



# Apéritif, Cocktail et Lunch 2023 Particuliers



# GAUDEFROY RECEPTIONS A LE PLAISIR DE VOUS PROPOSER 3 MODES DE PRESTATIONS

## Prestation n°1 : A emporter

A partir de 15 personnes. Commande à venir récupérer dans nos locaux, au 1945 Route de Marseille, DN8, 83190, Ollioules. Entre 8h et 17h

## Prestation n°2 : A livrer

A partir de 15 personnes. Tarifs de nos Frais de livraison en sus de votre formule : nous consulter

## Pour ces deux types de prestations

- ✓ Les pièces cocktails sont dressées sur des plats à usage unique.
- ✓ Nous vous proposons le forfait écoresponsable : gobelets à usage unique (3 par pers.), assiettes et couverts à usage unique (1 par pers.), nappe en papier (5m pour 50 pers.) et serviettes en papier.

## Prestation n°3 : Complète

A partir de 25 personnes, incluant les services et prestations suivantes :

**La logistique et le Matériel** : 1 bar pour 140 personnes, 1 buffet pour 70 personnes, 1 mange-debout pour 20 personnes. Buffets nappés agrémentés d'une décoration. La vaisselle de bar, la verrerie, la platerie sont de gamme prestige. Dressage et chauffe sur place, matériel de cuisson et de service pour les ateliers culinaires.

**Le personnel de Service** : Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 35 personnes). Forfait de 4h sur place incluant mise en place, service au plateau, au bar et aux buffets, débarrassage. *Au-delà du forfait, les ½ heures supplémentaires seront facturées par employé.*

**La Livraison** : de la prestation en camion frigorifique.

# TOUTES NOS FORMULES

## Leurs quantités

### **12 Bouchées**

Un apéritif généreux, à toute heure

### **16 Bouchées**

Un déjeuner ou un diner rapide

### **20 Bouchées**

Un déjeuner ou un diner complet sans rien ajouter !

## Leurs compositions :

### **Petites Pièces**

Assortiment de bouchées cocktails salées et sucrées, de pièces planifiées et de petites vaisselles

### **Lunch**

Cocktail convivial composé principalement de pièces froides à partager

### **Lunch Chaud**

Cocktail Lunch avec 1 Panier Vapeur pour le plat chaud de votre cocktail

### **Animé**

Equivalent du lunch chaud en format animé comprenant 2 show culinaires préparés en live par nos cuisiniers

### **BBQ**

Pour vos réceptions en extérieur

Une fois choisie la quantité que vous souhaitez, à vous de composer votre offre personnalisée dans la formule adéquate !

# Les Formules 12

## Bouchées

-Cette formule ne remplace pas un repas.

Conseils : pour un déjeuner 'rapide' prévoir

16 bouchées. Pour un 'vrai' déjeuner ou

dîner, prévoir 20 bouchées-

**Nous vous proposons 3 possibilités**

### Petites pièces

1 Etal Provençal - 9 Pièces Cocktail salées - 2 Pièces Sucrées

### Lunch

1 Etal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises - 2 Pièces Sucrées

### Animé

1 Etal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 2 Pièces sucrées

# Les Formules 16

## Bouchées

-Conseils : pour un déjeuner 'rapide' prévoir  
16 bouchées. Pour un 'vrai' déjeuner ou  
dîner, en prévoir 20-

**Nous vous proposons 4 possibilités**

### Petites pièces

1 Etal Provençal - 12 Pièces Cocktail salées - 3 Pièces Sucrées

### Lunch

1 Etal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises - 1 Pièce à Partager  
- 1 Dessert à Partager - 1 Pièce Sucrée

### Lunch Chaud

1 Etal Provençal - 2 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises - 1 Panier Vapeur  
- 1 Dessert à Partager - 1 Pièce Sucrée

### Animé

1 Etal Provençal - 4 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show  
- 1 Dessert à Partager - 1 Pièce sucrée

# Les Formules 20

## Bouchées

-Conseils : pour un déjeuner 'rapide' prévoir  
16 bouchées. Pour un 'vrai' déjeuner ou  
dîner, en prévoir 20-

