

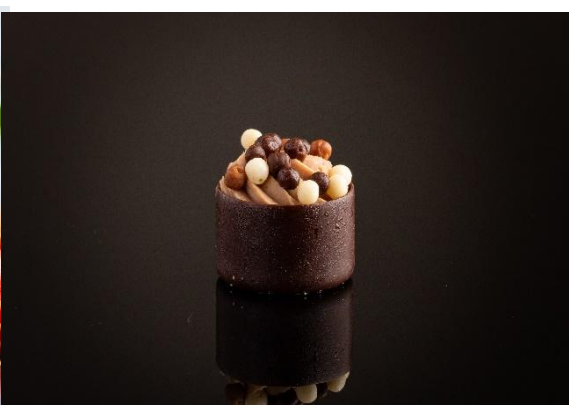


GAUDEFR OY
RÉCEPTIONS



Apéritif, Cocktail et Lunch - Sociétés

Hiver 2026



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 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 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 !



Gaodefroy Réceptions a le plaisir de vous proposer 3 modes de prestations :

Prestation n°1 : À emporter

À partir de 10 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 10 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 cocktail 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 (5 m pour 50 pers.) et serviettes en papier (supplément tarifaire 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 et 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 30 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.

La livraison : la livraison est effectuée en camion frigorifique.

Les Formules 8 Bouchées

Nous vous proposons 3 possibilités

Petites Pièces

Salées

8 Pièces Salées

Sucrées

8 Pièces Sucrées

Salées-Sucrées

5 Pièces Salées - 3 Pièces Sucrées

Les Formules 12 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

Animé

1 Étal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 2 Pièces Sucrées

Nous vous proposons 4 possibilités

Petites Pièces

1 Étai Provençal - 10 Pièces Cocktail Salées – 1 Street Food - 3 Pièces Sucrées

Lunch

1 Étai Provençal - 4 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food - 2 Ardoises - 1 Finger Sucré - 1 Pièce Sucrée

Lunch Chaud

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

Animé

1 Étai Provençal - 4 Pièces Cocktail Salées - 1 Street Food – 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 1 Finger Sucré - 1 Pièce Sucrée

Nous vous proposons 5 possibilités

Petites Pièces

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

Lunch

1 Étal Provençal - 5 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food - 2 Ardoises - 1 Salade - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

Lunch Chaud

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

Animé

1 Étal Provençal - 5 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food – 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

BBQ

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

Nous vous proposons 5 possibilités

Petites Pièces

2 Étal Provençal - 14 Pièces Cocktail Salées – 2 Street Food - 5 Pièces Sucrées

Lunch

2 Étal Provençal - 6 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food - 3 Ardoises - 1 Salade - 1 Finger Sucré – 3 Pièces Sucrées

Lunch Chaud

2 Étal Provençal - 4 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food - 2 Ardoises – 1 Mini Plat Chaud – 1 Salade – 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

Animé

2 Étal Provençal - 6 Pièces Cocktail Salées - 2 Street Food – 2 Ardoises - 1 Atelier - 1 Cooking Show – 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

BBQ

1 Étal Provençal - 3 Pièces Cocktail Salées - 2 Salades - 2 Ardoises - 1 Atelier - 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

Dôme d'avocat épicé sur un sablé amande, saumon gravlax, pomelos confit
Bouchée à la Tartufata
Bulbe de foie gras chocolat
Confit d'oignons au grison
Sifflet de chorizo au fromage frais
Soupe de poisson, rillettes de rouget sur son pain de campagne
Dôme de joue de bœuf façon Bourguignonne
Finger de cajou, salade d'herbes façon taboulé libanais (V)
Truite marinée en gravlax, dentelle de radis green meat
Tatin de butternut confit et caramel d'ail noir
Dôme de volaille et encre de seiche
Tartelette cheesecake aux saveurs de garrigue et élixir de poivrons rouges
Opéra foie gras au grué de cacao
Bulbe d'artichaut à la truffe uncinatum sur son sablé amande
Nougat de chèvre et mendiants, glaçage carotène
Sifflet de saumon, crème de shiitaké, furikake et citron confit
Crème de topinambour au raifort, cade au safran et à l'orange confite (V)

Petites Vaisselles

Gaspacho Ajo Blanco à l'amande et à l'ail (V)
Cassollette de boudin et truffe de saison (C)
Tataki de bœuf, sésames torréfiés et cébettes à la plancha

Mini Pains Gourmands

Caroline au piment d'Espelette et jambon ibérique
Gyros d'agneau et légumes fermentés
Vénitiens crudités œufs mimosa
Pain polaire à la mousseline de thon albacore comme une rilette
Pita de veau confit façon tajine-épices Zatar
Pain nordique, crème d'Isigny aux fines herbes et saumon fumé

