



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 m<sup>2</sup>
- Un dépôt de 400 m<sup>2</sup>
- 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 !



Photographe : Aurélie Ungaro



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

88€\*

\*85€ sans les vins

\*82€ sans les vins et les apéritifs

\*Rafraîchissement supp 2€ / pers.

## Apéritif

### 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 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.

Photographe : Nicolas Elsen

**A** 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 (+1,50€)

## Les boissons\*

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

\*(à discrétion)

# MENU D'EXCEPTION

98€\*

\*95€ sans les vins

\*92€ sans les vins et les apéritifs

\*Rafraîchissement supp 2€ / pers.

## Bar à rafraîchissements

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

## Apéritif

### Boissons (à discrétion)

Soupe champenoise, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard  
Jus de fruits, sodas

## Sur les buffets

Bar à 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

## 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**  
**OU Le saumon gravelak's 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**



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 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

**- Deux garnitures au choix -**

**Un plateau de fromages par table**

## Dessert

Cascade de fruits découpés

Pièce montée traditionnelle - ou - Naked cake (+1,50€)

Assortiment de mignardises selon notre Chef

## 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

98€\*

\*95€ sans les vins

\*92€ sans les vins et les apéritifs

\*Rafraîchissement supp 2€ / pers.

## Bar à rafraîchissements

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

## Apéritif

## Boissons (à discrétion)

Soupe champenoise, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard  
Jus de fruits, sodas

## Sur les buffets

Bar à 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



Photographe : 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

## Un plateau de fromages par table

## Dessert

- Cascade de fruits découpés  
La pièce montée - ou - Naked cake (+1,50€)  
Assortiment de mignardises selon notre Chef

## 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

## 118€\*

\*115€ sans les vins

\*112€ sans les vins et les apéritifs

\*135€ Avec champagne Riboulot Signature

\*Rafrâichissement supp 2€ / pers.

## Bar à rafraîchissements

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

## Apéritif

### Boissons (à discrétion)

Spritz, Champagne\*, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard  
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

## 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
- **Gravelak's** saumon trois façons
- **Pinsa** : jambon Serano grande réserve / jambon truffé



Photographe : Sébastien CABANES

**A**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 -

Un plateau de fromages par table

## Dessert

Cascade de fruits découpés

La pièce montée - ou - Naked cake (+1,50€)

Assortiment de mignardises selon notre Chef

## 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

98€\*

\*117€ sans les vins

\*Rafraîchissement supp 2€ / pers.

## Bar à rafraîchissements

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

## Apéritif

### Boissons (à discrétion)

Spritz, Champagne\*, Whisky, Pastis, Martini Blanc et Rouge, Ricard

Jus de fruits, sodas

## 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 gravelak's
- Atelier tomate mozzarella tressée
- Atelier ceviche
- Atelier huître vinaigre et citron
- Atelier asiatique sushi - nems



Photographe : Sébastien CABANES

# 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

La pièce montée - ou - Naked cake (+1,50€)

Assortiment de mignardises selon notre Chef

## 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

49€\*

\* Est compris le service jusqu'à 16 heures

## BRUNCH LENDEMAIN

### Salé froid

Assortiment de charcuterie  
Les focaccias du chef à la tomate et basilic  
Salade de pâte à la parmesane  
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  
Assortiment cakes  
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



**AUMER**  
TRAITEUR

Photographe : Noé David

# 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 livraisons 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 .....	3€50
Burger en atelier délicieux burger au boeuf ou aux légumes pour les végis .....	3€
Pinsa jambon truffé / Tomate mozza (25 Pièces) .....	350€
Découpe de charcuterie à la trancheuse manuelle (lonzo, coppa, saucisson, jambon cru) .....	350€

## 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 .....	3€
Trilogie de gravelak's .....	3€50
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€

## 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 vegis

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€
Atelier tian légumes sur un pain de campagne en tartine .....	2€
Oeuf parfait crème de Morilles .....	3€

## 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€

## 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 Signature .....	25€
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	
Service Open Bar .....	150€