### Nous vous proposons 5 possibilités

#### Petites pièces

1 Etal Provençal - 15 Pièces Cocktail salées - 4 Pièces Sucrées

#### Lunch

1 Etal Provençal - 4 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises - 1 Salade – 1 Pièce à Partager - 1 Dessert à Partager - 2 Pièces Sucrées

#### Lunch chaud

1 Etal Provençal - 2 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 1 Ardoise - 1 Pièce à Partager – 1 Panier Vapeur – 1 Salade - 1 Dessert à Partager - 2 Pièces Sucrées

#### Animé

1 Etal Provençal - 4 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 1 Pièce à Partager – 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 1 Dessert à Partager - 2 Pièces sucrées

#### BBQ

1 Etal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 1 Salade - 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Barbecue - 1 Dessert à Partager - 2 Pièces sucrées

# Personnalisez votre réception – Voici notre liste des mets

## Pièces cocktails salées

(4 catégories : Créations salées, Petites Vaisselles, Mini Pains Gourmands, Spécialités Chaudes)

(Équivalence 1 bouchée)



### Créations salées

Bille Surprise Mentholée, Concombre et Saumon Gravlax

Bouchée à la Tartufata

Bouchée Italienne au Pesto

Bulbe de foie Gras Chocolat

Cannelloni de Courgette à la Caponata (V)

Clafoutis Caviar d'Aubergine, Herbes Fraîches et Stracciatella

Confit d'Oignon au Grison

Pince de Radis, Houmous et Légumes croquants (V)

Risotto à la Roquette Façon Maki (V)

Sifflet de Chorizo au Fromage Frais

Soupe de Poisson, Rilette de Rouget sur son Pain de

Campagne

Tomates Surprise Brousse au Basilic

Wrap de Fromage Frais et Saumon Fumé, Citron au Sel



### Petites Vaisselles

Dôme de Gaspacho Andalou et Fines Herbes (V)

Tartare de Loup-Passion-Combava

Tataki de Thon, Mousseline d'avocat et Wasabi

### Mini Pains Gourmands

Bagnat Cocktail

Caroline au Piment d'Espelette et Jambon Ibérique

Ciabatta Façon Niçoise

Vénitien crudités-œuf mimosa

### Spécialités chaudes

Croc Truffe Aestivum

Duo de Burger, Bœuf Pécorino et Steak Véggie

Finger Jambon, Sauce Mornay Beaufort

Gourmandise au Figatelli grillé

(V): Végan

## Etal Provençaux

(Équivalence 1 bouchée)

Anchoïade et Crudités

Caillette Varoise

Clafoutis aux Légumes du Soleil, Féta et Tomates Mi Confites

Focaccia aux Tomates, Pépites d'Olives de Nyons et Burrata

Pan Con Tomates (V)

Pissaladière

Tapenades et crudités

## Street Food

(Équivalence 2 bouchées)

Bagel Rouge et Noir Charbon Végétal

Brochette de Volaille Marinée, Mayonnaise Tandoori (C)

Cromesquis Tartufata (C)

Crevette Panko, Sweet Chili (C)

Croustillant de Brousse à la Truffe d'été (C)

Croque Saumon Fumé, Condiment Moutarde (C)

Eclair Thon – Légumes du Soleil (C)

Hot Dog Marseillais

Bagel Brooklin

Tartelette Champignons et Chèvre Cendré

(V): Végan

(C): Pièces chaudes

## Ardoises & Planches

(Équivalence 2 bouchées)

### Charcuterie

**Planche N°1** : Jambon cuit aux Herbes, Mortadelle à La Pistache, Chorizo et Lonzo.

Tartare de Tomates à l'Estragon, Beurre et Cornichons Pickles, Pain de Campagne

**Planche N°2** : Jambon Serrano, Caillette, Figatelli et Saucisson de Fenouil.

Tartare de Tomates à l'Estragon, Beurre et Cornichons Pickles

Pain de Campagne

### Viande Froide

**Planche N°1** : Ballotine de Volaille Tartuffata, Pain de Campagne Tranché

**Planche N°2** : Rôti de Bœuf aux Epices, Pain de Campagne Tranché

### Planche de La Mer

**Ardoise N°1** : Tartare de Bonite, Citron Caviar, Oyster Algues et Condiments

**Ardoise N°2** : Saumon Cru Mariné à l'Aneth et sa Marinade. Fromage Frais aux Herbes, Pain Complet Tranché, Beurre Doux et Citron

