



# Mariage

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



Collection 2027



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



# - Informations Pratiques -

## RÉSERVATION & RÉGLEMENT

- 2 500€ TTC d'acompte à la réservation
- 60% du solde 90 jours avant la réception
- Solde **30 JOURS AVANT LA RÉCEPTION**
- Modes de paiement acceptés :  
Virement bancaire ou Espèces.

## TARIFICATION

- Les prix indiqués sont en TTC calculés selon les cours des denrées alimentaires, au 1er Janvier 2025.
- 5% de réduction pour les mariages du lundi au jeudi.
- 5% de réduction pour les mariages du 1er Novembre au 31 Mars.
- Modification jusqu'à 1 mois avant le mariage.



## NOS CONSEILS



- Soigner la décoration de votre buffet apéritif pour une présentation élégante et harmonieuse.
- Planifier votre dégustation afin de découvrir et valider votre menu en toute sérénité.
- Organiser un rendez-vous environ deux mois avant votre mariage afin de finaliser ensemble chaque détail de votre réception.
- Réserver à l'avance vos animations et options (photobooth, bar à cocktails, animations gourmandes...) pour enrichir l'expérience de vos invités.
- Prévoir quelques attentions pour vos convives : plan de table, livre d'or, cadeaux invités... autant de détails qui marquent les esprits.
- Profitez le Jour J, on s'occupe de tout !



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

- *Laissez vous Guider* -  
VOTRE RÉCEPTION SUR-MESURE, EN TOUTE SIMPLICITÉ

1

### ACCUEIL CITRONNADE

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

2

### 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.**

3

### 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.

4

### ART DE LA TABLE

À Table Traiteur **met en place vos tables, chaises et buffets** selon vos envies et l'ambiance de votre réception.

5

### PRESTATION DE SERVICE

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



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

# ACCUEIL CITRONNADE



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

# - Accueil Citronnade -

♡ ACCUEILLEZ VOS INVITÉS EN DOUCEUR ♡

Dès 17h00 un verre de citronnade sera servi à vos convives.

Découvrez nos différentes formules pensées pour patienter agréablement avant votre cérémonie laïque, l'église ou après la mairie.

## - FORMULE GOURMANDE -

De 16h30 à 18h00

### Comprend :

- Macarons (deux parfums au choix)
- Bonbonne d'eau aromatisée au concombre et à la menthe
- Bonbonne d'eau plate
- Bar à sirop (assortiments de 4 sirops)

**Des Écocups À Table seront mises à disposition lors de votre réception.** Pour une attention supplémentaire voir option Écocup.

12,00€ TTC / personne

## - FORMULE FRAÎCHEUR -

De 16h30 à 18h00

### Comprend :

- Assortiment de fruits de saison
- Bonbonne d'eau aromatisée au concombre et à la menthe
- Bonbonne d'eau plate
- Bar à sirop (assortiments de 4 sirops)

**Des Écocups À Table seront mises à disposition lors de votre réception.** Pour une attention supplémentaire voir option Écocup.

12,00€ TTC / personne

## - OPTION ÉCOCUP -

Personnalisation offerte

Offrez à vos invités un souvenir unique grâce à nos **écocups personnalisés**, 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 que vos invités pourront **conserver précieusement en souvenir.**

**sur commande au minimum 3 mois avant la réception**

3,00€ TTC / verre



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



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

# - Vin d'Honneur -

♡ CRÉEZ VOTRE BAR À BOISSON SUR MESURE ♡

Le bar est ouvert à partir de 18h30 pour deux heures de partage et de convivialité.

## BOISSONS SANS ALCOOL

### BAR À SIROP | OFFERT

Assortiments de 4 sirops

### BAR À JUS | 2,50€ TTC / personne

Assortiments de jus 100% fruits

### BONBONNES SANS ALCOOL | 1,50€ TTC / personne / choix

- Eau aromatisée concombre, menthe - **Offert**
- Eau aromatisée citron vert, menthe - **Offert**
- Citronnade maison
- Thé glacé menthe, fleur de sureau

Boissons avec et sans alcool amenées par vos soins :  
forfait de 150€ TTC pour 80 bouteilles maximum.

