



AUMER
TRAITEUR

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



QUI SOMMES-NOUS

- Plus de 35 ans d'expérience
- Un laboratoire de 150 m²
- Un dépôt de 400 m²
- Une équipe de professionnels
 - 10 cuisiniers
 - 3 pâtissiers
 - 12 maîtres d'hôtel
 - 60 serveurs
- Plus de 2000 mariages en 14 ans
- Des partenariats avec de nombreux prestataires
- Des partenariats avec des salles de réception
- La confiance de nombreux clients !



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 30 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.

Avec plus de 2000 mariages à son actif, nous sommes toujours là pour vous servir et faire de votre mariage un moment inoubliable. Ne manquez pas cette occasion spéciale et réservez AUMER TRAITEUR pour une expérience gastronomique mémorable.

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

95€*

*92€ sans les vins

*89€ sans les vins et les apéritifs

*Rafraîchissement supp 2€ / pers.

VIN D'HONNEUR

Boissons (à discrétion)

Soupe champenoise, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard

Jus de fruits, sodas

Sur les buffets

Bar à 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 🍷🍷

Au plateau servi froid

Tartelettes

Sablé tomate pignons de pin 🍷🍷

Palet céleri gravlax de rouget 🍷🍷

Tartelette figue foie gras et pistache torréfiée 🍷🍷🍷

Les verrines

Houmous et poulpe au citron confit 🍷🍷

Crème de courgette brousse au Pastis 🍷🍷

Tartare végétal graines de moutarde 🍷🍷🍷

SUPPLÉMENTS ATELIERS

La découpe de jambon espagnol 4€ / pers.
Servi avec son pain de campagne 🍷

La découpe du saumon gravlax 4€ / pers.
Trilogie de saumon mariné (curry, coco citron et nature) 🍷

Le petit burger du chef 4€ / 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 5€ / pers. 🍷🍷🍷

Atelier ceviche 4€ / pers. 🍷🍷

Atelier bouillabaisse 5€ / pers. 🍷🍷

Atelier tomates mozzarella 4€ / pers.

Tomates anciennes, mozzarella di bufala, huile d'olive, vinaigre balsamique artisanale 🍷

Voir les options supplémentaires pages 16 et 17.

Photographe : Nicolas Elsen

AUMER
TRAITEUR

MENU DE MARIAGE

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 30€

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 (+2,50€) 🌿🍷🌿🍷

Desserts grand format : Tarte aux fruits rouges - ou - Pavlova - ou - Tiramisu (+4 €) 🌿🍷🌿🍷

Les boissons*

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc)

Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc)

Domaine Chateau Saint Hilaire (rouge - rosé - blanc) (+2€ en supp.)

Eaux minérale et gazeuse

Café

*(à discrétion)

MENU D'EXCEPTION

105€*

*102€ sans les vins

*99€ sans les vins et les apéritifs

Bar à rafraîchissement

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

(Deux choix compris dans le menu)

VIN D'HONNEUR

Boissons (à discrétion)

Soupe champenoise, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard

Jus de fruits, sodas

Sur les buffets

Bar à 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 🍷🍷

Au plateau servi froid

Tartelettes

Sablé tomate pignons de pin 🍷🍷

Palet céleri gravlax de rouget 🍷🍷

Tartelette figue foie gras & pistache torréfiée 🍷🍷🍷

Les verrines

Houmous et poulpe au citron confit 🍷🍷

Crème de courgette brousse au Pastis 🍷🍷

Tartare végétal graines de moutarde 🍷🍷🍷

Les ateliers

• Le jambon Sérano à la découpe

OU Le saumon gravlax à la découpe

• Tomates anciennes mozzarella di bufala

huile d'olive, vinaigre balsamique artisanal

OU La soupe au pistou comme en Provence

OU Gorgonzola à la cuillère 🍷

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

OU Brasero : côte de bœuf, pluma ibérique, onglet de veau



Photographe : Nicolas Elsen

AUMER
TRAITEUR

MENU D'EXCEPTION

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 30€

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

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 🍷🍷

- ou -

Curry de légumes au bouillon thaï et risotto noir 🌿🍷

- Deux garnitures au choix -

Voir menu de mariage p.5

Un plateau de fromages par table

Dessert

Cascade de fruits découpés

Pièce montée traditionnelle - ou - Naked cake (+2,50€) 🍷🍷🍷

Assortiment de mignardises selon notre Chef 🍷🌿🍷🍷

Desserts grand format : Tarte aux fruits rouges - ou - Pavlova - ou - Tiramisu (+4 €) 🌿🍷🍷🍷

Les boissons*

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc)

Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc)

Domaine Chateau Saint Hilaire (rouge - rosé - blanc) (+2€ en supp.)

