




GAUDEFROY
RÉCEPTIONS

Buffets Assis et Repas Automne/Hiver 2026-2027

Particuliers

- Hors réceptions de mariage -








Prestations incluses dans le tarif :

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 : **60 € TTC**
Moins de 100 km d'Ollioules : **120 € TTC**
Moins de 150 km d'Ollioules : **180 € TTC**

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.) et serviettes en papier : **3,00 € TTC /pers.**
- ✓ 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

À 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) (Si plat chaud cuisinier inclus) Forfait de restauration incluant la présence des clients pendant 2h30.

Au-delà du forfait, il vous sera facturé 22 € TTC par ½ heure supplémentaire et par employé.

Les tarifs indiqués sont susceptibles de modifications de contrainte logistique (restanques, étages, terrain difficile, puissance électrique…)
À déterminer lors d'une visite logistique, nous proposons cette visite au tarif de **132 € TTC.**

Le Buffet Assis Froid

-Repas assis à table,
Service au buffet-

Tarifs en prestation ''à emporter'' ou ''à livrer''

À partir de 15 personnes
Buffet assis froid : 35€ TTC

Tarifs en prestation ''complète''

Buffet assis froid
25-45 pers : 55€ TTC **46-70 pers :** 44€ TTC
71-200 pers : 42€ TTC



Buffet d'entrées servies au buffet (6 choix à effectuer)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Les tourtes à la provençale : poisson ou viande
Palette de chiffonnade méditerranéenne
Salade d'endives carmines et de hareng, pommes, noix et feta
Vitello tonnato de veau, mousseline aux câpres
Pâté en croûte au foie gras, pistaches, blettes et champignons
Petits filets de rougets marinés en escabèche
Salade de truite de l'Ardèche en gravlax de betterave, quinori façon taboulé, wakamé
Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes
Marbré de thon mi-cuit aux légumes croquants. Sauce chimichurri
Salade César revisitée au Sud-Est, vinaigrette aux anchois
Quiche Tou-long : champignons, poireaux et brocciu *(minimum 25 personnes)*
Marinade de poulpes et de supions à l'estragon
Salade de la mer : crevettes façon thaï, avocat et pamplemousse
Salade de quinoa, feta et grenade (V)
Salade de pommes de terre façon piémontaise, jambon cuit aux herbes
Focaccia au saumon fumé et wakamé
Sélection végane et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

Plat principal servi au buffet

PLAT FROID (2 choix à effectuer) :
Ballotine de saumon farcie, cœur de Saint-Jacques et tétragone, mayonnaise maison
Filet de cabillaud vapeur au sel fumé, crumble aux noisettes, aïoli maison
Selle d'agneau, tapenade verte parfumée à la sarriette et à la férigoule, sauce tartare
Cœur de longe de veau à la fleur de thym, sauce gribiche

Accompagnés des garnitures **(2 choix à effectuer)** : Salade de penne rigate aux herbes fraîches pignons et cantal – Poêlée de rattes du Touquet, oignons rouges – Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes et salade d'herbes (V)

Nos deux petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Dessert au buffet

Entremets et tartes Tou-long (2 bouchées) **(2 choix à effectuer)**
Saint-Honoré chocolat - Tarte citron sauge - Flan pâtissier à la vanille torréfiée - Tarte noix de pécan caramel - Citron cheese - Forêt noire

+ 3 pièces sucrées : Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue – Brochettes de fruits saison hiver (V) – Fours sucrées

Le Buffet Assis Chaud

-Repas assis à table,
Service au buffet-

Tarifs en prestation ''à emporter'' ou ''à livrer''

À partir de 15 personnes

Buffet assis chaud : 40€ TTC

Tarifs en prestation ''complète''

Buffet assis chaud

25-45 pers : 61€ TTC **46-70 pers :** 50€ TTC

71-200 pers : 47€ TTC



Buffet d'entrées servies au buffet (6 choix à effectuer)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Les tourtes à la provençale : poisson ou viande
Palette de chiffonnade méditerranéenne
Farcis à la provençale, chauds en chafing dish (C)
Salade d'endives carmines et de hareng, pommes, noix et feta
Vitello tonnato de veau, mousseline aux câpres
Pâté en croûte au foie gras, pistaches, blettes et champignons
Petits filets de rougets marinés en escabèche
Salade de truite de l'Ardèche en gravlax de betterave, quinori façon taboulé, wakamé
Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes
Marbré de thon mi-cuit aux légumes croquants. Sauce chimichurri
Salade César revisitée au Sud-Est, vinaigrette aux anchois
Quiche Tou-long : champignons, poireaux et brocciu *(minimum 25 personnes)*
Marinade de poulpes et de supions à l'estragon
Salade de la mer : crevettes façon thaï, avocat et pamplemousse
Salade de quinoa, feta et grenade (V)
Courge rôtie à l'huile d'olive du Garlaban, feta, crème de tofu soyeux et salade d'herbes (C)
Sélection végane et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

