



AUMER  
TRAITEUR

---

Et si le meilleur moyen de résister à l'envie  
était d'y succomber...



## AUMER TRAITEUR

AUMER TRAITEUR est avant tout une entreprise familiale.

Avec mes 35 ans d'expérience en cuisine, j'ai débuté ma carrière sur les bords du lac d'Annecy en Haute-Savoie. Diplômé des écoles hôtelières, j'ai acquis de l'expérience auprès de grands chefs étoilés.

Installé dans les Bouches-du-Rhône depuis plus de 20 ans, nous avons créé AUMER TRAITEUR avec Christelle, mon épouse. Très vite, Ilona, notre fille, nous a rejoints dans cette belle aventure avec sa jeunesse et sa vision moderne.

AUMER TRAITEUR fête ses 10 ans en 2023, le 13 juillet exactement. Nous sommes toujours là pour vous servir et faire de votre événement un moment inoubliable.

J'ai sélectionné pour vous toutes une gamme de pièces cocktail à la carte pour faire de votre réception soit un moment d'exception.

Pour vous aidé aussi j'ai réalisé plusieurs menus menus. Avec ou sans service vous allez pouvoir rendre unique votre événement

À votre écoute, nous répondrons à vos envies de buffets, cocktails et menus préparés avec des produits frais et de qualité et nous donnerons vie aux menus de vos rêves, même les plus fous.

*Aumer Traiteur.*

06 75 97 29 69  
04 42 66 59 88

contact@umertraiteur.com

www.umertraiteur.com

341 Avenue des Chasséens - 13120 Gardanne

AUMER  
TRAITEUR

# CARTE COCKTAIL DINATOIRE

## *Pour commencer*

Mes feuilletés à déguster chauds  
(Triano brousse pignon et miel, Carré saumon fumé citron vert et gingembre, Palmito au lard, pizza,,  
quiche)  
Le pain surprise aux trois saveurs  
Tapenade et tomatade croutons dorés à l'huile d'olive et parfum de garrigue  
Samossa mozza pistou  
Cigare de volaille a la coriandre fraiche

## *Tartelettes*

\*Tartelette cacao foie gras  
\*Pâté en croute de foie gras insert de figue  
Gaufre iodé aux algues Crevette sauvage  
Pic de Véritable caillette Ardéchoise  
\*Tartelette rillettes de saumon Bille d'avocat guacamole  
\*Tartelette citron gingembre et combava relevé d'un ceviche de saumon  
Tartelette artichautade relevé au jambon cru  
Tartelette carotte gingembre a l'orange bille de chèvre  
\*Sablé au tourteau au citron confit et coriandre crémeux de petit pois  
Tartelette à l'encre rémoulade de homard confit de citron  
Pain tomate au concombre confit relevé crème et tomate séchée  
Vol au vent corail d'oursin crevette au citron confit  
Tarte de légumes sur son sable au parmesan

## *Brochettes*

Brochette de courgette au comté finement affiné  
Brochette de tomate et bille mozza  
Brochette de tomate jambon cru et melon  
Brochette de magret de canard à l'ananas  
Brochette de poulet Mojito

## *Les verrines et cuillères*

\*Crevette « Bobo » au lait de coco et gingembre frais  
Taboulé de quinoa aux herbes  
Fagotini ricotta jambon huile de pesto et tomate  
\*La Gambas "Papillon" escabèche de tomate  
Mousse de fève chantilly au lard  
Le saumon "Gravlax" maison en tartare huile de sésame  
\*Brochette de Noix de St Jacques au lard colonnata  
Bavaroise de tomate espuma de mozzarella au pesto  
Riste d'aubergine mozza au pistou  
\*Verrine bouillabaisse a la rouille  
\*Maki pastrami tartare au pignon torefié  
Purée de céleri au combava rouget gravelak  
Lentille corail et gambas relevé aux agrumes

06 75 97 29 69  
04 42 66 59 88

contact@umertraiteur.com

www.umertraiteur.com

341 Avenue des Chasséens - 13120 Gardanne

## *Petits pains burger et compagnie*

Burger froid aux deux saumons en rillettes et gravelax au thé fumé

\*Mini burger traditionnel (chaud)