Eaux minérale et gazeuse

Café

*(à discrétion)

MENU VÉGÉTARIEN

105€*

*102€ sans les vins

*99€ sans les vins et les apéritifs

Bar à rafraîchissement

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

(Deux choix compris dans le menu)

VIN D'HONNEUR

Boissons (à discrétion)

Soupe champenoise, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard

Jus de fruits, sodas

Sur les buffets

Bar à tapenade, tomatade sur 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 🌱

Photographie : Sébastien CABANES

AUMER
TRAITEUR



MENU VÉGÉTARIEN

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 30€

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
- ou -
Curry de légumes au bouillon thaï et risotto noir 🍷🌱

Un plateau de fromages par table

Dessert

- Cascade de fruits découpés
Pièce montée traditionnelle - ou - Naked cake (+2,50€) 🍷🌱🌱
Assortiment de mignardises selon notre Chef 🍷🌱🌱
Desserts grand format : Tarte aux fruits rouges- ou - Pavlova - ou - Tiramisu (+4 €) 🍷🌱🌱🌱

Les boissons*

- Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc)
Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc)
Domaine Chateau Saint Hilaire (rouge - rosé - blanc) (+2€ en supp.)
Eaux minérale et gazeuse
Café

*(à discrétion)

MENU PRESTIGE

120€*

*117€ sans les vins

*114€ sans les vins et les apéritifs

*137€ Avec champagne Riboulot Signature

Bar à rafraîchissement

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

(Deux choix compris dans le menu)

VIN D'HONNEUR

Boissons (à discrétion)

Spritz, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard

Jus de fruits, sodas

Champagne (voir tarif p.18)

Sur les buffets

Bar à tapenade, artichautade, 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 🍷🍷

Au plateau servi froid

Tartelettes

L'olive la création 🍷

Tortilla herbacé tartare de bar 🍷🍷🍷

Tarte mousse mozza confit de tomate 🍷🍷

Les verrines

Tartare de haddock mousse de pomme de terre 🍷

Céleri remoulade au lait de coco rappé de poutargue 🍷

Mousse de petit pois au wasabi magret de canard fumé 🍷

Les ateliers (3 au choix)

• **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 🍷

• **Charcuterie Corse** découpé devant vous, assortiment de pain 🍷

• **Gravlax** saumon trois façons 🍷

• **Pinsa** : jambon Serano grande réserve / jambon truffé 🍷

Photographie : Sébastien CABANES

AUMER
TRAITEUR

MENU PRESTIGE

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 30€

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 🍷🍷

Plat chaud

Carré d'agneau roti aux herbes jus corsé 🍷

- ou -

La tendre pièce de veau français à la Rossini 🍷

- ou -

Filet de canette des Dombes laqué miel de Provence 🍷

- ou -

Dos de grondin petits légumes sur un jus d'arêtes mousse de rouille 🍷🍷🍷

- ou -

Pavé de Maigre beurre de citron écume d'herbe 🍷🍷

- Garniture au choix -

Voir menu de mariage p.5

Un plateau de fromages par table

Dessert

Cascade de fruits découpés

Pièce montée traditionnelle - ou - Naked cake (+2,50€) 🍷🍷🍷

Assortiment de mignardises selon notre Chef 🍷🍷🍷

Desserts grand format : Tarte aux fruits rouges - ou - Pavlova - ou - Tiramisu (+4 €) 🍷🍷🍷

Les boissons*

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc)

Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc)

Domaine Chateau Saint Hilaire (rouge - rosé - blanc) (+2€ en supp.)