Plat principal servi au buffet

PLAT CHAUD (2 choix à effectuer) :

Agneau de 7 heures, ail en chemise
La traditionnelle blanquette de veau
Daube de poulpe au vin rosé de Provence
Filet de daurade royale grillé sur peau, sauce vierge aux agrumes

Accompagnés des garnitures **(2 choix à effectuer)** : Gnocchi aux girolles persillées - Gratin dauphinois aux cèpes et vieux comté – Riz de Camargue aux olives de Nyons façon pilaf (V) - Poêlée de duo de carottes et panais rôtis au miel

Nos deux petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Dessert au buffet

Entremets et tartes Tou-long (2 bouchées) **(2 choix à effectuer)**
Saint-Honoré chocolat - Tarte citron sauge - Flan pâtissier à la vanille torréfiée - Tarte noix de pécan caramel - Citron cheese - Forêt noire

+ 3 pièces sucrées : Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue – Brochettes de fruits saison hiver (V) – Fours sucrées

Garden

Tarifs en prestation "à emporter" ou "à livrer"

À partir de 15 personnes

Garden : 50€ TTC

Tarifs en prestation "complète"

Garden

25-45 pers : 79€ TTC 46-70 pers : 66€ TTC

71-200 pers : 64€ TTC



Cocktail 14 pièces servi au buffet

(V) : végan

(C) : pièces chaudes

Tartelette aïoli, poulpe et légumes en pickles

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

Sablé à la truffe uncinatum et œuf de caille à la fleur de sel

Mousseline d'avocat épicée sur un sablé aux amandes, saumon gravlax, pomelo confit

Le P'tit Méditerranéen

Confit d'oignons au grison

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

Wrap de fromage frais et rillettes de truite de l'Ardèche, citron au sel

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

Dôme de butternut, sablé et noix

Pressé de butternut, crémeux de pois chiches et graines de courge (V)

Soupe au pistou aux saveurs du Midi en cuillère

Croc : jambon aux herbes, abondance et mornay (C)

Roll : épaule de veau longuement confite, cheddar et cébettes (C)

Plat chaud servi à table (1 choix à effectuer) (C)

Quasi de veau rôti à la plancha, infusion et risotto de langoustine. Pétales de parmesan

Ballotine de volaille fermière au piment d'Espelette, sauce suprême à la tartufata, dariole d'épinards aux ravioles de Royan et mousseline de céleri-boule

Médaillon d'agneau braisé, légumes confits et mousseline de patate douce, gousse d'ail en chemise

Filet de bœuf et son jus réduit, légumes grillés à la plancha, pomme duchesse truffée

Filet de daurade royale rôtie, citron caviar, riz noir de Camargue, tagliatelles de fenouil à l'orange

Filet de truite de l'Ardèche, vierge d'agrumes aux amandes torréfiées, moelleux de topinambour aux noisettes, butternut grillée

Sélection végane : Cannelloni de courgette, aubergine façon caponata, mini-légumes braisés (V)

Sélection sans allergènes : Demi-magret de canard, foie gras poêlé, truffe aestivum, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes, jus corsé

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Dessert servi au buffet ou à table

Au buffet

6 pièces :

Mini St-Honoré

Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir

Tartelette au citron et à la sauge meringuée

Le mini Grinch

Macada marron glacé

Sélection végane : Tartelette chocolat et au blé noir (V)

Ou

À l'assiette (1 choix à effectuer)

Finger rocher, coulis passion et son crumble noisette

Pomme façon tatin, caramel apicius et crème Isigny vanille

Tarte au citron et à la sauge

La tarte à la clémentine meringuée et son gel d'agrumes

Tarte banoffee aux spéculoos maison

Sélection végane et sans allergènes : Tentation permise (V)

Sélection végane : Tarte au chocolat au blé noir et sauce chocolat (V)

Book Particuliers

Options avec la formule Garden

à partir de 71 personnes, possibilité d'ajouter 1 cooking show

Burger

Bœuf français, cheddar fondu, oignons confits, salade iceberg. Sauce béarnaise, barbecue, moutarde, mayonnaise. Petit pain brioché

Croc Truffe

Croque revisité à la 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, chutney de pommes Granny et pain de campagne aux raisins

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 tomatine

Plancha de la terre

Noix d'entrecôte & pluma ibérique, sauces barbecue, gribiche et sweet chili

Mini panini : (1 par personne) :

