AUMER

TRAITEUR

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

QUI SOMMES-NOUS

· 35 ans d'expérience
· Un laboratoire de 150 m²
· Un dépôt de 400 m²
· Une équipe de professionnels
8 cuisiniers
2 pâtissiers
8 maîtres d'hôtel
40 serveurs
· Plus de 1000 mariages en 10 ans
· Des partenariats avec de nombreux prestataires
· Des partenariats avec des salles de réception
· La confiance de nombreux clients !

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. Avec plus de 1000 mariages à son actif, nous sommes toujours là pour vous servir et faire de votre mariage un moment inoubliable.

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.

MENU DE MARIAGE

78€*

**75€ sans les vins*
**72€ sans les vins et les apéritifs*
**Rafraîchissement supp 2€ / pers.*

Apéritif

Boissons

Soupe champenoise, 4 Whisky, 2 Pastis, 1 Martini Blanc et Rouge, 2 Ricard (70 pers.)
Jus de fruits, sodas

Sur les buffets

Casserole de tapenade, tomatade sur ses croûtons dorés
Panier de légumes à croquer sauce anchoïade

Au plateau servi chaud

Samossa de tomates, mozzarella et pesto
Cromesquis de risotto aux cèpes
Beignets d'herbes en tempura
Acras de gambas revisités
Œuf parfait à la truffe en atelier

Au plateau servi froid

Tartelettes

Sablé homard à l'encre de Seiche
Tartelette cacao et foie gras de canard
Canapé de concombre et fromage frais

Les verrines

Tartare de saumon yuzu et huile de sésame
Riste d'aubergine, mozzarella et pesto
Lentille corail aux agrumes, gambas sauvages

SUPPLÉMENT ATELIERS

La découpe de jambon espagnol ..... 3,50€ / pers.
Servi avec son pain de campagne

La découpe du saumon gravlaks ..... 3,50€ / pers.
Trilogie de saumon mariné (curry, coco citron et nature)

Le petit burger du chef ..... 3,50€ / pers.
Délicieux burger au steak haché frais et fromage

La plancha ..... 4€ / 3 pcs - 8€ / 6 pcs
Mini brochette de poulet mariné, brochette de bœuf, magret de canard, noix de Saint-Jacques, calamar, gambas sauvages

Atelier asiatique sushi - nems ..... 4€ / pers.
Atelier ceviche ..... 3€50 / pers.
Atelier bouillabaisse ..... 4€ / pers.
Atelier tomates mozzarella ..... 2€ / pers.
Tomates anciennes, mozzarella di bufala, huile d'olive, vinaigre balsamique artisanale

Voir les options supplémentaires pages 16 et 17.

MENU DE MARIAGE

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 20€

Menu végétarien et vegan sur demande

Entrée

1 atelier au choix
- ou -
Cappuccino de tomate son émulsion basilic
et sa noix de Saint-Jacques rôtie
- ou -
Soupe de châtaigne au foie gras
- ou -
Terrine de foie gras au vieux rhum,
chutney de mangue à la vanille
- ou -
Tarte de légumes « Comme un potager », mozzarella di bufala
accompagnée de rouget confit dans l'huile d'olive
ou de tataki de thon

Plat chaud

Suprême de pintadeau farci au foie gras
sur sa poêlée de girolles à la crème
- ou -
Croustade de pintadeau au foie gras de canard
et sa fine farce aux champignons
- ou -
Magret de canard rôti cuit basse température
Sauces au choix : esprit du vin réduit, échalote confite
ou fraise réduction balsamique selon la saison
- ou -
Filet de loup rôti côté peau et velouté de langoustine

Deux garnitures au choix

Gratin dauphinois du chef,
Purée de pommes de terre à la truffe
Risotto noir au lait de coco, fagot de haricots verts
Botte d'asperges vertes bardée au jambon de pays
Tomate cerise confite, tarte de légumes bouquet
Spaghetti de légumes