## BOISSONS AVEC ALCOOL

### BAR À APÉRITIFS | 8,50€ TTC / personne

**ALCOOL** : Ricard / Martini Blanc / Martini Rouge / Whisky

**SOFT** : Coca cola / Jus de Pomme

### BAR À VINS | 35,00€ TTC / cubi

AOP Côteaux d'Aix en Provence, Domaine Sainte Philomène

**Rosé, Blanc, Rouge**

### BIÈRE PRESSION | 190€ TTC le fut de 30 litres, tireuse incluse

Tireuse à bière Blonde Aix Pression 30 litres

### BONBONNES AVEC ALCOOL | 3,00€ TTC / personne

- Punch maison
- Sangria maison

## ANIMATION & SOIRÉE

### BAR À COCKTAILS | Devis sur mesure

Offrez à vos invités une **expérience unique** grâce à des **cocktails et créations sur mesure**, réalisés en direct pendant votre événement.

### BAR DE NUIT | 400,00€ TTC

**De minuit à 3h00 du matin**

5 alcools au choix : Menthe pastille, Limoncello, Rhum brun  
12 soft au choix : Coca Cola, Perrier



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

# - 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 sur son pain pinsa - 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, figues séchées - Crevettes, carottes, menthe



### - OPTIONS PIÈCES COCKTAILS -

3 pièces par personne

#### Les Verrines | 8,00€ TTC /personne

Gaspacho, mousse au basilic - Purée de petits pois, menthe, mousse de chèvre - Guacamole, tartare de crevette

#### 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, brioche et compotée de 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](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)

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



3

# REPAS À TABLE



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 Provençal -

♡ L'ACCUEIL CITRONNADE ET LE VIN D'HONNEUR SONT INCLUS. ♡

**85,00€ / personne**

**94,00€ / personne** | avec les vins à table (Cuvée AOC Château Virant rosé, blanc, rouge)

---

## - 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

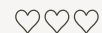
Oeuf mimosa, roquette

Chiffonnade de rôti de porc

Déclinaison de charcuteries

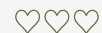
Vitello Tonnato

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

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

# - Menu Plaisir -

♡ L'ACCUEIL CITRONNADE ET LE VIN D'HONNEUR SONT INCLUS. ♡

**95,00€ / personne**

**104,00€ / personne** | avec les vins à table (Château Virant Cuvée AOC rosé, blanc, rouge)

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

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

# - Menu Dégustation -

♡ L'ACCUEIL CITRONNADE ET LE VIN D'HONNEUR SONT INCLUS. ♡

**115,00€ / personne**

**124,00€ / personne** | avec les vins à table (Château Virant Cuvée AOC rosé, blanc, rouge)

## - VIANDE OU POISSON -

Magret de canard rôti cuit à basse température

**OU** Souris d'agneau confite **OU** Médaillon 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](mailto:contact@traiteur-salondeprovence.fr)

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

# - Les Enfants -

## - MENU PITCHOUN -

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

15,00€ TTC / personne



## - MENU DES GRANDS -

De 11 à 15 ans & Nounou

### PLAT

Cheese burger, frites fraîches

OU

Poulet crispy, frites fraîches

OU

Poisson pané, frites fraîches



### FROMAGE

Buffet de fromages des mariés



### DESSERT

Buffet de desserts des mariés

25,00€ TTC / 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

# - Les Petits Plaisirs -

♡ CRÉEZ VOTRE MENU SUR MESURE ♡

Pour chaque Menu il est possible d'ajouter des plaisirs gustatifs en plus.

- BAR À BONBONS & POP CORN -  
50,00€ TTC pour 20/30 personnes  
120,00€ TTC pour 50/60 personnes

Assortiment de bonbons  
et de pop-corn  
en libre-service.

## - MISE EN BOUCHE -

Inspiration du moment

3,00€ TTC / personne

## - ENTRÉE -

Choix unique

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

12,00€ TTC / personne

## - TROU NORMAND -

Choix unique

Colonel : vodka, sorbet citron jaune

OU Manzana, sorbet pomme OU

Calvados, sorbet pomme

5,00€ TTC / personne

## - GÂTEAU XXL -

Nous vous proposons différents gâteaux classiques en  
grand format.