### Fromage

**Planche N°1** : Tome de Savoie, Chèvre Cendré et Comté.

Confiture de Figs et Noix, Fruits Secs, Pain de Campagne

**Planche N°2** : Brie, Fourme d'Ambert et Banon.

Confiture de Figs et Noix, Fruits Secs, Pain de Campagne





## Salades

(Équivalence 2 bouchées)

**Détox** : Saumon Gravlax Betterave, Quinori façon Taboulé, Wakamé

**Green's** : Caponata aux Tomates Cerises, Poulet Fumé et Graines de Moutarde

**La Med'** : Thon en Tataki, Haricots Verts, Grenaille, Poivrons Jaunes, Œuf de Caille, Tomates Cerises, Olives Noires et Basilic

**La Penne** : Penne Regate, Jambon Aux Herbes, Pesto et Cantal

**L'Authentique Niçoise** : Poivrons, Cébettes, Pommes de Terre, Olives Noires, Basilic, Œuf Dur et Thon

**L'Estivale** : Melon, Fêta et Chiffonade de Jambon Cuit à la Truffe

**Le Vent en Poulpe** : Salade de Poulpes, Rattes du Touquet, Huile d'Estragon

**Printanière** : Asperges Vertes Croquantes, Pommes de Terre, Radis et Graines de Courges (V)

**Vitaminée** : Salade de Légumes Croquants « hyper vitaminée » (V)

## Pièces à Partager

(Équivalence 3 bouchées)

**Bruschetta (pour 10 personnes)** : Pecorino Gratiné brousse aux Herbes et Jambon de Bayonne

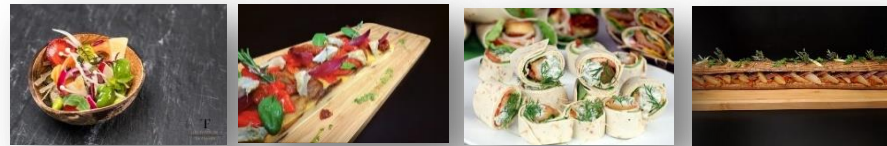
**Crostini (pour 10 personnes)** : Pain de Campagne Frotté à l'Ail, Concassé de Tomates Fraîches et Anchois Marinés

**Quiche du Soleil (pour 32 personnes)** : Courgette, Tomates Cerises, Fêta

**Quiche La Parisienne Au Mètre (pour 32 personnes)** : Champignons de Paris Rôtis, Jambon Cuit aux Herbes et Tartufata

**Tarte Sablé (pour 24 personnes)** : Emincé de Poulet Rôti, Tomates Mi-Confites et Mousse de Chèvre Cendré

**Tartelette Végétale (pour 24 personnes)** : Caviar d'Aubergines, Pétale de Légumes et Grenade (V)



## Paniers Vapeur

(Équivalence 4 bouchées)

Cabillaud, Beurre Blanc et Semoule de Brocoli

Daurade Royale, Sauce Vierge, Risotto Crémeux et Tagliatelles de Légumes

Jambon Braisé au Cidre et Ecrasé de Patate Douce

Paleron de Bœuf Fondant, Légumes Braisés Façon Pot au Feu

Poulet Basquaise, Riz Pilaf

Raviole à La Daube, Jus Corsé, Brunoise de Légumes

Sauté de Veau au Chorizo, Pommes Grenailles

Truffade au St Nectaire

(V): Végan

## Cooking Show

(Équivalence 2 bouchées)