Un plateau de fromages par table

Dessert

Cascade de fruits découpés
Pièce montée traditionnelle - ou - Naked cake

Les boissons

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc) 1 btle / 2 pers.
Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc) 1 btle / 2 pers.
Eaux minérale et gazeuse
Café

MENU D'EXCEPTION

91€* | **88€ sans les vins*

Bar à rafraîchissements

Orangeade et citronnade ou eau Détox
(hibiscus, thé vert)

Apéritif

Boissons

Soupe champenoise, 4 Whisky, 2 Pastis, 1 Martini
Blanc et Rouge, 2 Ricard (70 pers.)
Jus de fruits, sodas

Sur les buffets

Casserole de tapenade, tomatade, ses croûtons dorés
Panier de légumes à croquer sauce anchoïade

Au plateau servi chaud

Samossa de tomates, mozzarella et pesto
Cromesquis de risotto aux cèpes
Beignets d'herbes en tempura
Acras de gambas revisités
Œuf parfait à la truffe en atelier

Au plateau servi froid

Tartelettes

Sablé homard à l'encre de seiche
Tartelette cacao et foie gras de canard
Canapé de concombre et fromage frais

Les verrines

Tartare de saumon yuzu et huile de sésame
Lentille corail aux agrumes, gambas sauvages
Riste d'aubergine, mozzarella et pesto

Les ateliers

· **Le jambon Sérano à la découpe**

· **Tomates anciennes mozzarella di bufala**
huile d'olive, vinaigre balsamique artisanal

· **Atelier plancha :** brochette de bœuf, brochette de poulet, magret de canard, noix de Saint-Jacques, crevette sauvage, seiche

MENU D'EXCEPTION

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 25€

Menu végétarien et vegan sur demande

Entrée

1 atelier au choix
- ou -
Cappuccino de tomates son émulsion basilic
et sa noix de Saint-Jacques rôtie
- ou -
Soupe de châtaignes au foie gras
- ou -
Terrine de foie gras au vieux rhum,
chutney de mangue à la vanille
- ou -
Tarte de légumes « Comme un potager », mozzarella di bufala
accompagnée de rouget confit dans l'huile d'olive
ou de tataki de thon

Plat chaud

Souris d'agneau en cuisson de 7 heures confite
et son jus réduit
- ou -
Pavé de filet veau aux éclats de morilles
- ou -
Filet de bœuf en croûte au foie gras de canard
- ou -
Filet de dorade Royale au beurre blanc citron, risotto au lait de coco,
spaghetti de légumes

- Garniture au choix -

Un plateau de fromages par table

Dessert

Cascade de fruits découpés
Pièce montée traditionnelle - ou - Naked cake
Assortiment de mignardises selon notre Chef

Les boissons

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc) 1 bt / 2 pers.
Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc) 1 bt / 2 pers.
Eaux minérale et gazeuse
Café

MENU VÉGÉTARIEN

91€* | **88€ sans les vins*

Bar à rafraîchissements

Orangeade et citronnade ou eau Détox (hibiscus, thé vert)

Apéritif

Boissons

Soupe champenoise, 4 Whisky, 2 Pastis, 1 Martini
Blanc et Rouge, 2 Ricard (70 pers.)
Jus de fruits, sodas

Sur les buffets

Casserole de tapenade, tomatade, ses croûtons dorés
Panier de légumes à croquer sauce anchoïade

Au plateau servi froid

Amuse-bouches

Tartinable végétarienne : houmous artichaut truffe, houmous courgette menthe, houmous betterave
Panier de légumes sauce Tzatziki fromage grec
Samossa tomate mozzarella
Cromesquis de risotto aux cèpes
Beignet herbes
Acras de légumes et champignons
Mousse carotte au chèvre
Lentille corail et son huile vierge
Canapé concombre

