



GAUDEFROY
RÉCEPTIONS



Apéritif, Cocktail et Lunch Printemps/Été 2026

Particuliers



Découvrez nos différentes formules, toutes à la carte !

TOUTES NOS FORMULES

Leurs compositions :

Petites Pièces

Assortiment de bouchées cocktail salées et sucrées, de pièces planifiées et de petites vaisselles.

Lunch

Cocktail convivial composé principalement de pièces, d'ardoises et de planches à partager.

Lunch Chaud

Cocktail lunch avec un panier vapeur pour le plat chaud de votre cocktail.

Animé

Equivalent du lunch chaud en format animé comprenant deux shows culinaires préparés en live par nos cuisiniers.

BBQ

Pour vos réceptions en extérieur.



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



Gaudefroy Réceptions à le plaisir de vous proposer 3 modes de prestations :

Prestation n°1 : À emporter

À 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 : À livrer

À partir de 15 personnes. Tarifs de nos frais de livraison en sus de votre formule :

Villes d'Ollioules et de Toulon : frais de livraison offerts

Moins de 40 km d'Ollioules

Moins de 100 km d'Ollioules

Moins de 150 km d'Ollioules

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 (supplément à prévoir).

Prestation n°3 : Complète

À 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 restauration incluant la présence des clients :

- 8/12 bouchées 2h00 de présence
- 16 bouchées 2h30 de présence
- 20/25 bouchées 3h00 de présence

Au-delà du forfait, un supplément tarifaire sera à prévoir.

En dessous de 35 personnes, 1 serveur supplémentaire obligatoire (supplément à prévoir).

La livraison : la livraison est effectuée en camion frigorifique.

Les tarifs indiqués sont susceptibles de modifications en raison de contraintes logistiques (restanques, étages, terrain difficile, puissance électrique, etc.).

Cela sera déterminé lors d'une visite logistique payante.

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 Étal Provençal - 7 Pièces Cocktail Salées – 1 Street Food - 2 Pièces Sucrées

Lunch

1 Étal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises - 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 Étal Provençal - 10 Pièces Cocktail Salées – 1 Street Food - 3 Pièces Sucrées

Lunch

1 Étal Provençal - 6 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises - 1 Finger Sucré - 1 Pièce Sucrée

Lunch Chaud

1 Étal Provençal - 2 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises – 1 Mini Plat Chaud – 1 Finger Sucré – 1 Pièce Sucrée

Animé

1 Étal Provençal - 4 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food – 1 Ardoise - 2 Cooking Shows - 3 Pièces Sucrées

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 Étal Provençal - 13 Pièces Cocktail Salées – 1 Street Food - 4 Pièces Sucrées

Lunch

1 Étal Provençal - 7 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 2 Ardoises - 1 Salade - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

Lunch Chaud

1 Étal Provençal - 5 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food - 1 Ardoise – 1 Mini Plat Chaud – 1 Salade - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

Animé

1 Étal Provençal - 7 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food – 1 Ardoise - 2 Cooking Shows - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

BBQ

1 Étal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 1 Salade - 1 Ardoise - 1 Cooking Show - 1 Barbecue – 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

Les Formules 25 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 Étal Provençal - 15 Pièces Cocktail Salées – 2 Street Food - 5 Pièces Sucrées

Lunch

1 Étal Provençal - 7 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food - 3 Ardoises - 1 Salade - 1 Finger Sucré – 3 Pièces Sucrées

Lunch Chaud

1 Étal Provençal - 5 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food - 2 Ardoises – 1 Mini Plat Chaud – 1 Salade – 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

Animé

1 Étal Provençal - 7 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food – 2 Ardoises - 2 Cooking Shows – 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

BBQ

1 Étal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 2 Ardoises - 1 Cooking Show - 2 Salades - 1 Barbecue - 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

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

Le P'tit Provençal

Cannelloni de courgette à la caponata (V)

Bulbe de foie gras chocolat

Confit d'oignons au grison

Pince de betterave, houmous et légumes d'été (V)

Sifflet de chorizo au fromage frais

Soupe de poisson, rillettes de rouget sur son pain de campagne

Tomates surprise brousse au basilic

Wrap de fromage frais et saumon fumé, citron au sel

Bulbe d'artichaut à la truffe Aestivum sur son sablé amande

Tartelette arlésienne, pointe de pesto de roquette et pétale d'Ossau-Iraty

Tartelette melon, pesto et serrano crispy

Sablé au thym frais, bavares de chèvre en coque de chocolat blanc

Sablé à la truffe d'été et œuf de caille à la fleur de sel

Tartelette aioli, poulpe et légumes en pickles

Saumon gravlax et sa tuile de betterave marinée

Tartelette perle de pastèque, mousse de feta et menthe

Petites Vaisselles

Cuillère de guacamole, mousse de chèvre au miel et crumble tomate

Tartare de bar, passion et combava

Gaspacho de tomates fraîches, farandole de légumes marinés (V)