Spécialités Chaudes

Duo de burger, bœuf pécorino et steak veggie (C)
Finger jambon, sauce mornay au Beaufort (C)
Gourmandise au figatelli grillé (C)
Samoussa au fromage de chèvre et miel de fleurs (C)
Mini vol-au-vent d'escargots persillés et curry vert (C)
Moule de Tamaris gratinée en persillade (C)
Gyoza aux Choix : légumes grillés (V), poulet, crevette (C)

Étals Provençaux

(Équivalence 1 bouchée)

Caillette Varoise et son pain de campagne tranché

Pissaladière (C)

Finger de panisse aux champignons (V) (C)

Focaccia straciatella, pesto de roquette, pralin pistache

Farcous de blettes (C)



Street Food

(équivalence 2 bouchées)

Falafel roll d'automne

Croque saumon fumé, condiment moutarde (C)

Hot dog : céleri et moule en escabèche

Bagel rouget façon aïoli

Croque tradition - Jambon cuit aux herbes, sauce soubise et comté AOP (C)

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

Bagel provençal aux légumes marinés et houmous de betterave

Bao vapeur, julienne de légumes, coriandre et cacahuètes (V) (C)

(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

Olives assorties, beurre et cornichons pickles, pain de campagne

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

Olives assorties, beurre et cornichons pickles, pain de campagne

Viande Froide

Planche N°1 : Vitello tonnato de veau en bruschetta, petits champignons à la grecque

Planche N°2 : Rillettes de pintade aux senteurs de garrigue, feuilles de câpres en pickles, pain de campagne tranché

Planche de la Mer

Ardoise N°1 : Tataki d'espadon en croûte de sésame, gremolata, pain de seigle

Ardoise N°2 : Saumon cru mariné en gravlax. Fromage frais acidulé et fines herbes.

Pain viking tranché, beurre doux et citron

Fromage

Planche N°1 : Finger de tome de Savoie, Ossau Iraty et Comté.

Confiture de figes et noix, fruits secs, pain de campagne tranché

Planche N°2 : Finger d'Abondance, tronçons de chèvre cendré Saint-Maur de Touraine et Saint Neactaire.

Miel de fleurs, fruits secs, pain de campagne tranché



(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Salades

(équivalence 2 bouchées)

Détox : Saumon gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé

Mini penne rigate, jambon aux herbes, pesto et cantal

Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes

Salade d'épeautre au citron, feuilles de roquette, patate douce confite et vinaigrette tahini aux agrumes (V)



Mini Plat Chaud (C)

(équivalence 4 bouchées)

Raviolis (farce au choix : farce au citron de Menton ou farce aux noisettes du Piémont et tome A.O.P), brunoise de légumes au beurre de sauge (C)

Gnocchis de panisse grillés à l'arrabiata (C)

Filet de poulet fermier, sauce albufera et penette (C)

Maigre et légumes verts, beurre blanc acidulé (C)

Paleron de veau fondant, mousseline de patate douce et poêlée de girolles (C)

Bar, risotto aux champignons et gremolata (C)

Sélection végan : Tajine d'hiver aux légumes racines, pois chiches et sauce safranée à l'orange (C) (V)

Cooking Show

(équivalence 2 bouchées)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

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

Foie gras 🦉 Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit et chutney de pommes granny, pain de campagne aux raisins (C)

Huîtres : Étai d'huîtres de Tamaris n°3 (2 par personne) sur lit d'algues. Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et beurre échiéré

Planche de la mer 🦉 Saint Jacques à l'aneth & gambas à l'anis, sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate (C)

Planche de la terre 🦉 Noix d'entrecôte & pluma ibérique, sauces barbecue, gribiche et sweet chili (C)

Raviolis : (farce au choix : farce au citron de Menton ou farce aux noisettes du Piémont et tome A.O.P), brunoise de légumes au beurre de sauge (C)

Risotto dans sa meule : Risotto aux mini champignons persillés liés au parmigiano servi en cassolettes (C)

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



Ateliers

(équivalence 2 bouchées)

Croque 🦉 : Jambon cuit aux herbes, sauce soubise et comté AOP (C)

Hot dog marseillais : Céleri rémoulade et moules en escabèche

Sandwich au mètre : Jarret de veau longuement confit, cébettes et sauce barbecue à la betterave fumée

Mini panini : Jambon serrano et Ossau-Iraty (C)

Pâtes : Penne rigate, sauce bolognaise, pesto, parmesan, huile piquante et parfumée (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

