



Buffets assis et Repas 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 buffets ou repas seront dressés sur des plats décorés à usage unique.
- ✓ Les entrées et plats sont à redresser par vos soins. Les plats chauds sont proposés en barquette aluminium à réchauffer au four et à dresser par vos soins.
- ✓ Forfait écoresponsable : gobelets à usage unique (3/pers.), assiettes et couverts à usage unique (1/pers.), nappe en papier (5m/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.

Prestation n°3 : Complète

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

La logistique et le Matériel : 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.

Le personnel de Service : Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 25 personnes). Forfait de 7 heures, mise en place, service, débarrassage. (Si plat chaud cuisinier inclus)

Au-delà du forfait, les ½ heures supplémentaires seront facturées par employé.

La Livraison : de la prestation en camion frigorifique.

Le Buffet Assis Froid ou Chaud

-Repas assis à table,
Service au buffet-

Buffet d'Entrées servies au Buffet (6 choix à effectuer)

Aubergine confite au banon (C)
Farcis à la Provençale chauds en chaffing-dish (C)
Fleurs de Courgettes Ratatolla (V)
Les Tourtes à la Provençale
Palette de Charcuterie : Jambon Serrano, Caillette, Figatelli, Mortadelle
Pâté en Croûte au Foie Gras, Pistaches et Champignons
Piquillo farci à la brandade de rougets
Quiche du soleil : Courgette, Tomates cerise, Féta
Quiche Végétarienne : Courgette, Menthe et Chèvre Cendré
Salade de légumes croquants 'hyper vitaminée' (V)
Salade de quinoa, Féta et grenade
Salade Détox : Saumon Gravlax betterave, Quinori façon taboulé, wakamé
Taboulé de Fregola (V)
Tomates Cœur de Bœuf et Mozzarella Burratina, basilic, olives noires

Plat principal Servi au Buffet (Froid ou Chaud)

PLAT FROID (2 choix à effectuer) :

Ballotine de Saumon Frais Farcis, Cœur de St jacques et Basilic
Cœur de Longe de Veau Au Paprika Fumé
Selle d'Agneau Parfumée à La Sarriette et Ferigoule
Accompagnés des Garnitures : Salade Penne Regate au Basilic et Cantal Et Caponata (V)

OU

PLAT CHAUD (2 choix à effectuer) :

Blanquette de Veau Aux Girolles
Bourride de St jacques et Calamars
Joue de Bœuf Braisé et Jus de Grenade
Médaillon de Lotte Façon Bouillabaisse

Accompagnés des Garnitures : Risotto de Fregola à La Crème de Parmesan Et Tagliatelles de légumes (V)

Nos 2 Petits Pains Aux Céréales, Olives, Nature et Raisins

Gâteau d'anniversaire au choix (liste en fin de brochure)

OU

Pièce montée 3 choux par personne

Et 2 pièces sucrées

Fours Sucrés & Déshabillé de fruits frais (V)

OU

6 Pièces :

Fours sucrés – Macadachoc -Macaron

Lame Citron meringuée – Magnum - Déshabillé de fruits frais piqués (V)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes



Garden

Cocktail 14 Pièces servi au Buffet

Bille surprise mentholée, Concombre et saumon gravlax

Bouchée à la Tartufata

Bouchée Italienne au Pesto

Bulbe de Foie Gras Chocolat

Canelloni de courgette à la caponata (V)

Ciabatta façon niçoise

Clafoutis caviar d'aubergine, Herbes fraîches et straciatella

Confit d'oignons au grison

Croc Truffe Aestivum (C)

Gourmandise au figatelli (C)

Pince de radis, houmous et légumes croquants (V)

Risotto à la roquette façon maki (V)

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

Wrap de fromage frais et saumon fumé, citron au sel

Plat Chaud Servi à Table (1 Choix à Effectuer)

Filet De Daurade Royale Rôtie, Citron caviar, Riz Noir de Camargue, tagliatelles de Légumes.

