



Plaquelette 2025 *Repas de Fin d'Année* *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.



Repas de fin d'année à Emporter ou Livraison

Pour un Noël gourmand et une fin d'année inoubliable, découvrez nos menus festifs, pensés pour ravir aussi bien les particuliers que les entreprises !

✨ MENU | 27,00€ TTC ✨
Plat + Dessert

Pensez à commander votre
menu 48h à l'avance !

BOISSONS À EMPORTER en supplément

Vins ; Bières ; Soft...

ENTRÉE supplément 12,00€ TTC

Foie gras de canard maison, brioche grillée, confit maison.

OU

Gravlax de saumon à l'aneth, crème acidulée,
déclinaison d'agrumes, blinis grillé.

PLAT

Ballotine de volaille farcie aux champignons, écrasé de pommes de terre,
sauce forestière maison.

OU

Cassolette de fruits de mer gratinée, salade fraîcheur.

DESSERT

Buchette de notre pâtissier

Couvert / Serviette / Sel / Poivre / Pain
inclus

Choix de repas identiques pour tous.

Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires
Disponible uniquement en Décembre et Janvier

Nos tarifs sont affichés en toutes taxes comprises (TTC) - Liste des allergènes disponible sur demande
SARL A TABLE - Gianni & Julie - 06 02 08 04 85





Repas de fin d'année au Restaurant Le Cézanne

Pour un Noël gourmand et une fin d'année inoubliable, découvrez nos menus festifs, pensés pour ravir aussi bien les particuliers que les entreprises !

✦ MENU | 29,00€ TTC ✦
Plat + Dessert + 1 Café ou Thé

Pensez à réserver votre
table 48h à l'avance !

APÉRITIF DE NOËL Supplément 8,00€ TTC

Punch avec **OU** sans alcool

BOISSONS À TABLE en supplément

Vins ; Bières ; Soft...

ENTRÉE supplément 12,00€ TTC

Foie gras de canard maison, brioche grillée, confit maison.

OU

Gravlax de saumon à l'aneth, crème acidulée,
déclinaison d'agrumes, blinis grillé.

PLAT

Ballotine de volaille farcie aux champignons, écrasé de pommes de terre,
sauce forestière maison.

OU

Cassolette de fruits de mer gratinée, salade fraîcheur.

DESSERT

Buchette de notre pâtissier

Choix de repas identiques pour tous.

Nous nous adaptons aux restrictions alimentaires
Disponible uniquement en Décembre et Janvier





Épicerie

Anticipez les fêtes : commandez dès maintenant votre foie gras maison pour vos événements privés, repas d'entreprise ou cadeaux clients ou collaborateurs.

✦✦ FOIE GRAS DE CANARD ✦✦

Conservation : 20 jours au réfrigérateur
Origine : UE

Ballotine de 250 grammes | 30,00€ TTC
Supplément Foie gras Truffé | 5,00€ TTC

✦✦ GRAVLAX DE SAUMON ✦✦

Conservation : 10 jours au réfrigérateur
Origine : UE

Plateau de 250 grammes (env. 4 personnes) | 18,00€ TTC

✦✦ CONFIT D'OIGNON ✦✦

Conservation : 7 jours au réfrigérateur

Pot recyclables 230ml | 3,00€ TTC

Pensez à commander 48h à l'avance !

✦✦ **Stock limité** ✦✦

Disponible uniquement en Décembre et Janvier
Paiement à la réservation
06 02 08 04 85

Condition de Retrait :

Retrait possible de 9h00 à 16h00

Du Mardi 16 décembre au Mardi 23 décembre



*Ensemble, élaborons
votre plus belle réception !*



♥ NOS PETITS PLUS ♥

- Devis personnalisé
- Produits locaux et de saison
- Préparations faites maison
- Plus de 10 ans d'expérience