Tartare de boeuf condiment d'ici

Pain focaccia crème aux légumes

Pain focaccia tomate jambon roquette et parmesan

Briochin de poulet façon césar

Petit pain crémeux de chèvre et tomate confite

Club sandwich bressaola

Club pastrami

## *Le coin chaud*

\*Samousa de veau au citron confit et herbes fraîches

\*Croustillant de poulet au foie gras

\*Poitrine de porc basse température laqué

Croquette de vitelotte a la noisette

Cromesquis de risotto parmesan

## *Les ateliers*

Jambon de Sérano à la découpe.....3,50€/pers

Foie gras toast et chutney.....4 €/pers

Plancha (6 pièces).....8 €/pers

Raviolis de homard poêlés.....3,50€/pers

Animation ceviche.....3,50€/pers

Atelier huitre (2 huitres).....4 €/pers

Atelier risotto cèpes foie gras.....4 €/pers

Atelier Brasero (1 Cote de boeuf, 2 plumas, 2 onglets de veau) 4 €/pers

## *Les douceurs*

### **Assortiment de desserts en plateau sélectionné par le chef**

*(je vous conseille 3 pièces)*

Cannelé de Bordeaux

Verrine Limoncello

Financiers crémeux chocolat

Madeleine

Coeur fruit rouge financier pistache

Sucette chocolat framboise

Tartelette citron meringué

Café amaretto

Tartelette Vanille pecan caramel beurre salé

Crèmeux coco confit de mangue

Rocher praliné riz soufflé

Cheesse citron biscuit spéculos

Tatin tout simplement 100 pour cent choco

06 75 97 29 69

04 42 66 59 88

contact@umertraiteur.com

www.umertraiteur.com



341 Avenue des Chasséens - 13120 Gardanne

  
AUMER  
TRAITERIE

## Autres

Gateau anniversaire.....	4 €/portion
Pièce montée.....	2 €/choux
Naked cake.....	4 €

## Les boissons

8 euros TTC.....	boissons avec et sans alcool
4 euros TTC.....	sans alcool

## Tarifs

**Toutes les pièces avec un astérisque (\*) 0,30 centimes de supplément**

18 pièces par personne.....	23* euros
15 pièces par personne.....	21* euros
12 pièces par personne .....	16,80* euros
10 pièces par personne.....	14* euros
Cocktail apéritif feuilleté apéritif .....	10* euros
+ plus 4 pièces au choix	

## Sur la facture

Eco taxe (*taxe poubelle*) 30 euros  
Transport 30 euros moins de 50km  
Forfait heure (150 euros) au delà

## Service

(6HEURES DE VACATION)  
>50 personnes 300€ - 2 personnes  
50 >100 PERS 450€ - 3 personnes (1 Mt Hotel, 1 Serveur, 1 Chef)  
Au delà 150 euros par tranche de 50 pers

## Location de vaisselle

0,80 euros HT (2 verres par pers)

## Options

**La glace qui roule.....**400 euros  
*Des glaces en rouleau faite devant vos convives a base de produit et fruit frais*

**Mon Joli Selfie.....**350 euros  
Entre 400 à 800 tirages personnalisés à votre image

## Location de mobilier

Mange debout avec housse noir.....	15 euros
Table buffet avec housse noir.....	10 euros
Nappe tissu blanche 3 mètres par 2 mètres.....	10 euros

06 75 97 29 69  
04 42 66 59 88

contact@umertraiteur.com

www.umertraiteur.com

341 Avenue des Chasséens - 13120 Gardanne

## Exemple menu sélectionné par le chef

### *Le petit apéritif 10€*

Mes feuilletés à déguster chauds  
(Triano brousse pignon et miel, Carré saumon fumé citron vert et gingembre, Palmito au lard,  
Pizza, Quiche)  
Tapenade et tomatade et ses croutons dorés à l'huile d'olive et parfum de garrigue  
Club sandwich Bressaola  
Le saumon "Gravlax" maison en tartare huile de sésame  
Brochette de tomate jambon cru et melon

### *Le campagnard 16,80€ (12 pièces)*

Planche duo (40g de fromage et 40g de charcuterie)  
Le pain surprise aux trois saveurs  
Fagotini ricotta jambon huile de pesto et tomate  
Pic de Véritable caillette Ardéchoise  
Tartelette rillettes de saumon Bille d'avocat guacamole  
Tartelette artichautade relevé au jambon cru  
Brochette de tomate jambon cru et melon  
Briochin de poulet façon césar  
Mini burger traditionnel (chaud)  
2 pièces sucrées à votre gout ou selon le chef

### *Le Gourmand 23€ (18 pièces)*

Le pain surprise aux trois saveurs  
Samossa mozza pistou  
Tartelette citron gingembre et combava relevé d'un ceviche de saumon  
Pain tomate au concombre confit relevé crème et tomate séchée  
Brochette de tomate jambon cru et melon  
Brochette de poulet Mojito  
Crevette « Bobo » au lait de coco et gingembre frais  
Le saumon "Gravlax" maison en tartare huile de sésame  
Riste d'aubergine mozza au pistou  
Samousa de veau au citron confit et herbes fraîches  
Cromesquis de risotto parmesan  
Burger froid aux deux saumons en rillettes et gravlax au thé fumé  
Mini burger traditionnel (chaud)  
Briochin de poulet façon césar  
Petit pain crémeux de chèvre et tomate confite  
3 pièces sucrées à votre gout ou selon le chef

06 75 97 29 69  
04 42 66 59 88

contact@umertraiteur.com

www.umertraiteur.com

341 Avenue des Chasséens - 13120 Gardanne

  
AUMER  
TRAITEUR

06 75 97 29 69  
04 42 66 59 88

[contact@umertraiteur.com](mailto:contact@umertraiteur.com)

[www.umertraiteur.com](http://www.umertraiteur.com)



341 Avenue des Chasséens - 13120 Gardanne

