boeuf coupé au couteau, câpres, parmesan, citrons confits, oignons rouges, parmesan, jaune d'oeuf, roquette

##### **CLUB SANDWICH POULET**

Pain de mie grillé, mayonnaise, poulet, oeuf et bacon

##### **BRUSCHETTA**

Pain complet croustillant, sauce tomate, jambon cru et straciatella

##### **JAMBON TRUFFÉ**

Brochette de jambon blanc truffé et comté

##### **FOCCACIA**

Tomate, jambon cru, roquette et parmesan

##### **WRAP JAMBON**

Mayonnaise au pesto, jambon et cornichons

##### **MAURICETTE JAMBON ET FROMAGE**

##### **OEUF DUBARRY**

Crème dubarry à la truffe et son oeuf dur

#### - BOUCHÉES POISSONS -

##### **CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ**

Pain Suédois, crème cheese aux herbes et concombres

##### **SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES**

Blinis, crème acidulée et saumon gravlax aux agrumes

##### **TARTARE SAUMON À LA MANGUE**

Saumon coupé au couteau et mangue fraîche

##### **NAVETTE AU THON**

Crème cheese aux herbes et thon

##### **CREVETTES**

Brochette de crevettes, carottes et menthe

##### **POULPE**

Poulpe et son coulis piquillos

##### **VERRINE**

Guacamole et tartare de crevettes

#### - BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES -

##### **TOMATES MOZZARELLA**

Brochette de tomates cerises, billes de mozzarella et basilic

##### **GASPACHO AU BASILIC**

Potage froid à base de tomate et mousse au basilic

##### **WRAP CRUDITÉS**

Crudités et crème cheese à la menthe fraîche

##### **VERRINE**

Purée de petits pois et mousse de chèvre

##### **AÏOLI**

Tartelette aioli et légumes croquants

##### **CHÈVRE MIEL**

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

#### - BOUCHÉES CHAUDES -

À réchauffer par vos soins

##### **MINI QUICHES**

Quiche Lorraine et/ou Quiche Saumon

##### **PETITS FARÇIS NIÇOIS**

Poivrons, courgettes, champignons farçis à la viande de porc et boeuf

##### **MINI CROQUE MONSIEUR**

Croque monsieur avec de la béchamel, jambon blanc et gruyère

##### **MINI BURGER BOEUF**

Cheddar et oignons confit

#### - BOUCHÉES SUCRÉES -

##### **PASSION YUZU**

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

##### **MADELEINE CITRON PRALINÉ**

Madeleine, ganache pralinée, crémeux citron jaune, demi noisette

##### **MOELLEUX FAÇON BUENO**

Moelleux noisette, ganache bueno, chocolat au lait, pâte bueno maison

##### **VERRINE MOUSSE CHOCOLAT NOIR**

Copeaux chocolat blanc

##### **VERRINE TIRAMISU**

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

##### **VERRINE PANNA COTTA**

Coulis fruits de saison

##### **FRUITS FRAIS DE SAISON**

##### **BAR À BONBONS & POP CORN**

Supplément 3,00€ TTC / personne

Assortiment de bonbons et pop corn 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](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)

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

# - Buffet Cocktail Apéritif -

Format debout

## Étape 3 : Sélectionner les planches et tartinables en option

### - CHARCUTERIES -

Accompagnées 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 cibettes

### - 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 cibettes



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

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



# BUFFET GOURMAND



À Table Traiteur - Julie & Gianni  
06 02 08 04 85 - [contact@traiteur-salondeprovence.fr](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)

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

# - Buffet Gourmand -

Format assis

## Étape 1 : Choisissez la formule adaptée à votre événement

### - BUFFET DÉCOUVERTE -

**1 SALADE  
& 5 METS**

au choix

19,00€ TTC / personne

### - BUFFET FRAÎCHEUR -

**4 SALADES  
& 2 METS**

au choix

22,00€ TTC / personne

### - BUFFET PRESTIGE -

**4 SALADES  
& 3 METS**

au choix

25,00€ TTC / personne

**Mets Supplémentaires** | 3,00€ TTC / Mets / Personne

**Salades Supplémentaires** | 4,00€ TTC / Mets / Personne

### - 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 INSTALLATION & DÉCORATION

à partir de 50,00€ TTC

Voir Partie 3 pour Personnalisez votre Événement

### - OPTION TARTINABLE -

**2 PIÈCES**

au choix

3,50€ TTC / personne

**Pièces supplémentaires**

1,50€ TTC / pièce / personne



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

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

# - Buffet Gourmand -

## Format assis

### Étape 2 : Sélectionner les mets salés froids, chauds et/ou sucrés

#### - SALADES -

##### LA SAISONNIÈRE

Roquette, ricotta, jambon cru, légumes de saisons, pignons de pins et 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