Crespeou au safran, caviar d'aubergine fumé et poutargue râpée

Mini Pains Gourmands

Bagnat cocktail

Ciabatta façon niçoise

Focaccia à la stracciatella, pesto rosso, dentelle de Serrano et praliné pistache

Spécialités Chaudes

Croc-truffe d'été Aestivum (C)

Duo de burgers : bœuf, pecorino et steak veggie (C)

La caponata en samoussa (C)

Roll : jarret de veau longuement confit, cheddar et cébettes (C)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Étals Provençaux

(Équivalence 1 bouchée)

Anchoïade, tapenade et caviar d'aubergine, accompagnés de croûtons et de crudités, dans sa conque en liège

Clafoutis aux légumes du soleil, feta et tomates mi-confites (C)

Focaccia aux tomates, pépites d'olives de Nyons et burrata

Focaccia à la fleur de sel de Camargue façon pissaladière (C)

Fougasse provençale aux olives, légumes du soleil



Street Food

(équivalence 2 bouchées)

Bagel au sésame, fromage frais, pesto, tomate à la fleur de sel et mozzarella

Lobster Roll : homard et mousseline d'avocat aux épices mexicaines

Calzone aux tomates mi-confites et burrata truffée (C)

Bagel rouget façon aïoli

Hot dog façon bouillabaisse

Bao aux poivrons, pesto, aubergine, courgette, ricotta et balsamique blanc (C)

Croque Mornay truffé, jambon aux herbes et comté (C)

Empanadas : tendrons de bœuf confits 7h, aromates argentins, sauce chimichurri (C)

Ardoises & Planches

(équivalence 2 bouchées)

Charcuterie

Planche N°1 : Jambon cuit aux herbes, mortadelle à la pistache, chorizo et lonzo,

Accompagnés d'un tartare de tomates à l'estragon, de beurre, de cornichons pickles et de pain de campagne tranché

Planche N°2 : Jambon Serrano, cailllette, figatelli et saucisson sec IGP,

Accompagnés d'un tartare de tomates à l'estragon, de beurre, de cornichons pickles et de pain de campagne tranché

Viande Froide

Planche N°1 : Ballotine de volaille Tartufata et truffe d'été,

Accompagnée d'une sauce gribiche et de pain de campagne tranché

Planche N°2 : Rôti de bœuf aux épices, sauce barbecue, pain de campagne tranché

Planche de la Mer

Ardoise : Saumon cru mariné en gravlax, fromage frais acidulé aux fines herbes, accompagné de pain viking

Fromage

Planche de fromages N°1 : Fingers de tome de Savoie, de Sainte-Maure-de-Touraine et de comté,

Accompagnés de confiture de figues et de noix, de fruits secs et de pain de campagne tranché

Planche de fromages N°2 : Fingers de brie de Meaux, de bleu des Causses et beaufort,

Accompagnés de miel de fleurs, de fruits secs et de pain de campagne tranché



(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Salades

(équivalence 2 bouchées)

Détox : saumon gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé

Green's : caponata aux tomates cerises, poulet rôti et graines de moutarde

L'authentique Niçoise : poivrons, cébettes, olives noires, basilic, œuf dur et thon albacore

Printanière : asperges vertes croquantes, pommes de terre, radis et graines de courges (V)

Vitaminée : salade de légumes croquants hyper vitaminée (V)

L'estivale : melon, feta et chiffonnade de jambon cuit à la truffe

César salade revisitée au Sud-Est, vinaigrette aux anchois



Mini Plat Chaud (C)

(équivalence 4 bouchées)

Paleron de bœuf fondant, légumes du soleil grillés à la plancha (C)

Effiloché d'agneau de 7 heures, écrasé de Roseval à la truffe d'été (C)

Daurade royale, sauce vierge, risotto crémeux et tagliatelles de légumes (C)

Cabillaud MSC vapeur au gingembre, tian de légumes confits, beurre blanc acidulé (C)

Sélection végétan : Cannelloni de courgette, aubergine façon caponata, mini légumes braisés (C) (V)

Cooking Shows

(équivalence 2 bouchées)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Beignets à la provençale 🍷 : Beignets frits en dégustation : aubergines, fleurs de courgettes, asperges. Étal de légumes. Sauce aioli et petits croûtons (C)