Les ateliers

· **Tomates anciennes mozzarella di bufala**
huile d'olive, vinaigre balsamique artisanal

· **Atelier gorgonzola** à la cuillère avec des croûtons dorés

· **Atelier plancha** : aubergine, poivron, courgette sur toast pain de campagne

MENU VÉGÉTARIEN

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 25€

Menu vegan sur demande

Entrée

Dalh de lentille pois cassé au lait de coco et curcuma
- ou -
Tartelette potager à la mozzarella di bufala, gaspacho de tomate
- ou -
Soupe de châtaignes
- ou -
Cappuccino de tomates son émulsion basilic

Plat chaud

Risotto crémeux au lait de coco, barigoule de légume fane, pistou de tomate
- ou -
Steack de chou fleur confit en papillote légumes de saison

Un plateau de fromages par table

Dessert

Cascade de fruits découpés
La pièce montée - ou - Naked cake
Assortiment de mignardises selon notre Chef

Les boissons

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc) 1 bt / 2 pers.
Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc) 1 bt / 2 pers.
Eaux minérale et gazeuse
Café

MENU PRESTIGE

118€* | **115€ sans les vins*

Bar à rafraîchissements

Orangeade et citronnade ou eau Détox
(hibiscus, thé vert)

Apéritif

Boissons

Soupe champenoise, 4 Whisky, 2 Pastis, 1 Martini Blanc et Rouge, 2 Ricard (70 pers.)
Jus de fruits, sodas

Sur les buffets

Bar à tapenade, artichonade, tomatade,
poivronade, panier de légumes

Au plateau servi chaud

Samossa de tomates, mozzarella et pesto
Cromesquis de risotto aux cèpes
Beignets d'herbes en tempura,
Acras de gambas revisités
Œuf parfait à la truffe en atelier

Au plateau servi froid

Tartelettes

Sablé homard à l'encre de seiche
Tartelette cacao et foie gras de canard
Canapé de concombre et fromage frais

Les verrines

Tartare de saumon yuzu et huile de sésame
Lentille corail aux agrumes, gambas sauvages
Riste d'aubergine, mozzarella et pesto

Les ateliers (3 au choix)

· **Atelier jambon Sérano** à la découpe et parmesan

· **Atelier plancha** : brochette de bœuf, brochette de poulet, magret de canard, noix de Saint-Jacques, crevette sauvage, seiche, couteau, bar

· **Atelier raviole de homard**

· **Atelier espuma** : pomme de terre truffe ou tomate, chorizo

· **Atelier déclinaison foie gras** mi-cuit et poêlé

· **Atelier huître** vinaigre et citron

· **Atelier ceviche**

· **Atelier bouillabaisse**

· **Tomates anciennes mozzarella di bufala**
huile d'olive, vinaigre balsamique artisanal

MENU PRESTIGE

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 25€

Menu végétarien et vegan sur demande

Entrée

Mousseline de homard, sa queue cuite à basse température sur une printanière de légumes, vinaigrette au corail
- ou -
Terrine de foie gras au vieux rhum,
chutney de mangue à la vanille
- ou -
Tartare de saumon et Saint-Jacques
crème acidulée au combava
- ou -
Tarte de légumes « Comme un potager », mozzarella di bufala accompagnée de rouget confit dans l'huile d'olive
ou de tataki de thon

Plat chaud

Noisette d'agneau en croûte d'herbes fraîches, son jus
- ou -
La tendre pièce de veau français à la Rossini
- ou -
Filet de canette des Dombes laqué miel de Provence
- ou -
Filet de turbotin écume de langoustine
râpée de fève de tonka

- Garniture au choix -

Un plateau de fromages par table

Dessert

Cascade de fruits découpés
La pièce montée - ou - Naked cake
Assortiment de mignardises selon notre Chef

Les boissons

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc) 1 bt / 2 pers.
Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc) 1 bt / 2 pers.
Eaux minérale et gazeuse
Café