Eaux minérale et gazeuse

Café

*(à discrétion)

MENU BRASERO

105€*

*102€ sans les vin

*99€ sans les vins et les apéritifs

Bar à rafraîchissement

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

(Deux choix compris dans le menu)

VIN D'HONNEUR

Boissons (à discrétion)

Spritz, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard

Jus de fruits, sodas

Champagne (voir tarif p.18)

Sur les buffets

Bar à Anchoïade / Tapenade / Tomatade 🍷

Au plateau servi chaud

Acras de gambas revisités 🍤

Au plateau servi froid

Les ateliers

- Découpe de charcuterie 🍖
- Atelier saumon gravlax 🐟
- Atelier tomate mozzarella tressée
- Atelier ceviche 🐟
- Atelier huître vinaigre et citron 🍷
- Atelier asiatique sushi - nems 🍣🍱🥙🥗

MENU BRASERO

Personnes invitées seulement au vin d'honneur : 30€

Menu végétarien et vegan sur demande

Plat chaud

Picanha de boeuf sauce chimichuri / Saussice de canard façon Toulouse / Brochette d'agneau

- ou -

Côte de porc du Mont Ventoux

- ou -

Côte de bœuf

- ou -

Pavé de thon mariné 🐟

- Garniture -

Légumes au brasero / Gratin dauphinois 🥔 / Pomme Alu

Un plateau de fromages par table 🧀

Dessert

Cascade de fruits découpés

Pièce montée traditionnelle - ou - Naked cake (+2,50€) 🍰 🥞 🍌

Assortiment de mignardises selon notre Chef 🍰 🥞 🍌 🍩

Desserts grand format : Tarte aux fruits rouges - ou - Pavlova - ou - Tiramisu (+4 €) 🍰 🥞 🍌 🍩

Les boissons*

Domaine Château Virant (rouge - rosé - blanc)

Domaine des Oullières (rouge - rosé - blanc)

Domaine Chateau Saint Hilaire (rouge - rosé - blanc) (+2€ en supp.)

Eaux minérale et gazeuse

Café

LES BRUNCHS

52€*

* Est compris le service jusqu'à 15 heures

BRUNCH LENDEMAIN

Salé froid

Assortiment de charcuteries
Les focaccias du chef à la tomate et basilic 🌿
Salade de pâte à la parmesane 🌿
Trilogie de gravlax 🐟
(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 🍷
Assortiments cakes 🍰
Corbeille de fruits
Fromage blanc, miel, et céréales 🍷
Les minis viennoiseries 🍷

Les boissons

Jus de fruit frais à centrifugeuse
(orange, carotte, pamplemousse, ananas, pomme, fraise,
pastèque, melon, melon jaune, melon vert, framboise)
Vin rouge, rosé et blanc
Ice Tea frais
Eau minérale et gazeuse
Café et thé

BRUNCH BARBECUE

Salé froid

Salade tomate mozzarella 🍷
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,
assortiment de saucisses maison
(poulet curcuma, canard, merguez, chorizo, tomates...)
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

35 euros en livraison sans les boissons

Salé froid

Les tartinables d'Aumer
(tapenade, tomatade) 🌿
Les focacias du chef à 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 ateliers terre

Brasero : 1 côte de bœuf, 2 onglets de veau, 2 plumas	4€
Le Foie gras en mi-cuit et poêlé 🍷.....	5€
Jambon de Sérano à la découpe	4€
Burger en atelier délicieux burger au boeuf ou aux légumes pour les végis 🍷.....	4€
Pinsa jambon truffé / Tomate mozza (25 Pièces) 🍷.....	4€/pers.
Découpe de charcuterie à la trancheuse manuelle (lonzo, coppa, saucisson, jambon cru) 🍷.....	4€/pers.

