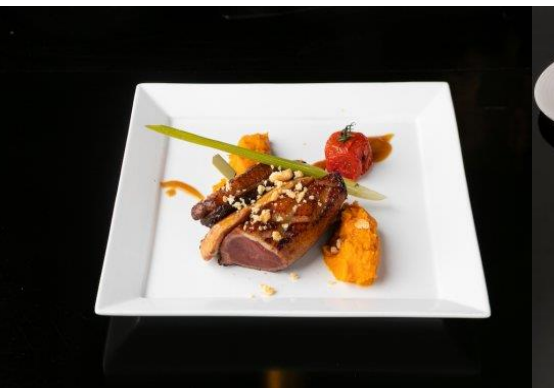




Buffets assis et Repas 2023 Société

Avec prestations de service (à partir de 25 personnes)



Le Buffet Assis Froid ou Chaud

-Repas assis à table,
Service au buffet-

Tarifs en Prestation 'Complète'

Prestations incluses dans le Tarif

Les Boissons

Evian et Badoit (1L/2),
Café Nespresso au buffet

La Logistique et le Matériel

Nappage des buffets blanc ou écru.

Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanc ou écru.

Vaisselle Guy Degrenne. Verrerie et platerie.

Photophores en soirée. Menu sur table.

La Livraison de la Prestation en camion frigorifique.

Le Personnel de Service

Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 35 personnes,
cuisinier inclus), forfait de 6h inclus

avec mise en place, service et débarrassage.

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

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 Farci, 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

Médaille 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

Dessert Au Buffet

Entremets et Tartes Tou-Long + 3 pièces sucrées : Fours Sucrés – Macadachoc - Déshabillé de Fruits Frais Piqués (V)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Le Déjeuner Séminaire

Tarifs en Prestation 'Complète'

Prestations incluses dans le Tarif

Les Boissons

Evian et Badoit (1L/2),

Café Nespresso au buffet

La Logistique et le Matériel

Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanc ou écru. Vaisselle Guy Degrenne. Verrerie et platerie.

Photophores en soirée. Menu sur table.

La Livraison de la Prestation en camion frigorifique.

Le Personnel de Service

Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 35 personnes, cuisinier inclus), forfait de 6h inclus, mise en place, service débarrassage.

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

Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Brandade de Rougets, Piquillo farci à la Brousse et Fines Herbes

Chartreuse d'Agneau, Cœur Fondant à La Brousse, Julienne de Légumes Truffés (C)

Fondant de Canard Confiture d'Oignon et Craquant Sablé Gastrique d'Orange (C)

Mille-Feuille de Saumon Fumé, Céleri Boule au Curry, Chlorophylle d'Aneth

Pressé de Joue de Bœuf aux Pépites de Foie Gras

Tartare de Crabe, Caviar d'Aubergine

Tomates Cœur de Bœuf et Mozzarella Burratina, basilic, olives noires

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)

Cuisse de Canard Braisé, Crumble de Noisettes, Ecrasé d'Amandines Aux Pépites d'Olives Noires, Petites Poires Rôties

Daube de Joue de Bœuf au Paprika Fumé, Tagliatelles Fraîches

Dos de Cabillaud Rôti, Sauce Vierge et Pont Neuf de Polenta à la Crème d'Artichaud

Filet de Daurade à l'Unilatéral, Beurre de Corail, Soufflé de Patate Douce Pourpre, Fenouil Confit

Filet de Loup, Beurre d'Agrumes, Soufflés d'Asperges Vertes et Croquant Aux Amandes

Filet de Volaille Sauce Suprême Tartufata, Tatin de Légumes Confits

Gigot d'Agneau à la Sarriette, Caponata d'Aubergines Confites

Navarin d'Agneau Au Romarin, Polenta aux Tomates Séchées

Pavé de Saumon Frais, Sauce Safranée, Risotto aux Fruits de Mer

Quasi de Veau, Jus Court, Gratin de Pommes de Terre à la Tapenade Verte

Veau Marengo aux Champignons, Gratin Dauphinois

Végan : Tatin de Tomate Cerises Confites au Vieux Marc Domaine 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 A l'Assiette servi à table (1 choix à effectuer)

Carpaccio de Fruits Frais (V)

Elégance Citron Framboise et Son Coulis Fruits Rouges

Fruitier et Coulis Framboise

Opéra et Sa Crème Anglaise

Royal Praliné et Sa Crème Anglaise

Tarte au Citron et Son Coulis

Tiramisu Sauce Chocolat

Tropézienne et son coulis de fruits rouges

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Book Sté

- Options -

NOURRITURE - Pièce cocktail supplémentaire servie à table

Supplément fromage

Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, Tomme de Savoie, Bleu de Queyras

BOISSONS - Tarifs par personne :

- ✓ Perrier, Jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice Tea, Tonic (1l pour 6)
- ✓ 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 et Rosé (1 bout. pour 3)
- ✓ Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 4)
- ✓ Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 6)
- ✓ Champagne Senez Brut, la Bouteille
- ✓ 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)

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



GAUDEFRROY
 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