- Beignets à La Provençale** 🍷 Aubergines, Fleurs de Courgettes, Asperges, Sauce Aioli et Petits Croutons (C)
- Burger** 🍷 Bœuf Haché, Fromage Cheddar, Oignons Rouges, Salade Verte, Sauce Béarnaise, Barbecue, Ketchup, Moutarde, Mayonnaise. Petit Pain Brioché (C)
- Croc Truffe** 🍷 : Truffe d'Été Aestivum et Jambon aux Herbes, Beaufort (C)
- Foie Gras** 🍷 Foie Gras Poêlé au Sel Rose de l'Himalaya, Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Compotée de Pommes (C)
- Hot Dog Marseillais** : Fenouil Confit, Rouille Anisée, Saucisse et Oignons Confits (C)
- Huîtres** : Etal d'Huîtres de Tamaris N°3 (2 par personne) sur Lit d'Algues. Citron, Vinaigre à l'Echalote, Pain de Seigle et Beurre Eclairé
- Planche de La Mer** 🍷 St Jacques à l'Aneth & Gambas à l'Anis, Sauce Isigny Acidulée, Gribiche et Tomatine (C)
- Planche de La Terre** 🍷 Entrecôte & Pluma de Porc, Sauce Barbecue, Gribiche et Sweet Chili (C)
- Raviolis** : Daube, jus corsé. Sauce Albufera et Copeaux de Parmesan (C)
- Risotto dans Sa Meule** Risotto aux Champignons, Lié au Parmigiano Servi en Cassolettes (C)



### Ateliers

(Équivalence 2 bouchées)

- Bagels Salés** : Piperade-Magret Fumé et Chèvre Truite Fumé
- Croque** 🍷 : Jambon de Dinde, Emmental et Curry (C)
- Hot Dog Classique** : Pain Hot Dog Saucisse de Francfort, Sauce Mayonnaise, Ketchup, Moutarde (C)
- Mini Panini** : Tomate Basilic Mozzarella (C)
- Mozzarella en Folie** : Di Bufala, Burratina, Scamorza et Tressée.
- Trilogie de Tomates Anciennes à la Fleur de Sel, Huile Vierge
- Pâtes** : Penne Rigate, Sauce Bolognese, Pesto, Parmesan, Huile Piquante et Parfumée (V) (C)
- Wrap** : Saumon Fumé au Fromage Frais et Concombre

NB : 🍷 dégage de la fumée à installer à l'extérieur ou près d'une fenêtre

### Barbecues

(Équivalence 6 bouchées)

- BBQ Terre-Mer Au Charbon de Bois** (C)
- Brochettes de Poulet Fermier - Brochettes de St jacques et Gambas – Ratatouille  
Sauce Gribiche, barbecue, Moutarde à l'Ancienne - Pain Baguette
- Big Green** (C)
- Côte de Bœuf Persillée au Romarin - Aiguillette de Canard au Miel Truffé (Aestivum)  
Tagliatelles de Légumes - Pain Baguette
- Classic BBQ Au Charbon de Bois** (C)
- Merguez, Chipolatas, Ribs – Frites  
Sauce Mayonnaise, Ketchup, Moutarde - Pain Baguette  
Tagliatelles de Légumes - Pain Baguette

Book  
Particuliers

## Dessert à Partager

(Équivalence 2 bouchées)

Mousse au Chocolat

Panier de Fruits (V)

Soupe de Fruits (V)

**Les Tou-Long à Partager (1 parfum à choisir)**

Paris Brest - St Honoré – Tarte aux Pommes - Forêt Noire - Tarte au Citron Meringuée



## Pièces Sucrées

(Équivalence 1 bouchée)

Arlequins de Petits Verres Sucrés

Cannelés

Chou pâtissier au chocolat

Croc duo : exotique et framboise

Déshabillé de fruits frais piqués (V)

Fours Sucrés

Larme Citron meringuée

L'iris chocolat

Macada-choc : chocolat-caramel

Macada-framboise : framboise-pistache

Macarons

Magnum

Mini St Honoré

Mini Tropicienne

Noisettella

Nougat chocolat, Citron vert et Gingembre

Rocher : praliné-chocolat

Soupe de fruits frais aromatisé à la menthe fraîche (V)

Trilogie de Mini Cheese Cake (citron, abricot, framboise)

(V) : Végan

Book  
Particuliers

# - Options -

## POUR LES FORMULES 12, 16 ET 20 BOUCHEES

Atelier ou Cooking Show supplémentaire à partir de 46 personnes (équivalent 2 bouchées supplémentaires par personne)

### DESSERT

#### Entremets d'Anniversaire Rectangulaire

[10 à 60 parts] Avec plaque et scintillants.

