



Plaquette Mariage 2026

Devis sur mesure sur demande

À Table Traiteur – Une passion familiale au service de vos événements.

Née en 2023, notre entreprise familiale est le fruit d'une passion partagée : celle de la cuisine et de l'hospitalité... et d'une belle histoire d'amour commencée sur les bancs de l'école hôtelière.

Après avoir perfectionné notre savoir-faire dans des établissements de renom à l'international, créer notre propre restaurant est vite devenu une évidence.

En mai 2023, nous ouvrons Le Cézanne à Aix Les Milles, un lieu où se conjuguent exigence, créativité et générosité.

En 2024, une nouvelle aventure commence : À Table Traiteur & Chef à domicile, service traiteur pour vos événements privés ou professionnels... nous imaginons pour vous des formules sur mesure, où les saveurs authentiques rencontrent l'audace culinaire.

Notre engagement : vous offrir une expérience unique, chaleureuse et entièrement personnalisée.



Nos Menus

Choisissez le menu de mariage qui vous ressemble.
devis sur mesure sur demande.

Accueil Citronnade



Rafraîchissement pendant le vin d'honneur



Vin d'Honneur



Buffet Provençal

OU

Menu Plaisir

OU

Menu Dégustation



Buffet de Fromages AOP



Buffet de Desserts



Accueil Citronnade

À l'arrivée des convives

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

Mise à disposition de gobelets recyclables.

Si vous souhaitez des Eco Cup, nous proposons ce service pour un supplément de 2,00€ TTC par verre. La personnalisation est offerte.

Rafraîchissement

Pendant le Vin d'Honneur (environ 2 heures)

BAR À BOISSONS SANS ALCOOL

Bonbonne d'eau aromatisée concombre, menthe
Thé glacé maison
Bar à sirop

BOISSONS ALCOOLISÉES

Le client prend à sa charge toutes les boissons alcoolisées avec un droit de bouchon de 3,00€ TTC par bouteille.

Nous fournissons des boissons sans alcool à discrétion afin d'accompagner vos alcools lors du vin d'honneur :
Jus 100% pomme, Jus 100% orange, Coca Cola.

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.



Vin d'Honneur

Durée d'environ 2 heures

BAR et SERVICE AU PLATEAU

inclus dans tous nos menus

Bar à Tartines

Tapenade, aïoli, crème d'herbes à l'ail, croûtons et légumes croquants

Fritures

3 pièces par personne

Acras de morue - Crevettes panko - panisses marseillaise

Animations Plancha

3 pièces par personne

Volaille - Boeuf - Crevettes



ATELIERS CULINAIRES

2 ateliers au choix

Les Verrines

3 pièces par personne

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

Les Mini-Sandwichs

3 pièces par personne

Wrap végétarien - Navette thon, herbes fraîches - Blinis saumon gravlax, crème acidulée

Les Canapés

3 pièces par personne

Ceviche de saumon aux agrumes - Tartare de boeuf à l'italienne - Poulpe, coulis piquillos

Les Brochettes

3 pièces par personne

Melon, jambon cru - Magret fumé, framboise - Crevettes, ananas

*Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.*



OPTIONS PIÈCES COCKTAILS

faites vous plaisir, votre mariage est unique

Les Verrines | 8,00€ TTC par personne

3 pièces par personne

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

Les Mini-Sandwichs | 8,00€ TTC par personne

3 pièces par personne

Wrap végétarien - Navette thon, herbes fraîches - Blinis saumon gravlax, crème acidulée

Les Canapés | 8,00€ TTC par personne

3 pièces par personne

Ceviche de saumon aux agrumes - Tartare de boeuf à l'italienne - Poulpe, coulis piquillos

Les Brochettes | 8,00€ TTC par personne

3 pièces par personne

Melon, jambon cru - Magret fumé, framboise - Crevettes, ananas

Animation Tomates Mozzarella | 9,00€ par personne

3 pièces par personne

Assortiments de tomates en couleurs, déclinaison de mozzarella et buratta, huiles d'olives AOC

Animation Mini Burger | 10,00€ TTC par personne

3 pièces par personne

Mini burger de boeuf - Mini burger de canard

Animation Foie Gras | 10,00€ TTC par personne

3 pièces par personne

Foie gras de canard du chef, briochin à la figue

Bar à Huitres | 10,00€ TTC par personne

3 pièces par personne

Huitres N°3, pains spéciaux, beurre



Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.