Jambon aux herbes, abondance et pesto épinard

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

Tarifs en prestation "à emporter" ou "à livrer"

À partir de 15 personnes

Saveurs : 60€ TTC

Tarifs en prestation "complète"

Saveurs

25-45 pers : 90€ TTC 46-70 pers : 83€ TTC

71-200 pers : 76€ TTC



7 pièces cocktail servies au buffet

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Tartelette aïoli, poulpe et légumes en pickles
Bulbe de foie gras chocolat
Confit d'oignons au grison
Sablé à la truffe uncinatum et œuf de caille à la fleur de sel
Truite de l'Ardèche en gravlax et sa tuile de betterave marinée
Tartare de daurade royale, coco et combava
Pressé de butternut, crémeux de pois chiches et graines de courge (V)

Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Rouget farci en portefeuille et julienne de fenouil à l'orange. Sauce vierge aux agrumes (C)
Médaillon de homard façon bouillabaisse, caviar de fenouil et rouille allégée
Perles de Saint-Jacques rôties à la mélisse citronnée, légumes d'hiver grillés aux herbes de Provence, élixir de langoustine (C)
Tartare de bœuf au couteau, huître de Tamaris, sésame wasabi
Raviole de foie gras ouverte aux champignons des bois et son jus de viande truffé (C)
Sélection végane et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

Plat chaud servi à table (1 choix à effectuer) (C)

Le véritable tournedos de bœuf « façon Rossini », brioche toastée, pomme duchesse à la truffe uncinatum
Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de cèpes persillés, soufflé d'olives vertes
Déclinaison autour de la truffe (Tuber uncinatum) : filet de canette à l'étouffée, raviole de foie gras, tétragone et truffe d'été, jus court au Beaumes-de-Venise truffé et légumes d'hiver confits aux herbes *(+4.50 € TTC / personne)*
Filet de veau façon Wellington, gratin dauphinois aux morilles et légumes grillés, jus court truffé
Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mousseline de topinambour et mini-légumes rôtis
Turbot façon bourride, ravioles de légumes et poêlée de girolles bouchon
Noix de Saint-Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha
Sélection végane : Cannelloni de betterave golden et noix torréfiées, tempeh de soja snacké, pousse et coulis de roquette (V)
Sélection sans allergènes : Demi-magret de canard, foie gras poêlé, truffe Uncinatum, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes, jus corsé

Nos deux petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Dessert servi au buffet ou à table (2 possibilités)

Au buffet

Animé au buffet, gâteau Tou-long (2 choix à effectuer) :
(Paris-Brest, Tarte citron meringuée, Forêt noire, Saint-Honoré, Tarte aux pommes)

+ 3 pièces sucrées

Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir
Mini Tropézienne à la pistache
Banoffee

À l'assiette (1 choix à effectuer)

Choco Chou : réglette de choux au chocolat, cœur coulant, crumble reconstitué et crème anglaise à la vanille Bourbon pâtissière au chocolat
Tarte au citron et à la sauge
Pavlova Exotic : Meringue à la française dans sa coque de chocolat au lait, crémeux mangue, farandole de fruits exotiques et son coulis.
Sélection végane et sans allergènes : Tentation permise (V)
Sélection végane : Tarte au chocolat au blé noir et sauce chocolat (V)

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

Entremets d'anniversaire rectangulaire au choix :

[10 à 60 parts] Avec plaque et scintillants.

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



- Options -

NOURRITURE

- ✓ Pièce cocktail supplémentaire servie à table : 2.00 € TTC l'unité
- ✓ Supplément apéritif debout 7 pièces pour le menu ''Buffet'' : 10.00 € TTC par personne
- ✓ Cooking show pour le menu ''Garden'' (à partir de 71 personnes, cuisinier inclus) 8.00 € TTC par personne
- ✓ Supplément ''Les fromages affinés de notre maître fromager'' **:** 4.00 € TTC par personne

  Plateau de fromages affinés par notre maître fromager, simplement posé sur table : chèvre frais aux arômes, tomme affinée au foin, fourme d'Ambert fermière et Brillat-Savarin
- ✓ Supplément fromages pour le ''Buffet Assis Froid ou Chaud'' : 4.00 € TTC par personne

  Planche de fromages de France au buffet n°1 : Assortiment d'abondance, chaource, tome de Savoie, bleu des Causses et chèvre frais. Confit de cidre et pomme au Calvados et fruits secs.

  Planche de fromages de France au buffet n°2 : Assortiment de chèvre cendré, brie de Meaux, tomme des Bauges, Ossau-Iraty et fourme d'Ambert. Miel de fleurs et cerneaux de noix.