## D'autres plats

Côte de boeuf / Epaule d'agneau / Broche / Pigeon .....	Nous consulter directement
Pièce montée de fromages .....	150€

## Avant l'événement

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

# DETAILS PRESTATIONS

## COMPRIS DANS LA PRESTATION

- Le service, la mise en place des tables avec nappes blanches ainsi que deux nappes pour vos décors, 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 10 € - 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 €**

## 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 .....	1€
Mange debout (avec housse lycra) .....	20€
Mange debout (avec nappe) .....	30€
Table buffet (avec housse lycra) .....	20€
Table buffet (avec housse nappe) .....	30€
Drapée nappe blanche pour buffet et table .....	30€
Nappe supplémentaire .....	10€
Toute manipulation de mobilier en dehors de la salle sera facturée .....	150€
Déplacement aller et retour .....	150€/h
Location tente cuisine .....	150€
Décoration table .....	(minimum) 150€
Évacuation des bouteilles en verre sera facturée .....	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 2024.
- -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, 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.**





# 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

**Charly Etedgui** - 06 67 59 32 70

## Wedding

### Coordinateur(rice) Cérémonie Décorateur(rice)

**A Deux Mains Tenant, Krystal / 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

## 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



D'autres prestataires à consulter sur  
[www.aumertraiteur.com](http://www.aumertraiteur.com)

**AUMER**  
TRAITEUR



Photographe : Nicolas Elsen

## Photobooth

**Ma Boite à Sourire** - 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 Récese** - 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 Bamboueraie 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)*

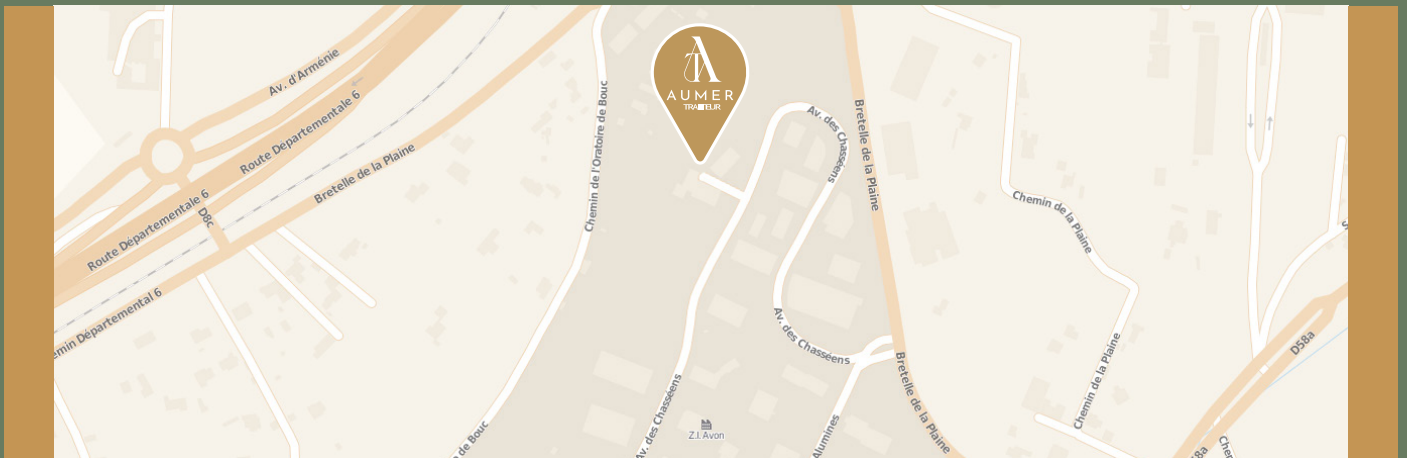
D'autres prestataires à consulter sur  
[www.aumertraiteur.com](http://www.aumertraiteur.com)



**AUMER**  
TRAITEUR

Un laboratoire de 150 m<sup>2</sup>  
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](mailto:contact@umertraiteur.com) - [www.umertraiteur.com](http://www.umertraiteur.com)