LES BRUNCH

39€* | ** Est compris le service jusqu'à 16 heures*

BRUNCH LENDEMAIN

Salé froid

Assortiment de charcuterie
Les tartinables d'Aumer
(artichaut truffe, edabamé, pois chiche,
tapenade, tomatade)
Les focaccias du chef à la tomate et basilic
Salade de pâte à la parmesane
Brioche feuilletée au parmesan
Trilogie de gravelak's
(Coco citron vert, curry, poivre)
Plateau de fromages

Salé chaud et animation

Œuf brouillé
Bacon à la plancha
Le burger du chef
Panisse à la Marseillaise

Sucré froid

Pancake et sirop d'érable
Cinnamon à la cannelle
Muffin aux myrtilles
Banana bread
Corbeille de fruits
Fromage blanc, miel, et céréales
Les minis viennoiseries

Les boissons

Jus de fruit frais à centrifugeuse
Vin rouge, rosé et blanc
Ice Tea frais
Eau minérale et gazeuse
Café et thé

BRUNCH BARBECUE

Salé froid

Les tartinables d'Aumer
(artichaut truffe, edabamé, pois chiche,
tapenade, tomatade)
Les focacias du chef à la tomate et basilic
Salade de pâte à la parmesane
Plateau de fromages

Salé chaud et animation

Barbecue assorti brochette agneau,
pilon de poulet, merguez, saucisse
Pommes à la braise et sa sauce crème
fines herbes

Sucré froid

Salade de fruits frais

Les boissons

Soft
Eau minérale
Vin rouge et rosé

BRUNCH BUFFET FROID

28 euros en livraisons sans les boissons

Salé froid

Les tartinables d'Aumer
(artichaut truffe, edabamé, pois chiche,
tapenade, tomatade)
Les focacias du chef a la tomate et basilic
Salade de pâte à la parmesane
Salade de légumes verts au chèvre frais
Taboulé à l'oriental
Plateau de fromages
Pilon de poulet mariné au citron
Paupiette de saumon aux petits légumes

Sucré froid

Salade de fruits frais

Les boissons

Soft
Eau minérale
Vin rouge et rosé

LES OPTIONS

Les ateliers

Brasero : 1 côte de bœuf, 2 onglets de veau, 2 plumas ..... 4€
Brasero : poisson thon mariné au soja gingembre façon tataki juste sur le grill ..... 4€
Gorgonzola à la cuillère avec des croûtons dorés ..... 3€
La soupe au Pistou comme en Provence (c'est la recette de la belle-mère !) ..... 2€
Les huîtres avec vinaigre et citron Marenne d'Oléron ..... 3€
Atelier tian pour les vegis sur un pain de campagne en tartine ..... 2€
Le Foie gras en mi-cuit et poêlé ..... 5€
Jambon de Sérano à la découpe ..... 3€50
Trilogie de gravelak's ..... 3€50
Plancha 3 pièces ou 6 pièces : brochette de boeuf, brochette de poulet, magret de canard, poulpe, crevette sauvage, noix de St Jacques ..... 4€ / 8€
Atelier raviole au choix : homard, foie gras, cèpes, St Jacques, juste revenu et déglacé dans leur jus de cuisson ..... 4€
Atelier ceviche thon, dorade, saumon, sauce soja et sésame, du gingembre, coriandre, cébette oignon ..... 3€50
Atelier asiatique sushi nems ..... 5€
Atelier bouillabaisse à la Marseillaise cuit dans une soupe de poisson maison ..... 4€
Burger en atelier délicieux burger au boeuf ou aux légumes pour les végis ..... 3€
Oeuf parfait crème de Morilles ..... 3€

Un en-cas pour la fin de soirée

Burger (50 pièces) ..... 150€
Mini panini tomate jambon mozzarella (50 pièces) ..... 150€
Hot Dog comme à New York, pain viennois, saucisse, oignon grillé, ketchup et mayo (50 pièces) ..... 150€
Barbe à Papa pour les petits et les grands ..... 150€