Buffet Provençal

85,00€ TTC par personne

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

Pièce montée traditionnelle
Assortiments de minis douceurs & Cascade de fruits frais



Menu Plaisir

95,00€ TTC par personne

ENTRÉE

Supplément de 12,00€ TTC par personne

Ceviche de saumon aux agrumes

OU

Carpaccio de tomates en couleurs, émulsion burrata
et crumble de pignons de pins

OU

Assiette de foie gras maison, chutney du moment, pain toasté



VIANDE OU POISSON

Menu identique pour tous les convives, hors régimes particuliers.

Ballotine de volaille farcie aux olives et tomates séchées

OU

Filet mignon de porc cuit à basse température

OU

Dos de cabillaud poché

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Parmigiana de légumes

Farandole de légumes glacés

Mille feuilles de pommes de terre au thym et citron

Polenta gratinée au parmesan

UNE SAUCE MAISON AU CHOIX :

Sauce Morilles

Sauce Poivre

Sauce Viande

Sauce Vierge (idéal pour le poisson)



BUFFET DE FROMAGES AOP

Accompagné de mix de salades, vinaigrette à la moutarde et pains spéciaux



BUFFET DE DESSERTS

Pièce montée traditionnelle

Assortiments de minis douceurs & Cascade de fruits frais

*Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.*



Menu Dégustation

115,00€ TTC par personne

ENTRÉE

Supplément de 12,00€ TTC par personne

Ceviche de saumon aux agrumes

OU

Carpaccio de tomates en couleurs, émulsion burrata
et crumble de pignons de pins

OU

Assiette de foie gras maison, chutney du moment, pain toasté



VIANDE OU POISSON

Menu identique pour tous les convives, hors régimes particuliers.

Magret de canard rôti cuit à basse température

OU

Souris d'agneau confite

OU

Médailлон de veau

OU

Filet de daurade royale

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Parmigiana de légumes

Farandole de légumes glacés

Mille feuilles de pommes de terre au thym et citron

Polenta gratinée au parmesan

UNE SAUCE MAISON AU CHOIX :

Sauce Morilles

Sauce Poivre

Sauce Viande

Sauce Vierge (idéal pour le poisson)



BUFFET DE FROMAGES AOP

Accompagné de mix de salades, vinaigrette à la moutarde et pains spéciaux



BUFFET DE DESSERTS

Pièce montée traditionnelle

Assortiments de minis douceurs et Cascade de fruits frais

*Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.*



Options Salées

GOÛTER

12,00€ TTC par personne
à partir de 16h30 jusqu'à 18h00
en complément de l'accueil citronnade



Bonbonne d'eau plate
Bonbonne d'eau aromatisée concombre, menthe
Macarons avec deux goûts différents



TROU NORMAND

5,00€ TTC par personne par choix

Colonel : vodka, sorbet citron jaune
OU
Manzana, sorbet pomme
OU
Calvados, sorbet pomme

SNACKING DE NUIT

5,00€ TTC par personne par choix
à partir de 2h du matin



Mini cheese burger
OU
Mini croque monsieur

ÉCO CUP

2,00€ TTC par verre (personnalisation offerte)
sur commande minimum 3 mois avant la réception

Nous vous proposons des éco cup personnalisable.

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.



Options Sucrées

PIÈCE MONTÉE OU WEDDING CAKE

devis sur demande



Nos tarifs incluent uniquement la pièce montée traditionnelle en choux, si vous souhaitez un wedding cake ou autres types de gâteaux en pièce montée, nous travaillons avec un chef pâtissier qui saura répondre à vos envies pour ce jour unique.



