

- BUFFETS Assis & REPAS 2022 -



Nous proposons **3 modes de prestations** :

❶ **A Emporter** : depuis nos locaux à Ollioules (à partir de 15 personnes)

❷ **Livrée** (à partir de 15 personnes)

Tarifs de nos Frais de livraison en sus

En prestations **A Emporter et Livrée** :

o Les buffets ou repas seront dressés sur des plats décorés à usage unique.

o Les entrées et plats sont à redresser par vos soins.

o Les plats chauds sont proposés en barquette aluminium à réchauffer au four et à dresser par vos soins.

o 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.

Un chèque de caution de 35 % sera demandé pour toute réservation et sera restitué au plus tard lors de la restitution du matériel ou à défaut de matériel à la livraison.



❸ **Complète**, à partir de 25 personnes, incluant les services et prestations suivantes :

• LA NOURRITURE

• LA LOGISTIQUE ET LE MATERIEL :

Buffets nappés, agrémentés d'une décoration.

Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanc ou écru. Vaisselle Guy Degrenne, verrerie, platerie. Chandeliers ou photophores en soirée. Menu sur table.

Matériel d'assemblage pour dressage et chauffe sur place.

• LA LIVRAISON de la prestation en camion frigorifique.

• LE PERSONNEL DE SERVICE :

1 serveur pour 25 personnes : Forfait de 7 heures, mise en place, service, débarrassage. (Si plat chaud cuisinier inclus)

Au-delà du forfait ou en personnel supplémentaire, il vous sera facturé par 1/2 heure et par employé

Buffet d'Entrées - 6 choix à effectuer :

- ❖ Fleur de courgette ratatolla
- ❖ Les tourtes à la Provençale
- ❖ Taboulé de fregola
- ❖ Tomates cœur de bœuf et mozzarella Burratina, basilic, olives noires
- ❖ Palette de Charcuterie: Jambon Serrano, Caillette, Figatelli et Mortadelle

♣ = entrées chaudes

- ❖ Pâté en croûte aux foie gras, pistaches et champignons
- ❖ Quiche Végétarienne: courgette, menthe et chèvre cendré
- ❖ Quiche au Mètre: Caponata, mozzarella Burratina et filets de rouget
- ❖ César Salade
- ❖ Salade Détox : Saumon Gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé

- ❖ Focaccia saumon fumé et wakamé
- ❖ Pressé de Joue de Bœuf aux pépites de Foie-Gras
- ❖ Piquillo farci à la brandade de rougets ♣
- ❖ Aubergine confite au banon ♣
- ❖ Farcis à la Provençale chauds en chaffing-dish ♣

Plat principal servi au buffet : Froid ou Chaud

FROID - 2 choix à effectuer :

- ❖ Selle d'agneau parfumée à la sarriette et ferigoule
- ❖ Cœur de longe de veau au paprika fumé
- ❖ Ballotine de saumon frais farci, cœur de St-Jacques et basilic

+ Accompagnés des garnitures :

Salade penne regate au basilic et cantal
Et Caponata

CHAUD - 2 choix à effectuer :

- ❖ Joue de bœuf braisé et jus de grenade
- ❖ Blanquette de veau aux girolles
- ❖ Médailon de lotte façon Bouillabaisse
- ❖ Bourride de St-Jacques et calamars

+ Accompagnés des garnitures :

Risotto de fregola à la crème de parmesan
Et Tagliatelles de légumes de saison

Nos 2 petits pains aux céréales, olives, nature et raisins

Dessert au Buffet - 2 possibilités :

- ① Gâteau d'anniversaire au choix (liste en fin de brochure) OU Pièce montée 3 choux par personne + 2 pièces : Fours Sucrés & Brochette de fruits
- ② 6 pièces : Fours sucrés + Macadachoc + Éventail de Macaron + Chou pâtissier + Magnum + Déshabillé de fruits frais piqués