Supplément Boissons

Gin Bombay, Pastis Henri Bardouin, Jack Daniel's ..... 35€
Mise en place d'une fontaine champagne ..... 50€
Bar à Mojito rhum Havane, sucre de canne, citron vert, menthe, Perrier (50 verres) ..... 200€
Bar à Spritz Apérol, orange, Prosecco, Perrier (50 verres) ..... 200€
Bar Hugo Drink liqueur fleur de Sureau, Prosecco, menthe, citron vert (50 verres) ..... 200€
Pression (30L) ..... 180€
Soft - pendant le repas ..... 3 € / pers.
Soft - fin de soirée ..... 3 € / pers.
Champagne Riboulot ..... 18€
Open Bar digestifs ..... 350€

- *Fût de bière 20l (supplément 30L +30€)*
- *5 bouteilles au choix : Vodka, Whisky, Rhum (Captain Morgan), Gin, Get, Limoncello.*
- *6 bouteilles de Coca-Cola, 2 bouteilles d'Oasis, 2 bouteilles d'Ice Tea, 2 bouteilles de jus d'orange et 2 bouteilles de jus de pomme*

D'autres plats

Côte de boeuf / Epaule d'agneau / Broche / Pigeon ..... Nous consulter directement
Pièce montée de fromages ..... 1 50€

Avant l'événement

Dégustation sur demande ..... 25€ / pers.

COMPRIS DANS LA PRESTATION

• Le service, la mise en place des tables avec nappes blanches ainsi que deux nappes pour vos décos, la vaisselle, les serviettes.

• **Le pain** : 2,5 boules / pers. et **les glaçons** : 2kg / 10 pers.
(AUMER TRAITEUR ne peux être tenu responsable des fortes conditions climatiques et du manque de glaçons)

• **Menu des mariés OFFERT**

• **Menu enfant OFFERT - 0/10 ans** :
Plat au choix : 2 burgers, escalope milanaise, pommes sautées, lasagnes, panier pique-nique
Dessert : mousse chocolat

• **Menu adolescent 25 € - 10/16 ans** :
Entrée au choix : Tomates mozzarella ou melon
Plats au choix : 3 burgers, escalope milanaise, pavé de rumsteak
Dessert : dessert du buffet

• **Menu prestataire 25 €**

CONDITIONS & TARIFS*

• **Possibilité de s'adapter aux exigences religieuses et alimentaires**

• **-5% de réduction pour les mariages en semaine**

• **Tarification spéciale pour les mariages du 1er novembre au 15 avril**

• **À partir de 150 personnes, une tarification spéciale vous sera proposée**

• **30% d'acompte sera demandé à la réservation. Le solde est à régler 10 jours avant la réception**

• **Un chèque de caution de 500€ sera demandé pour toutes les prestations**

• **80 € / nappe seront demandés en cas de dégâts** (brûlure, encre...)

• **Toute casse ou perte de vaisselle sera facturée**

AUMER TRAITEUR ne tolérera aucun manque de respect auprès de son personnel et se réserve le droit de partir de la réception.
** APRÈS VISITE TECHNIQUE **une majoration** pourra être apportée sur certains domaines.*

N'EST PAS COMPRIS DANS LA PRESTATION

• **Les décorations supplémentaires** des tables et de la salle, le champagne.