Burger 🍷 : Bœuf français, cheddar fondu, oignons confits, salade iceberg. Sauce béarnaise, barbecue, moutarde, mayonnaise. Petit pain brioché (C)

Croc truffe 🍷 : Croque revisité à la 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, chutney de pommes Granny et pain de campagne aux raisins (C)

Lobster roll : Mini brioche toastée au beurre noisette, guacamole, céleri boule au sel fumé et homard poché, mayonnaise à la ciboulette

Tartare et ceviche de la mer : Tartare de daurade, mangue et passion ; Tartare de saumon à la mélisse et condiment de pickles ; Ceviche de thon Albacore, gingembre et combava

Plancha de la mer 🍷 : Saint-Jacques à l'aneth & gambas à l'anis, sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate

Plancha de la terre 🍷 : Noix d'entrecôte & pluma ibérique, sauces barbecue, gribiche et sweet chili

Risotto dans sa meule : Risotto aux mini champignons persillés liés au parmigiano servi en cassioles

Mozzarella : Siphon de mozzarella straciatella. Mix de tomates anciennes à la fleur de sel, à l'huile vierge du Garlaban et gressins

Mini panini : (1 par personne) : Tomate, basilic, mozzarella.

Sandwich au mètre : Effiloché de tendrons de bœuf, confit d'oignons et cébettes, sauce cheddar

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 Saint Jacques et gambas – ratatouille

Sauces 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, rib's – frites – tagliatelles de légumes

Sauces mayonnaise, ketchup, moutarde - pain baguette

NB : Selon les contraintes du lieu, le feu de bois peut être remplacé par une plancha à gaz.

Fingers Sucrés

(équivalence 2 bouchées)

(V) : Végan

Finger rocher
Finger framboise cheese
Tropézienne à la fraise
Finger abricot-romarin
Tarte noix de pécan, caramel
Tarte citron meringuée
Finger royal praliné



Pièces Sucrées

(équivalence 1 bouchée)

LES PIÈCES CHOCOLAT ET CAMEL

Macadachoc
Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir
Noisettella
Rocher
Tartelette Cho'Coco

LES PIÈCES CHOUX ET FRUIT

Déshabillé de fruits frais d'été piqués (V)
L'abricot aux senteurs de romarin
L'onctueux : framboise, lavande
Mini Tropézienne
Mini St-Honoré
Trilogie de mini cheesecakes
Tartelette café cappuccino
Aux parfums d'un calisson
Tropézienne façon fraisier
Paris Brest

Fours sucrés : Croc-citron, Mini royal praliné, Opéra fruits rouges, Macada exotic, Tarte café cappuccino et Mini forêt noire

Soupe de fruits : pêche-verveine en bollinette (V)

Book Particuliers

- Options -

POUR LES FORMULES 12, 16, 20 ET 25 BOUCHÉES

Cooking show supplémentaire à partir de 71 personnes (équivalent 2 bouchées supplémentaires par personne)

Dessert

Entremets d'anniversaire rectangulaire

[10 à 60 parts] Avec plaque et scintillants.

Tarif à la part ou remplace 4 bouchées

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 Gênes, crémeux chocolat, glaçage chocolat intense*)
- ✓ Élégance (*biscuit pain de Gênes, croustillant praliné citron, mousse framboise, crème citron, ganache montée et compotée framboise*)
- ✓ Casse-Noisette (*confit yuzu, mousse à la noisette du Piémont, crémeux noisette du piémont, sablé noisette reconstitué*)
- ✓ Miel de Provence et agrumes (*mousse au miel de Provence, crémeux aux agrumes, croustillant céréales, confit d'agrumes et biscuit amande*)
- ✓ Citron Cheese

Croque en bouche sur mesure.

Minimum 60 choux.

Tarif au chou ou remplace 2 bouchées



BOISSONS — Tarifs par personne

- ✓ Évian (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.)
- ✓ Martini, la bouteille (*uniquement en prestation 'complète'*)
- ✓ Ricard, la bouteille (*uniquement en prestation 'complète'*)
- ✓ Whisky JB, la bouteille (*uniquement en prestation 'complète'*)
- ✓ Aumérade 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

[Nous consulter](#)

MOBILIER - Mise en place de guéridons nappés et de chaises (*uniquement en prestation 'complète'*)

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 DÉVELOPPEMENT 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. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Politique de management responsable

La politique

GAUDEFROY RECEPTIONS conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles.

La société est membre depuis 2009 du réseau **Traiteurs de France**, qui fédère 38 traiteurs/organiseurs de réceptions, indépendants sur tout le territoire français.

Elle a déjà initié une démarche RSE grâce au label **Qualitrateur V2** et a souhaité suivre l'impulsion donnée par le réseau des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable en s'engageant dans la **certification ISO 20121**.