Cocktail 14 pièces

☼ = pièces chaudes

- Bouchée Italienne au Pesto
- Saumon Fumé façon Baba
- Cade Grillée, Artichaut poivrade
- Grillé d'aubergine à l'agneau confit
- Éclair bouillabaisse
- Cannelé Pastrami, Fêta et Légumes Confits
- Sifflet de chorizo au fromage frais
- Mini Tourte à la Fourme d'Ambert ☼
- Pince de radis aux asperges
- Bouchée à la Tartufata
- Wrap au Saint-Môret et saumon fumé,
- Gougère au Gorgonzola ☼
- Sucette de Volaille fermière, Morilles
- Bulbe de foie gras chocolat
- citron au sel

En Option, à partir de 50 personnes, possibilité d'ajouter 1 cooking show :

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

<p>o Foie gras 📍</p> <p>Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit. Compotée de pommes</p>	<p>o Plancha de la Mer 📍</p> <p>St Jacques à l'aneth & Gambas à l'anis Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate</p>	<p>o Plancha de la Terre 📍 :</p> <p>Magret de canard & Pluma de porc Sauce barbecue, gribiche et sweet chili</p>	<p>o Risotto dans sa meule</p> <p>Risotto aux champignons, lié au parmesiano, servi en cassolettes</p>	<p>o Jambon Ibérique</p> <p>Minimum 100 pers. Jambon Iberique CEBO 24/30 mois</p>
<p>o Scandinave</p> <p>Saumon cru mariné par nos soins en gravlax, et dés de saumon au sel fumé Crème d'Isigny, Wakamé, blinis, fromage frais aux herbes</p>	<p>o Ravioles</p> <p>2 saveurs : truffe, fromage de chèvre. Sauce Albufera et copeaux de parmesan</p>	<p>o Huîtres</p> <p>Etal d'huîtres de Tamaris n°3 (2 par pers.) sur lit d'algues. Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et beurre echiré</p>	<p>o Burger 📍</p> <p>Bœuf haché, fromage cheddar, oignons rouges, salade verte. Petit pain brioché Sauce béarnaise, bbq, ketchup, moutarde, mayo</p>	<p>o La Poule dans le Mourvèdre.</p> <p>Œuf mollet, mouillette gressin, sauce meurette revisitée au vin de Bandol</p>

Plat Chaud servi à table / 1 Choix à effectuer

- ❖ Noisette d'agneau, mousseline de patate douce pourpre, mini champignons persillés, pommes gaufrettes
- ❖ Filet de Boeuf à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées
- ❖ Magret de canard, jus à la cacahuète torréfiée, eryngii et tarte fine aux cèpes persillés
- ❖ "Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan
- ❖ Filet de daurade royale rôtie au beurre demi-sel, riz vénéré, palourdes rôties dans leur coque
- ❖ **Végan** : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires
- ❖ **Sans Allergène** : Rollmops de canard au foie gras, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Le Dessert :

①

Gâteau d'anniversaire au choix (liste en fin de brochure)
OU Pièce montée 3 choux par personne

+ 2 pièces : Fours Sucrés & Brochette de fruits

Au Buffet - 2 possibilités

② 6 pièces

Fours sucrés + Macadachoc
+ Eventail de Macaron + Chou pâtissier
+ Magnum
+ Déshabillé de fruits frais piqués

OU A l'Assiette / 1 Choix à effectuer

- ❖ Intense Chocolat et sa crème anglaise
- ❖ K-Ramel, coulis caramel beurre-salé
- ❖ K-Si et son crumble-praliné

- ❖ Collobrières et sa crème Anglaise
- ❖ Tarte au citron et son coulis
- ❖ Entremet Provençal, cristal orange et coulis d'abricot

7 Pièces cocktail servies debout au buffet

☼ = pièces chaudes

- Bulbe de foie gras chocolat
- Éclair bouillabaisse
- Bouchée Italienne au Pesto
- Cannelé Pastrami, Féta et Légumes Confits
- Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel
- Gourmandise au figatelli grillé ☼
- Mini Tourte à la Fourme d'Ambert ☼