Filet de Boeuf à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées

Noix d'Agneau, craquant de Pistache, Papeton d'Aubergines au Banon, Mousseline de Vitelottes et légumes du soleil

"Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan

Volaille fermière truffée Aestivum, risotto de fregola grillée et tagliatelles de légumes au miel d'acacia

Végan : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires (V)

Sans Allergènes : Demi-magret, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos 2 Petits Pains Aux Céréales, Olives, Nature et Raisins

Dessert servi au Buffet ou à Table

Au Buffet

6 Pièces :

Fours sucrés – Macadachoc - Macaron

Larme Citron meringuée – Magnum - Déshabillé de fruits frais piqués (V)

(V) : végétarien

(C) : pièces chaudes

Ou

A l'Assiette (1 Choix à Effectuer)

Carpaccio de Fruits Frais (V)

Collobrières et sa crème Anglaise

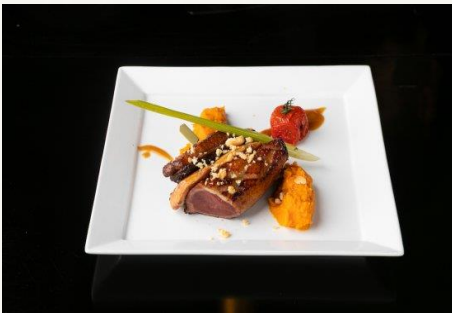
Intense Chocolat et sa crème anglaise

K-Ramel, coulis caramel beurre-salé

K-Si et son crumble-praliné

Tarte aux Pommes, Caramel beurre salé et sa crème

Tarte citron et son coulis



Options avec la formule Garden

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

Burger 🍷

Bœuf haché, fromage cheddar, oignons rouges, salade verte. Petit pain brioché
Sauce béarnaise, bbq, ketchup, moutarde, mayo

Croc Truffe 🍷

Truffe d'été Aestivum et Jambon aux Herbes, Beaufort

Foie gras 🍷

Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit. Compotée de pommes

Hot dog Marseillais

Fenouil confit, rouille anisée et saucisse de porc

Huîtres

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

Jambon Ibérique

Minimum 100 pers.

Jambon Iberique CEBO 24/30 mois

Scandinave

Saumon cru mariné par nos soins en gravlax, et dés de saumon au sel fumé. Crème d'Isigny, Wakamé, blinis, fromage frais aux herbes

Plancha de la Mer 🍷

St Jacques à l'aneth & Gambas à l'anis

Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate

Plancha de la Terre 🍷:

Entrecôte & Pluma de porc

Sauce barbecue, gribiche et sweet chili

Raviolis

Daube, jus corsé

Sauce Albufera et copeaux de parmesan

Risotto dans sa meule

Risotto aux champignons, lié au parmigiano, servi en cassolettes

🍷 Dégage de la fumée, à installer à l'extérieur ou près d'une fenêtre

Repas Saveurs

7 Pièces Cocktail Servies au Buffet

Bouchée Italienne au Pesto
Bulbe de foie gras chocolat
Confit d'oignon au grison
Croc truffe d'été aestivum (C)
Gourmandise au figatelli grillé (C)
Pince de radis, houmous et légumes croquants (V)
Wrap de Fromage Frais et et saumon fumé, citron au sel

Entrée servie à Table (1 Choix à Effectuer)

Perles de Saint-Jacques rôties à la mélisse citronnée, tagliatelles de légumes, petit caquelon (supplément 2.50€ TTC) (C)
Médaillon de homard et sa couronne de gambas, petite ratatouille, pétale de pomme de terre épicée
Marbré de Foie-Gras aux Mendiants, Huile Sésame Torréfiée, Chips de Pain Mendiant
Sifflets de volaille à la Tartufata, Caviar d'Aubergines, Truffe d'été (Aestivum), Condiments Tomates - Herbes du Jardin
Végan : Croquant de sablé fleuri aux légumes du potager (V)
Sans Allergènes : Pépites de Volaille et Tartare de Courgettes, Artichauts Bouton, Coulis de Poivrons Rouges Citronnés