Pavlova, coulis de fruits et chantilly  
Tiramisu du chef

5,00€ TTC / personne

## - SNACKING DE NUIT -

Mini Cheese Burger

OU Mini Croque Monsieur

5,00€ TTC / personne / choix

## - PIÈCE MONTÉE OU WEDDING CAKE -

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

Sur devis



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

# - Les Boissons à Table -

♡ AJOUTEZ LES BOISSONS AVEC ET SANS ALCOOL POUR LE REPAS ♡

## - SOFT & EAUX -

À discrétion jusqu'au dessert  
1,50€ TTC / personne / choix

- Coca cola
- Coca cola zéro
- Ice Tea
- Jus de pomme
- Perrier

## - 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

## - 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

## - BAR DE NUIT -

De minuit à 3h00 du matin | 400,00€ TTC

5 bouteilles au choix : Menthe pastille,  
Limoncello, Rhum brun  
12 bouteilles soft au choix : Coca Cola, Perrier

Boissons avec et sans alcool amenées par vos soins :  
forfait de 150€ TTC pour 80 bouteilles maximum.



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

4

# ART DE LA TABLE



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

# - Art de la Table -

♡ PROFITEZ D'UNE MISE EN PLACE CLÉ EN MAIN ♡

## INCLUS AVEC À TABLE TRAITEUR

- **Nous préparons avec soin l'ensemble de votre réception** en installant et dressant tables, chaises et buffets selon votre plan de table : nappage, vaisselle, verrerie, serviettes et petit matériel de table.
- La **mise en place est réalisée en harmonie avec votre décoration**, en lien avec votre décoratrice, afin de créer une ambiance élégante et cohérente.
- Pour sublimer votre table, **nous proposons également une vaisselle signature**, différente de la vaisselle classique. Supplément : 3,00 € TTC / personne.
- Tout au long de la soirée, **notre équipe veille au confort de vos invités en assurant le débarrassage des verres** : à partir de 1h00 pour les verres à apéritif et à vin, puis à partir de 2h00 pour les verres à eau et à champagne.
- Des **écocups À Table** sont ensuite **mises à disposition** pour la suite de la soirée.
- Pour une attention supplémentaire, nous proposons également des **écocups personnalisées, à offrir à vos invités en souvenir de votre mariage**.  
Supplément : 3,00 € TTC / verre.

## NON INCLUS AVEC À TABLE TRAITEUR

- Matériel et Vaisselles : les nappes, les serviettes, la vaisselle, les couverts et la verrerie de l'apéritif au dessert.
- Mobilier
- Décorations



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

5

# PRESTATION DE SERVICE



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

# - Prestation de Service -

♡ PROFITEZ D'UN SERVICE CLÉ EN MAIN ♡

## INCLUS AVEC À TABLE TRAITEUR

### SERVICE :

- Service assuré de 18h00 à 3h00 du matin.
- Équipe de service adaptée au nombre de convives.
- Rangement et nettoyage de la salle de réception inclus.

### BOISSONS & ACCOMPAGNEMENTS :

- Petits pains spéciaux et glaçons (2 kg pour 10 personnes).  
À Table Traiteur ne peut être tenu responsable en cas de conditions climatiques extrêmes pouvant impacter la conservation des glaçons.
- Rafraîchissement des boissons assuré pendant le vin d'honneur.
- Eaux minérales plates et gazeuses servies du dîner jusqu'au dessert.
- Café et infusions servis à partir du dessert.
- Boissons avec et sans alcool amenées par vos soins : forfait de 150€ TTC pour 80 bouteilles maximum.

### OPTIONS & CONDITIONS :

- Invités vin d'honneur : 20,00 € TTC / personne.
- Menu prestataire - identique à celui des convives (hors traiteur) : 30,00 € TTC / personne
- Dégustation : jusqu'à 6 personnes | 40,00€ TTC / personne.
- Boissons apportées par vos soins

Forfaits de service disponibles – voir page Vin d'Honneur.

### LE CADEAU DES MARIÉS :

- Menu des mariés offert



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


## NON INCLUS AVEC À TABLE TRAITEUR


- **Brunch du lendemain** (devis sur demande)



# NOUS CONTACTER

 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)