BAR À BONBONS

3,00€ TTC par personne

Assortiments de bonbons en libre service
dès l'entrée dans la salle de mariage.

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.



Prestation Art de la table

A Table Traiteur prend en charge la mise en place complète de vos tables (hors décoration), **chaises et buffets** : nappage, installation de la vaisselle, verrerie, serviettes et petits matériels de table.

Nous collaborons avec un **prestataire de qualité** offrant un large choix de mobilier, nappes, serviettes, vaisselle et verrerie, pour créer une ambiance à votre image.



INCLUS DANS LA PRESTATION

- **La mise en place complètes de vos tables, chaises et buffets** (hors décoration) : nappage, installation de la vaisselle, verrerie, serviettes et petits matériels de table.
- **La location des nappes blanches pour le/les buffet(s) traiteur.**
- **Petits matériels de table** : cendrier, sceau à glaces, ménages...
- **À partir de 1h du matin**, les verres à apéritifs et vins seront débarrassés, **à partir de 2h du matin** les verres à eaux et champagnes seront débarrassés. Mise à disposition de gobelets recyclables à partir de 2h du matin. Si vous souhaitez des Eco Cup, nous proposons ce service pour un supplément de 2,00€ TTC par verre. La personnalisation est offerte.

NON INCLUS DANS LA PRESTATION

- **Mobilier** : tables, chaises... selon le lieu de votre événement, le mobilier n'est pas toujours inclus.
- **Nappes pour les tables, le coin Livre d'or et autres espaces à napper.**
- **La Vaisselle, la Verrerie et les Serviettes** : nous collaborons avec un prestataire de qualité offrant un large choix de mobilier, nappes, serviettes, vaisselle et verrerie, pour créer une ambiance à votre image.
- **Les décorations** des tables, du buffet et de la salle.

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) et incluent la prestation du personnel de service.
Liste des allergènes disponible sur demande.



Prestation de service

INCLUS DANS LA PRESTATION

- **Le service** à partir de 18h, jusqu'à 3h maximum.
- **Personnel** : le personnel sera adapté au nombre de convives.
- **Petits pains spéciaux / Glaçons** 2kg pour 10 personnes.
(A Table Traiteur ne peut être tenu responsable des conditions climatiques extrêmes et du manque de glaçons).
- **Rafraichissement** (uniquement pendant le vin d'honneur).
- **Eau minérale** plate et gazeuse (à partir du diner).
- **Café, infusions** (à partir du dessert).
- **Menu des mariés offert.**
- **Menu Prestataire** (hors traiteur) - 28,00€ TTC par personne (identique à celui des convives).
- **Menu Enfant (de 2 à 10 ans)** - 12,00€ TTC par personne.
Cheese Burger, frites **OU** Poulet crispy, frites + Babybel + Glace.
- **Menu Adolescent (de 11 à 15 ans) & Nounou** - 25,00€ TTC par personne.
Cheese Burger, frites **OU** Poulet crispy, frites + Dessert du buffet.
- **Invités Vin d'Honneur** uniquement - 20,00€ TTC par personne.
- **Le client prend à sa charge toutes les boissons alcoolisées avec un droit de bouchon de 3,00€ TTC par bouteille.**
- **Nous vous accompagnons de la mise en place jusqu'au petit matin.**
- **Dégustation** - 40,00€ TTC par personne.

NON INCLUS DANS LA PRESTATION

- **Brunch du lendemain** (devis sur demande).
- **Rangement et Nettoyage** de la salle de réception.



*Ensemble, élaborons
ce jour unique !*



♡ NOS PETITS PLUS ♡

- Présence assurée jusqu'à 3h du matin, sans supplément
- Vaisselle et matériel de qualité, au choix
- Accueil avec citronnade maison
- Buffet de fromages
- Buffet de desserts
- Dégustation afin d'affiner vos choix