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

Sauces mayonnaise, ketchup, moutarde - Tagliatelles de légumes - 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)

Finger rocher
Finger citron cheese
Finger forêt noire
Finger cheese poire-caramel
Tarte pomme, caramel au beurre salé
Tarte citron meringuée
Finger royal praliné

(V): Végan



Pièces Sucrées

(équivalence 1 bouchée)

LES PIÈCES CHOCOLAT ET CARMEL

Chou pâtissier au chocolat
Mini brownie macaronade
Mini tarte noix de pécan caramel
Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue
Rocher
Façon caramel écossais

LES PIÈCES CHOUX ET FRUIT

Arlequins de petits verres sucrés d'hiver
Croc duo : croc exotique et croc framboise
Déshabillé de fruits frais piqués d'hiver (V)
Tartelette citron sauge meringuée
Le mini Grinch
Mini St Honoré
Mini Tropicézienne
Paris Brest

Fours sucrés : Croc-citron, Mini royal praliné, Opéra fruits rouges, Macada exotique, Mini toulonnais café et Mini forêt noire

Tartelette ananas rôti, crémeux coco

Comme un calisson, confit exotique et sa crème coco (V)

- Options -

POUR LES FORMULES 12, 16, 20 ET 25 BOUCHÉES

Atelier ou cooking show supplémentaire à partir de 50 personnes (équivalent 2 bouchées supplémentaires par personne)

NOURRITURE - Pièce cocktail supplémentaire

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.)
- ✓ Whisky, Ricard, Martini (1 verre/pers.) (uniquement en prestation 'complète')
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 3)
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 4)
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style Rouge et Rosé (1bout. pour 6)
- ✓ 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 tables rondes et/ou 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 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

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/organisateur de réceptions, indépendants sur tout le territoire français.

Elle a déjà initié une démarche RSE grâce au label **Qualitraiteur 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, intègre 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).

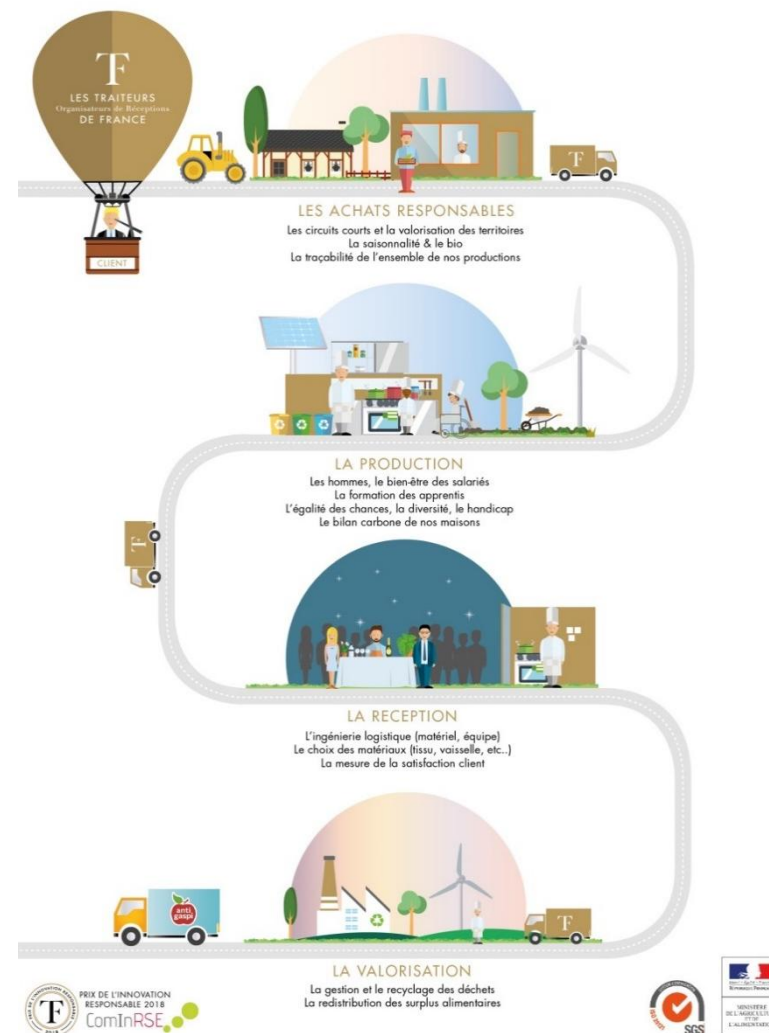
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudefroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 Tonnes de Bio Déchets à la société « les Alchimiste »

> **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