#### - METS TERRE & MER -

##### VITELLO TONNATO

Tranche de viande de veau froid et crème de thon

##### OEUFS MIMOSA

Oeuf dur à la mayonnaise et roquette

##### CARPACCIO DE BOEUF

Fine tranche de boeuf cru, câpres et parmesan

##### TARTARE DE BOEUF

Boeuf coupé au couteau, câpres, parmesan, citrons confits, oignons rouges, parmesan, jaune d'oeuf, roquette

##### CHIFFONADE DE PORC

Fines tranches de porc et sa mayonnaise au pesto

##### CEVICHE DE SAUMON AUX AGRUMES

Fine tranche de saumon et ses agrumes

##### POULPE

Poulpe et son coulis piquillos

##### PISSALADIÈRE

sur son pain pinsa

#### - METS VÉGÉTARIENS -

##### POIVRONS CONFITS

Ail et olives noires

##### LÉGUMES GRILLÉS MARINÉS

##### TOMATES EN COULEURS

Crumble de parmesan, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic

##### GASPACHO AU BASILIC

Potage froid à base de tomate et mousse au basilic

##### GASPACHO CONCOMBRES ET MENTHE

Potage froid à base de concombre et menthe

##### CAROTTES CAKE

#### - METS CHAUDS -

À réchauffer par vos soins

##### MINI QUICHES

Quiche Lorraine et/ou Quiche Saumon

##### PETITS FARÇIS NIÇOIS

Poivrons, courgettes, champignons farçis à la viande de porc et boeuf

##### MINI CROQUE MONSIEUR

Croque monsieur avec de la béchamel, jambon blanc et gruyère

##### MINI BURGER BOEUF

Cheddar et oignons confit

#### - METS SUCRÉES -

##### PASSION YUZU

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

##### MADELEINE CITRON PRALINÉ

Madeleine, ganache pralinée, crèmeux citron jaune, demi noisette

##### MOELLEUX FAÇON BUENO

Moelleux noisette, ganache bueno, chocolat au lait, pâte bueno maison

##### VERRINE MOUSSE CHOCOLAT NOIR

Copeaux chocolat blanc

##### VERRINE TIRAMISU

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

##### VERRINE PANNA COTTA

Coulis fruits de saison

##### FRUITS FRAIS DE SAISON

##### BAR À BONBONS & POP CORN

Supplément 3,00€ TTC / personne

Assortiment de bonbons et pop corn 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](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)

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

# - Buffet Gourmand -

## Format assis

### Étape 3 : Sélectionner les planches et tartinables en option

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

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



# MENU SUR MESURE & CHEF À DOMICILE



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

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

# - Menu Sur Mesure -

Format assis | à partir de 15 personnes

Un menu servi à l'assiette.

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

**Sublimez votre événement avec une cuisine sur mesure, pensé pour vos convives et adapté à votre événement.**

Nous nous occupons de tout afin que vous profitiez pleinement de votre repas.

**N'hésitez pas à nous demander  
notre plaquette Menu sur Mesure.**



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

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

# - Chef à Domicile -

Format assis | de 4 à 15 personnes

La qualité du restaurant semi gastronomique, le confort de la maison.

Pour un déjeuner intime, un dîner d'affaires ou une réception festive, nous élaborons des **menus semi gastronomique**, alliant **saveurs raffinées, équilibre et présentation soignée**.

**Sublimez votre événement avec une cuisine sur mesure, pensé pour vos convives et adapté à votre événement.**

Nous nous occupons de tout afin que vous profitiez pleinement de votre repas.

**N'hésitez pas à nous demander  
notre plaquette Chef à Domicile.**



À Table Traiteur - Julie & Gianni

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

# - Boissons -

## Avec et Sans Alcool

### Choisissez les boissons en harmonie avec votre événement

#### - 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 inclus

**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](mailto: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](mailto: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](mailto: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

### Option 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 | 20€ 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](mailto: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](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)

 @atable\_traiteur

 A Table Traiteur

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