Plat Chaud Servi à Table (1 Choix à Effectuer)

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
Filet de Veau à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées
Noix de st Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha
Turbot au Sel Aromatisé, polenta de blé dur et confit de légumes, crème d'olives noires
Végan : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires (V)
Sans Allergène : Demi-magret, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos 2 Petits Pains Aux Céréales, Olives, Nature et Raisins

Dessert servi au Buffet ou à Table (3 Possibilités)

Au Buffet

6 Pièces :

Fours sucrés – Macadachoc - Macaron
Larme Citron meringuée – Magnum -
Déshabillé de fruits frais piqués (V)

Animé Au Buffet

Gâteau tou-long (2 choix) :

(Paris brest, Tarte citron meringuée,
Foret noire, St honoré, Tartes aux Pommes)

ET

Fours Sucrés
Rocher
Soupe de fruits frais aromatisée à la menthe
fraîche (V)

A l'Assiette

Citron-Cheese et son coulis de fruits
rouges

ou

Le Finger Rocher, crème noisette

ou

Tarte Marron cassis et son coulis

(V) : végétarien

(C) : pièces chaudes

Book Particuliers



SI VOUS CHOISISSEZ LE REPAS GARDEN OU SAVEURS ET QUE VOUS PREFEREZ LE GATEAU D'ANNIVERSAIRE SUR VOTRE BUFFET DE DESSERT :

Entremets d'Anniversaire Rectangulaire au choix :

[10 à 60 parts] Avec plaque et scintillants.

- ✓ 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



- Options -

NOURRITURE

- ✓ Pièce cocktail supplémentaire servie à table.
- ✓ Supplément 'Apéritif Debout 7 Pièces' pour le menu Buffet.
- ✓ Cooking Show pour le menu Garden (à partir de 41 personnes, cuisinier inclus).
- ✓ 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

DESSERT : 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)
- ✓ Evian et Badoit (1l pour 2)
- ✓ 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 Aumerade 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 – (si tables et chaises non fournies par la salle) – Tarifs par personne

Tables Rondes 10 personnes et Chaises en Résine Blanche

Tables Rondes 10 personnes et Chaises Napoléon

Tables Rondes 10 personnes et Chaises St Rémy (en bois style bistrot)

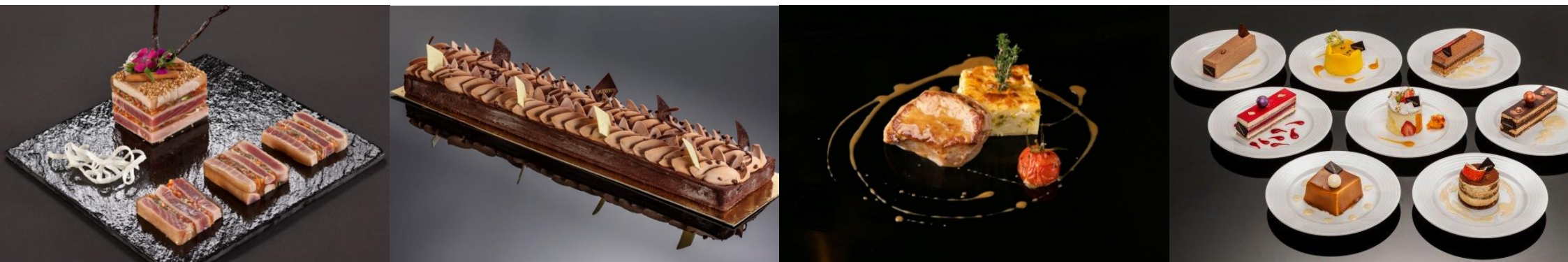
Book Particuliers

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros HT + TVA en vigueur : 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



G A U D E F R O Y
TRAITEUR RECEPTIONS

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