Les adhérents du réseau partagent tous, dans une vision commune, les mêmes valeurs de professionnalisme, d'innovation et d'engagement responsable.

L'objectif est d'échanger, d'anticiper les changements et les évolutions, de mettre en œuvre des outils communs pour communiquer et faire valoir leur différence pour faire avancer le métier de traiteur/organisateur de réceptions.

Cette politique, intégrée de façon transversale, le devoir d'inclusion (actions auprès de l'ensemble de nos parties intéressées), le devoir de vigilance (maîtrise des situations d'urgence en événement), d'intégrité (traitement des attentes des parties intéressées) et de transparence (information régulière de nos parties intéressées tout au long du projet).

Notre engagement pour le développement durable

> **ENJEU ÉCONOMIQUE** : Promouvoir les circuits courts dans une logique de valorisation des territoires (promotion des circuits courts, traçabilité des produits).

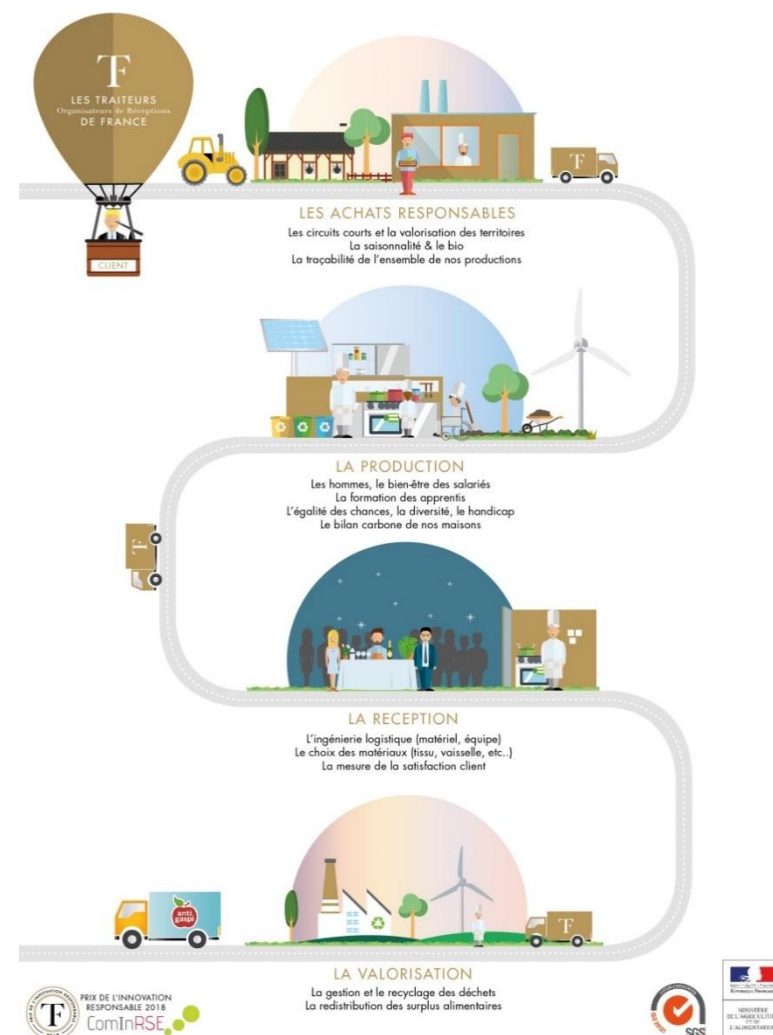
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudefroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 tonnes de bio déchets à la société « les Alchimistes »

> **ENJEU SOCIAL** : Contribuer à la sensibilisation RSE de la filière, notamment par la mobilisation des clients (personnel sensibilisé, promotion d'offres responsables). Le périmètre du système de management responsable correspond à l'ensemble des activités événementielles de la société GAUDEFROY RECEPTIONS : traiteur/organisateur de réceptions (en laboratoire et sur opérations événementielles).

Labélisation ISO 20121

En mars 2017, l'entreprise a obtenu officiellement la certification ISO 20121, Développement Durable appliqué à l'activité événementielle. Nous avons eu une nouvelle certification en 2021 qui confirme notre démarche et notre engagement.

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



les Alchimistes



GAUDEFROY

RÉCEPTIONS



Service commercial & laboratoire de fabrication agréé: Gaudefroy Réceptions : 1945, DN8 (Route de Marseille) - 83190 Ollioules
www.gaudefroy-receptions.com ✉ info@gaudefroy-receptions.com ✉ Tel. 04 94 63 16 16 ✉ 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