BOISSONS - Tarifs par personne :

✓ Évian (1l pour 6) Perrier, jus d'orange, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Ice Tea, Tonic (1l pour 4)	3.00 € TTC
✓ Évian et Badoit (1l pour 2)	2,00 € TTC
✓ Kir champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers.)	4,00 € TTC
✓ Spritz (1 verre/pers.)	5,00 € TTC
✓ Mojito (1 verre/pers.)	6,00 € TTC
✓ Martini, la bouteille *(uniquement en prestation 'complète')*	30,00 € TTC
✓ Ricard, la bouteille *(uniquement en prestation 'complète')*	50.00 € TTC
✓ Whisky JB, la bouteille *(uniquement en prestation 'complète')*	50.00 € TTC
✓ Côte de Provence Aumérade Style, rouge, rosé ou blanc, la bouteille	12,00 € TTC
✓ Côte de Provence St Julien d'Aille, rouge, rosé ou blanc, la bouteille	16,00 € TTC
✓ Champagne Senez brut, la bouteille	30,00 € TTC
✓ Café Nespresso machine, thé et tisanes au buffet *(uniquement en prestation 'complète')*	1,50 € TTC
✓ Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails	Nous consulter

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

Tables rondes 10 personnes et chaises en résine blanche	5,00€ TTC
Tables rondes 10 personnes et chaises Napoléon	8,00€ TTC
Tables rondes 10 personnes et chaises St Rémy (en bois style bistrot)	10,00€ TTC

GAUDEFROY RÉCEPTIONS

SYNTHÈSE · POLITIQUE DE MANAGEMENT RESPONSABLE

Des réceptions d'exception, pensées de manière responsable

Depuis **1996**, Gaudefroy Réceptions conçoit et organise vos réceptions privées et professionnelles en **Provence-Alpes-Côte d'Azur**, avec une conviction : un événement réussi est aussi un événement responsable. Notre démarche est certifiée **ISO 20121 v.2024** (management responsable de l'activité événementielle) et partagée avec le réseau **Traiteurs de France**, qui réunit plus de 39 traiteurs indépendants.

01 - Notre ambition, dans l'assiette et sur le terrain

EN CUISINE

- Innover en continu au juste rapport qualité-prix
- Favoriser des produits de saison et locaux au travers des circuits courts
- Garantir le « fait maison » et des produits labellisés
- Mesurer l'empreinte carbone *(des menus et du laboratoire)*
- Disposer d'un panel de fournisseurs responsables et assurer la traçabilité

DANS LA PRESTATION

- Déployer des pratiques éthiques et durables à chaque étape
- Disposer d'équipes en CDI et d'une logistique gérée en interne
- Collaborer avec des prestataires locaux qui connaissent nos méthodes
- Informer chacun en temps réel par un outil de gestion
- Garantir la sécurité des personnes et la sécurité alimentaire

02 - Notre priorité : le travail décent et la croissance durable

Avec Traiteurs de France, nous avons retenu l'objectif de développement durable n°8 de l'ONU (ODD n°8) : « travail décent et croissance économique ».

- **Employabilité et localité** : favoriser l'embauche en CDI, les partenaires locaux et internaliser nos segments d'offres.
- **Conditions de travail saines pour tous** : améliorer en continu le bien-être des salariés et déployer des outils pour faciliter le quotidien.
- **Contrats éthiques avec nos prestataires** : assurer un juste rapport qualité/prix et garantir des fournisseurs ayant une dynamique RSE.
- **Formation et insertion** : Accompagner la montée en compétences, des apprentis et soutenir l'économie sociale & solidaire.
- **Sécurité alimentaire et des collaborateurs** : Respecter des protocoles stricts sur chaque événement et assurer la prévention des risques.

03 - Ce que cela vous garantit

Inclusion
Favoriser les associations et l'insertion professionnelle de notre territoire

Vigilance
Risques maîtrisés, produits tracés jusqu'à l'assiette

Intégrité
Normes du secteur appliquées, intégrer vos attentes et tenir nos engagements

Transparence
Nos pratiques partagées avec vous et la profession

Héritage
Mesurer et maîtriser notre empreinte carbone et contribuer à la dynamique du territoire (circuits courts, valorisation de nos déchets…)

Un événement de qualité, respectueux de l'environnement et de celles et ceux qui le font vivre.

Retrouvez notre Politique de Management Responsable complète directement sur notre site internet

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 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. Liste des allergènes sur simple demande






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

Agrément Sanitaire Européen FR 83.090.006 CE

2018 ComInRSE

Traiteur Officiel