• **Brunch du lendemain***

• **Open Bar***

• **Pas de droit de bouchon si vous appotez le champagne**
** Nous consulter*

• **Location de matériel**
Mange debout (avec housse lycra) ..... 15€
Table buffet (avec housse lycra) ..... 15€
Nappe supplémentaire ..... 10€
Toute manipulation de mobilier en dehors de la salle sera facturée ..... 150€

NOTES :

MES PARTENAIRES

Groupe de musique

Music&band duo de chanteur - 06 46 70 72 84

DJ et animateur

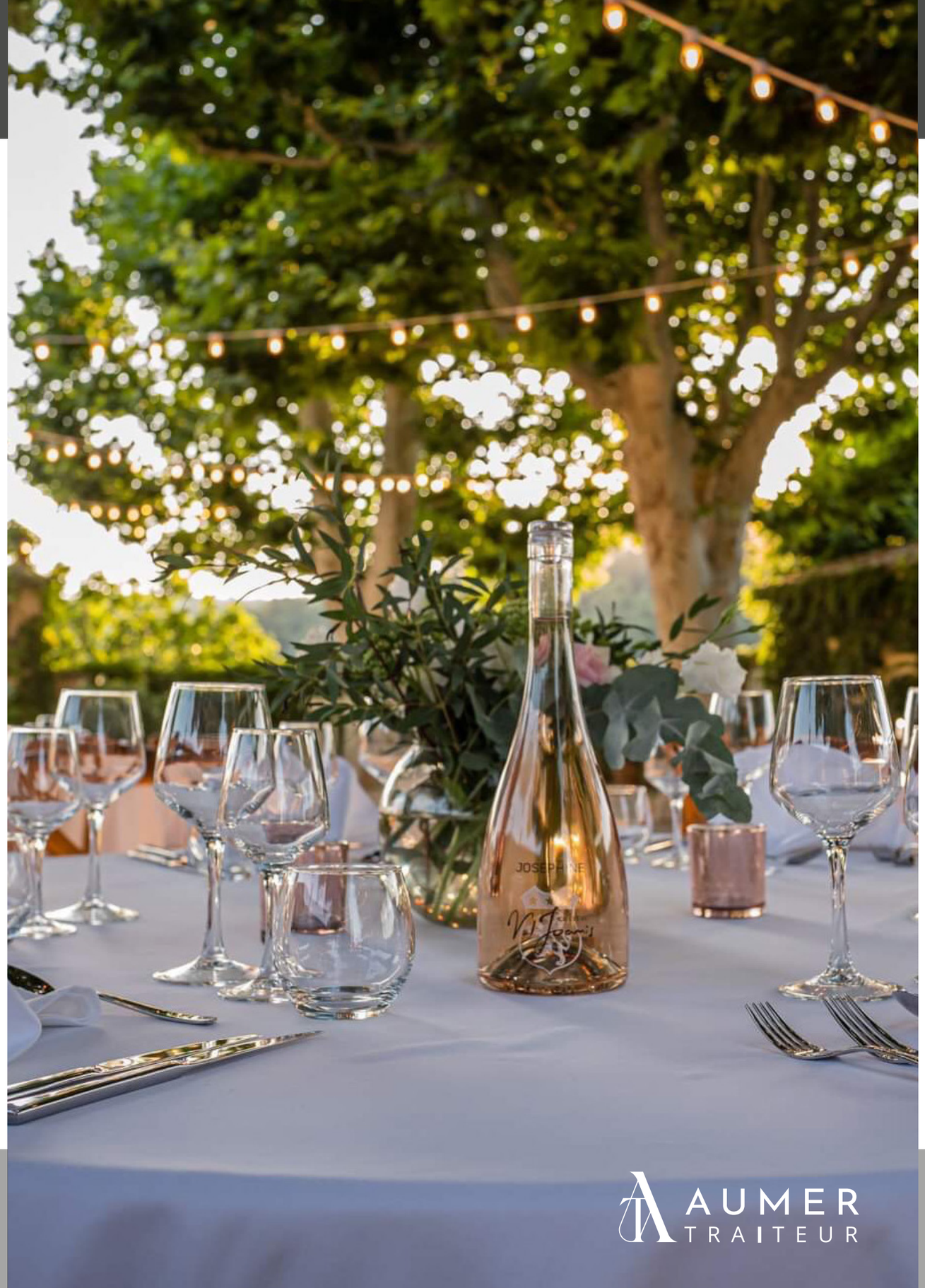
Stéphane SoDj - 06 51 19 56 56
Christophe station Dj - 06 51 02 38 81
Dj - JMG Music 13 - 06 74 53 71 58
Nico - 06 61 52 46 14
Dimitri Brousse - 06 14 11 47 09
Vax Populi - 06 38 65 02 53