#### Au choix :

- ✓ Brownie Macaronade (Brownie mousse chocolat macaron - Nutella)
- ✓ Exotic (Dacquoise noix de coco, passion mangue et ananas)
- ✓ Fruitier ou Fraisier (selon saison)
- ✓ Intense Chocolat (Biscuit chocolat pain de Gènes, crémeux chocolat, glaçage chocolat intense)
- ✓ K-si (Croustillant praliné, biscuit pain gènes, mousse cassis confit cassis)
- ✓ K-ramel (Sablé breton, biscuit chocolat, bavarois caramel beurre salé, glaçage caramel)
- ✓ Provençal (Biscuit Joconde et dacquoise amande, mousse orange sanguine, crème citron et meringue)
- ✓ Citron Cheese

#### **Croque en Bouche sur mesure.**

Minimum 60 choux.

#### **Présentations Festives**

- ✓ Mini Pièce Montée, 24 mini-choux (pour 8 pers.)
- ✓ Mini Gâteau Américain (pour 12 pers.) Au choix : chocolat-caramel ou noisette-poire

## **BOISSONS** – Tarifs par personne

- ✓ Evian (1l pour 6) Perrier, Jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice Tea, Tonic (1l pour 4)
- ✓ Kir Champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers.)
- ✓ Spritz (1 verre/pers.)
- ✓ Mojito (1 verre/pers.)
- ✓ Whisky, Ricard, Martini (1 verre/pers.) (uniquement en prestation 'complète')
- ✓ Aumerade Cuvée Style, Rouge, Rosé ou Blanc, la Bouteille
- ✓ Côte de Provence St Julien d'Aille, Rouge, Rosé ou Blanc, la Bouteille
- ✓ Champagne Senez Brut, la Bouteille
- ✓ Café Nespresso Machine, thé et tisanes au buffet (uniquement en prestation 'complète')
- ✓ Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails

## **MOBILIER** - Mise en place de guéridons nappés et de chaises .

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros HT + TVA en vigueur : taux de 5,5% pour les prestations nourriture seule et boissons non alcoolisées (sans matériel ni personnel), taux de 10% pour les prestations nourriture et boissons non alcoolisées avec matériel et personnel, taux de 20% pour les frais de livraison et les boissons alcoolisées.

### **POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE**

Nous vous informons que certains produits inscrits dans notre carte ne seront disponibles que dans leur période saisonnière (ex : asperges, fraises, araignée de mer, truffe d'été, fleur de courgette...).

Nous vous précisons que nos viandes sont à 80% d'origine Union Européenne et 20% hors Union Européenne ; nos poissons : loup, daurade, rouget sont majoritairement issus de la pêche ou de l'élevage Méditerranéen. Nos huîtres sont issues de la production locale. Nous nous efforçons de respecter la disponibilité des produits, sous réserve de la possibilité d'approvisionnement de la période. Liste des allergènes sur simple demande



# GAUDEFROY

TRAITEUR RECEPTIONS



Service commercial & laboratoire de fabrication agréé: Gaudefroy Réceptions : 1945, DN8 (Route de Marseille) - 83190 Ollioules  
 www.gaudefroy-receptions.com x info@gaudefroy-receptions.com x Tel. 04 94 63 16 16 x Fax. 04 94 63 10 11  
 SAS au capital de 40 000€ - SIRET 404 708 679 00034 - RCS 96B 00364 Toulon - NAF 5621Z - TVA FR 38 404 708 679



LES TRAITEURS DE FRANCE VAINQUEURS  
 DU PRIX DE L'INNOVATION RESPONSABLE  
 2018 ComInRSE