Les ateliers mer

Brasero : poisson thon mariné au soja gingembre façon tataki juste sur le grill 🍷.....	4€
Les huîtres avec vinaigre et citron Marenne d'Oléron 🍷.....	5€
Trilogie de gravelak's 🍷.....	4€
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 🍷.....	4€
Atelier asiatique sushi nems 🍷.....	5€
Atelier bouillabaisse à la Marseillaise cuit dans une soupe de poisson maison 🍷.....	5€

Les ateliers terre & mer

Plancha 3 pièces ou 6 pièces : brochette de boeuf, brochette de poulet, magret de canard, poulpe, crevette sauvage, noix de St Jacques 🍷.....	4€ / 8€
---	---------

Les ateliers veggies

Gorgonzola à la cuillère avec des croûtons dorés 🍷.....	4€
La soupe au Pistou comme en Provence (c'est la recette de la belle-mère !)	3€
Atelier tian légumes sur un pain de campagne en tartine 🍷.....	4€
Oeuf parfait crème de Morilles 🍷.....	4€

Les ateliers sucrée

Glace qui roule (<i>prestation globale</i>) 🍷.....	450€
Le panier à Cannoli et ses toppers (ricotta à l'orange, chocolat) 🍷.....	4€

LES OPTIONS EN SUPPLEMENTS

Un en-cas pour la fin de soirée ou pour le rafraîchissement

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€
La Glace qui roule (glace en rouleau sur le principe des glaces Thaïlandaises)	450€

Suppléments 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 Signature	25€
Open Bar digestifs	400€
• 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-	
Service Open Bar (1pers. 3h de service (100€ l'heure supp))	200€

D'autres plats

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

Avant l'événement (prendre RDV sur le site internet de AUMER TRAITEUR)

Dégustation sur demande	30€ / pers.
Dégustation accompagnant	50€ / pers.

À la demande du client

Visite technique du lieu de réception (facturation du déplacement)	30€ / heure
--	-------------

DETAILS PRESTATIONS

COMPRIS DANS LA PRESTATION

- Le service, la mise en place des tables avec nappes blanches, la vaisselle, les serviettes.
- **Le pain** : 2,5 boules / pers. et **les glaçons** : 2kg / 10 pers.
(AUMER TRAITEUR ne peut être tenu responsable des fortes conditions climatiques et du manque de glaçons)
- **Menu des mariés OFFERT**
- **Menu enfant 15 € - 0/10 ans :**
Plat au choix : 2 burgers, escalope milanaise, pommes sautées, lasagnes, panier pique-nique
Dessert : mousse chocolat
- **Menu prestataire 30 €**

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

Assiette de présentation (avec ou sans rebord).....	1€
Bar blanc en bois	150€
Mange debout (avec nappe)	30€
Table buffet (avec nappe)	30€
Drapé nappe blanche pour buffet et table	30€
Nappe ronde	10€
Nappe supplémentaire	10€
Toute manipulation de mobilier en dehors de la salle sera facturée	150€
Déplacement aller et retour	200€/h
Location tente cuisine	150€
Décoration table	(minimum) 150€
Évacuation des bouteilles en verre sera facturée selon le lieu de réception.....	50€
Ménage de la salle en fin de soirée sera facturée	(min.) 150€

Photographe : Sébastien CABANES

AUMER
TRAITEUR

CONDITIONS & TARIFS*

Gestion particulière des menus :

- Possibilité de s'adapter aux exigences religieuses et alimentaires.

Tarification et contrat :

- Les prix indiqués sont TTC basés sur le prix hors taxe d'Aôut 2025/2026.
- -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.
- À moins de 50 personnes un supplément de 300€ vous sera demandé.
- À plus de 20 enfants un supplément de 150€ vous sera demandé.
- 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, à la signature du devis.

Prévention sécurité et soins du matériel :

- 80 € / nappe seront demandés en cas de dégâts (brûlure, encre, bougie...).
- Toutes nappes ou serviettes tachées, brûlées ou dégradées au retour du pressing seront facturées à hauteur de 80 € par nappe et 5 € par serviette.
- Toute casse ou perte de vaisselle sera facturée 1€50 l'unité.
- Toutes les bouteilles d'alcool de l'apéritif sont enlevées à la fin du cocktail.
- Les bougies à flamme ne seront autorisées sur les tables que si elles sont placées dans un photophore.
- Les scintillants sont interdits sur toutes tables recouvertes de nos nappes.

* APRÈS VISITE TECHNIQUE **une majoration** pourra être apportée sur certains domaines.

AUMER TRAITEUR ne tolérera aucun manque de respect auprès de son personnel et se réserve le droit de partir de la réception.