Wedding Coordinateur(rice) Cérémonie Décorateur(rice)

Mon Joli Jour - 06 20 49 82 99
A Deux Mains Tenant, Krystel / Yacine - 06 89 02 85 25
Okiss Wedding Design - 06 50 18 45 65
Joce designer floral - 06 15 10 40 00
Wonder Events - 06 09 31 05 71
Céline Fernandez - 06 43 47 02 17
Aurélie, J'ai deux Amours - 06 87 01 55 92
Alexandra B. - 06 80 54 22 17

Photographe et vidéo

Sébastien Renucci - 06 50 26 07 07
Sébastien Cabanes SJ Studio - 06 09 92 23 43
Daniel Pelcat - 06 11 30 15 93
Aurélie Ungaro - 06 73 65 04 43
Céline et Sébastien Daumas - 06 34 23 45 00
Magalie Batbedat - 06 11 37 54 18
Gérard Pau Photographe en Provence - 06 85 22 39 63
Solange Grenna - 07 60 46 24 11
Manu Linares - 06 40 59 65 81
Clara .HL - 06 09 75 65 80



AUMER TRAITEUR

D'autres prestataires à consulter sur
www.aumertraiteur.com

Photobooth

Mon joli selfie - 07 82 00 08 07

Esthétique automobile

Muriel Rognone - 06 66 26 03 41

Salles et domaines

Les Jardins d'Ilo - 06 75 97 29 69
Château la Beaumetane - 06 45 45 17 73
Château Virant - 04 90 42 44 47
Mas des Costes - 06 15 01 84 14
Domaine de Curebourse - 04 90 56 42 67
Domaine de Franco - 06 30 57 57 90
Château Saint-Hilaire - 04 42 52 10 68
Château Val Joanis - 04 90 79 20 77
Salle de l'Espillier - 07 78 18 76 39
Le moulin de la Récense - 06 10 63 02 22
Château Ayguebelle-Lambesc - 06 07 58 53 06
Domaine de Valbrillant - 04 42 58 46 76
Domaine de La Chapelle St Bacchi - 04 42 63 71 89
Mas de Coupie - 06 78 65 94 10
Le buz à Marseille - 06 32 93 42 11
Domaine de Sulauze - 04 90 58 02 02
Les Berlettes (domaine Sulauze) - 04 90 58 09 18
La Bambouseraie de Sulauze - 04 90 58 09 18
Château Roquefeuille à Trets - 06 12 72 24 52
Domaine de Vauclaire - 04 42 57 50 14
Mas d'Arvieux - 04 90 90 78 77
Domaine de Patras - 04 75 00 13 89
Domaine Amourella - 06 01 17 25 83

** Après visite technique, une majoration pourra être apportée sur certains domaines ainsi que des frais de déplacement peuvent être demandés (150 €/heure de route)*

D'autres prestataires à consulter sur
www.aumertraiteur.com

AUMER
TRAITEUR

Un laboratoire de 150 m²
Une équipe de professionnels, 35 ans d'expérience
Nous nous déplaçons dans toute la Provence
Dégustation sur demande - Visite technique du site

341, avenue des Chasséens - 13120 Gardanne
Tél. 04 42 66 59 88 - 06 75 97 29 69
contact@aumertraiteur.com - www.aumertraiteur.com

Ne pas jeter sur la voie publique • Réalisation Mon'image Graphisme & Communication : 04 42 52 06 07