Entrée / | Choix à effectuer

☼ = entrées chaudes

- ❖ Marbré de Foie-Gras aux Mendiants, Huile Sésame Torréfiée, Chips de Pain Mendiant
- ❖ Filets de rougets sur lit de compotée d'oignons à la tapenade noire et cébettes, fleur de courgette farcie au corail d'oursin
- ❖ Fine tartelette de homard, trilogie de tomates, fleur de sel de Guérande
- ❖ Perles de St-Jacques rôties à la mélisse citronnée fricassée de girolles petit caquelon ☼
- ❖ Demi-homard en coque de légumes oubliés emulsion de corail safrané ☼

Plat Chaud servi à table / | Choix à effectuer

- ❖ Veau Bocconcini à la sauge, polenta à la calabraise, échalotes confites et pecorino
- ❖ Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de tomates cerise, soufflé d'olives vertes
- ❖ Château Filet en croûte de noix, Tian de légumes confit et gratin de pomme de terre truffé
- ❖ Turbot au Sel Aromatisé, polenta de blé dur et confit de légumes, crème d'olives noires
- ❖ Noix de st Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Le Dessert : 3 possibilités :

Au Buffet

Gâteau d'anniversaire au choix (liste en fin de brochure)
OU Pièce montée 3 choux par personne

+ 2 pièces : Fours Sucrés & Brochette de fruits

Animé' au buffet

- Gâteau au mètre : Paris-Brest et St Honoré
- Soupe de fruits frais aromatisée à la menthe fraîche
- Rocher
- Fours Sucrés

A l'Assiette / | Choix à effectuer

- ❖ **Le Finger Rocher**, crème de noisettes torréfiées, Sablé reconstitué chocolat 55%, Crèmeux praliné noisette, Mousse chocolat Elianza 55%, Glaçage et confit noisette Rocher
- ❖ **La Pom' et son caramel laitier**, Crème brûlée vanille, tatin de pommes caramélisées, dacquoise amande, mousse pomme verte, sablé breton reconstitué, glaçage vert intense.
- ❖ **Citron-Cheese et son coulis de fruits rouges**, Crumble amande reconstitué, biscuit pain de gènes citron, marmelade de citron, crème cheese, ganache montée citronnée



Entremets d'Anniversaire Rectangulaire au choix :

[10 à 60 parts] Avec plaque et scintillants.

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



-Options-

NOURRITURE

Pendant le cocktail :

- o Pièce cocktail supplémentaire
- o Supplément 'Apéritif Debout 7 Pièces' pour le menu Buffet
- o Cooking Show pour le menu Garden

o Supplément 'Le Fromage Affinés de notre Maître Fromager'

Plateau de fromages simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Coulommiers Fermier

o DESSERT : Présentations Festives

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

BOISSONS - Tarifs par personne :

- o Evian (Il pour 6) Perrier, Jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice Tea, Tonic (Il pour 4)
- o Evian et Badoit (Il pour 2)
- o Kir Champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers.)
- o Spritz (1 verre/pers.)
- o Mojito (1 verre/pers.)
- o Whisky, Ricard, Martini (1 verre/pers.) (uniquement en prestation 'complète')
- o Côte de Provence Aumerade Style, Rouge, Rosé ou Blanc, la Bouteille
- o Côte de Provence St Julien d'Aille, Rouge, Rosé ou Blanc, la Bouteille
- o Champagne Senez Brut, la Bouteille
- o Café Nespresso Machine, thé et tisanes au buffet (uniquement en prestation 'complète')
- o Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails

MOBILIER *(si tables et chaises non fournies par la salle)* - Tarifs par personne

- o Tables rondes 10 personnes et chaises en résine blanches
- o Tables rondes 10 personnes et chaises Napoléon
- o Tables rondes 10 personnes et chaises lattées avec galettes blanches
- o Tables rondes 10 personnes et chaises St Remy : en bois style Bistrot

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros TTC. TVA en vigueur : taux de 55% 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.

TAXE SUR LES CONTRATS COURTS :

Conformément à l'Article 51 de la Loi de Finance 2020, applicable à compter du 1er janvier 2020, une taxe fixe de 10 € par CDDU (contrats courts pour les employés de service et de cuisine) sera appliquée.

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.



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