- Alcool
- Mollusques
- Soja
- Fruits à coque
- Sulfites
- Maïs
- Poisson
- Arachides
- Crustacés
- Lactose
- Lupin
- Moutarde
- Gluten
- Œuf
- Céleri
- Sésame

Afin que chacun profite pleinement du repas, merci de nous indiquer à l'avance si certains de vos invités présentent des allergies alimentaires.

MES PARTENAIRES

Groupe de musique

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

Julie Jourdan - 04 30 22 04 51

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

Charly Ettedgui - 06 67 59 32 70

MS evenement - 06 99 33 35 05

Wedding

Coordinateur(rice) Cérémonie

Décorateur(rice)

A Deux Mains Tenant, Krystel / Yacine - 06 89 02 85 25

Okiss Wedding Design - 06 50 18 45 65

Wonder Events - 06 09 31 05 71

Céline Fernandez - 06 43 47 02 17

Aurélie, J'ai deux Amours - 06 87 01 55 92

Agence FV Wedding Events - 07 62 80 08 90

Estel and Co - 06 73 05 82 45

D'Day Wedding Planner Nice - 06 58 62 37 67

D'Day Wedding Planner Provence - 07 67 45 17 27

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

Solange Grenna - 07 60 46 24 11

Manu Linares - 06 40 59 65 81

Clara .HL - 06 09 75 65 80

Nicolas Elsen - 06 48 37 39 65

HAMPOP - 04 13 68 49 83

Atipique - 06 51 68 82 86



D'autres prestataires à consulter sur

www.aumertraiteur.com

AUMER
TRAITEUR



Photographe : Nicolas Elsen

Photobooth

Ma Boite à Sourire - 07 82 00 08 07

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

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

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

Terre de St Hilaire - 04 98 05 40 10

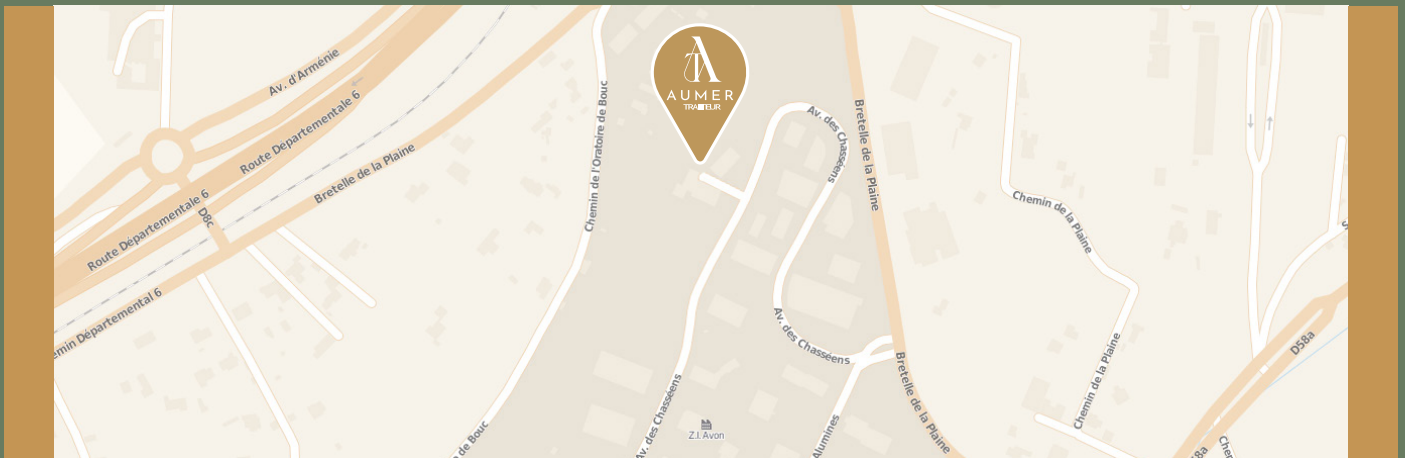
Mas des cinq fontaines à Sisteron - 06 59 72 20 74

** 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



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@umertraiteur.com - www.umertraiteur.com

