

PLATEAU ÉPICURIEN

CHARCUTERIES

- Jambon cru
- Jambon blanc truffé
- Chorizo Iberico
- Rosette
- Mortadelle à la pistache
- Terrine de campagne

FROMAGES

- Comté 15 mois d'affinage
- Fourme d'Ambert
- Brie à la truffe
- Saintt Marcelin

ACCOMPAGNEMENTS

- Assortiment de pains BIO
- Beurre & Confitures
- Tomates cerises & Cornichons

3 à 4 personnes
35,00€ TTC / plateau

N'attendez plus !

Commandez votre plateau → 06 02 08 04 85



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

PLATEAU TARTINABLE

CRÈME À TARTINER MAISON

- Aioli
- Tapenade aux olives noires
- Crème cheese d'herbes fraîches à l'ail
- Stracciatella crémeuse, huile d'olive, oignons cébettes

ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes croquants, gressins, croûtons

3 à 4 personnes

14,00€ TTC / plateau

N'attendez plus !

Commandez votre plateau → 06 02 08 04 85



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

PLATEAU TERRE & MER

40 PIÈCES À PARTAGER

- **CLUB SANDWICH POULET**

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

- **WRAP JAMBON**

Mayonnaise au pesto, jambon et cornichons

- **CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ**

Pain Suédois, crème cheese aux herbes et concombres

- **NAVETTE AU THON**

Crème cheese aux herbes et thon

- **WRAP CRUDITÉS**

Crudités et crème cheese à la menthe fraîche

3 à 4 personnes
49,00€ TTC / plateau

N'attendez plus !

Commandez votre plateau → 06 02 08 04 85



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