



GAUDEFRROY
RÉCEPTIONS



Buffets Assis et Repas Printemps/Été 2026

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

Moins de 100 km d'Ollioules

Moins de 150 km d'Ollioules

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 (5 m/50 pers.) et serviettes en papier (supplément à prévoir).
- ✓ 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, un supplément tarifaire sera à prévoir.

Les tarifs indiqués sont susceptibles de modifications de contrainte logistique (restanques, étages, terrain difficile, puissance électrique...)

À déterminer lors d'une visite logistique payante.

Le Buffet Assis

Froid

-Repas assis à table,
Service au buffet-

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

Fleur de courgette ratatolla (V)
Palette de chiffonnade méditerranéenne
Tomates cœur de bœuf et mozzarella burrata, basilic, olives noires
Les tourtes à la provençale
Taboulé de frégoles (V)
Palette de la mer : Tranches fines de saumon et d'espadon fumés
Marinade de poulpes et de supions à l'estragon
Salade de quinoa, feta et grenade
Quiche du Soleil : courgette, tomates cerises, poivron, feta et mozzarella grillée
Salade César revisitée au Sud-Est, vinaigrette aux anchois
Vitello tonnato de veau, mousseline aux câpres
Focaccia aux tomates, pépites d'olives de Kalamata et burrata
Quiche végétarienne : courgette, menthe et chèvre cendré
Marbré de thon aux légumes

Plat principal servi au buffet

PLAT FROID (2 choix à effectuer) :

Ballotine de saumon farcie, cœur de Saint-Jacques et basilic, mayonnaise maison
Dos de cabillaud vapeur au sel fumé, crumble aux noisettes, aioli 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 : Salade de penne rigate au basilic et cantal – Caponata (V)

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

Dessert au buffet

À choisir 3 parfums

Entremets et tartes tou-long (2 bouchées) **de 15 à 30 pers** : 2 choix à effectuer, **au-delà de 30 pers** : 3 choix à effectuer :
Tropézienne – St-Honoré – Framboise cheese – Opéra fruits rouges – Finger rocher – Abricot cheese

+ 3 pièces sucrées : Mini Tropézienne à la framboise – Déshabillé de fruits frais d'été piqués (V) – Fours sucrées

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes



Le Buffet Assis

Chaud

-Repas assis à table,
Service au buffet-

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

Fleur de courgette ratatolla (V)

Les tourtes à la provençale

Tomates cœur de bœuf et mozzarella burrata, basilic, olives noires

Palette de chiffonnade méditerranéenne

Farcis à la provençale, chauds en chafing-dish (C)

Taboulé de frégola (V)

Aubergine confite au Banon (C)

Quiche du Soleil : courgette, tomates cerises, poivron, feta et mozzarella grillée

Quiche végétarienne : courgette, menthe et chèvre cendré

Focaccia aux tomates, pépites d'olives de Kalamata et burrata

Le Papeton, terrine d'aubergines à partager : une recette de la Cité des Papes – coulis de légumes du soleil de Provence (C)

Marinade de poulpes et de supions à l'estragon

Salade de quinoa, feta et grenade

Salade César revisitée au Sud-Est, vinaigrette aux anchois

Vitello tonnato de veau, mousseline aux câpres

Plat principal servi au buffet

PLAT CHAUD (2 choix à effectuer) : (C)

Agneau de 7 heures, ail en chemise

La traditionnelle blanquette de veau

Daube de poulpe au vin rosé de Provence

Filet de daurade grillée sur peau, sauce chimichurri

Accompagnés des garnitures : (2 choix à effectuer) Tian de légumes à l'huile d'olive du Garlaban (V) - Écrasé de Roseval (V) - Légumes grillés aux herbes (V) -

Polenta crémeuse aux pignons torréfiés

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

Dessert au buffet

À choisir 3 parfums

Entremets et tartes tou-long (2 bouchées) **de 15 à 30 pers** : 2 choix à effectuer, **au-delà de 30 pers** : 3 choix à effectuer :

Tropézienne – St-Honoré – Framboise cheese – Opéra fruits rouges – Finger rocher – Abricot cheese

+ 3 pièces sucrées : Mini Tropézienne à la framboise – Déshabillé de fruits frais d'été piqués (V) – Fours sucrées

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes



Garden

Cocktail 14 pièces servi au buffet

Le P'tit Provençal

Tartare de bar, passion et combava

Tartelette melon, pesto et serrano crispy

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

Tomates surprise brousse au basilic

Tartelette aioli, poulpe et légumes en pickles

Sablé à la truffe d'été et œuf de caille à la fleur de sel

Saumon gravlax et sa tuile de betterave marinée

Tartelette perle de pastèque, mousse de feta et menthe

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

Cannelloni de courgette à la caponata (V)

Cuillère de guacamole, mousse de chèvre au miel et crumble tomate

Croc-truffe d'été aestivum (C)

Roll : jarret de veau longuement confit, cheddar et cébettes (C)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

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

Tourne-veau juste rôti, infusion de langoustines, risotto au parmesan

Volaille fermière truffée Aestivum, risotto de frégoles grillées et tagliatelles de légumes au miel

Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de tomates cerises, mille-feuille d'aubergines à la parmesane

Filet de bœuf à la truffe d'été Aestivum, écrasé de Roseval et tomate rôtie au thym-citron

Filet de daurade royale rôti au sel fumé, fleur de courgette farcie ricotta-wasabi, jardin fleuri

Filet de bar rôti, citron caviar, riz noir de Camargue, tagliatelles de légumes d'été

Sélection végan : 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 deux petits pains aux céréales, olives, nature et raisins

Dessert servi au buffet ou à table

Au buffet

6 pièces :

Mini St-Honoré

Rocher

Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir

L'onctueux : framboise, lavande

L'abricot aux senteurs de romarin

Tartelette au citron et à la sauge meringuée

Ou

À l'assiette (1 choix à effectuer)

La tarte du soleil : citron de Menton et basilic frais

Le Péché Mignon

Abricot cheese et son coulis d'abricot

Façon tropézienne et sa crème anglaise à la lavande

Tarte aux fraises et son voile de basilic

Intense chocolat et sa crème 55%

Carpaccio de fruits frais (V)

Sélection végan et sans allergènes : Tentation permise (V)



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

Mozzarella

Siphon de mozzarella stracciatella. Mix de tomates anciennes à la fleur de sel, à l'huile vierge du Garlaban et gressins

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) :

Tomate, basilic, mozzarella.

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

Tartelette aioli, poulpe et légumes en pickles
Pince de betterave, houmous et légumes d'été (V)
Sablé au thym frais, bavarois de chèvre en coque de chocolat blanc
Sablé à la truffe d'été et œuf de caille à la fleur de sel
Saumon gravlax et sa tuile de betterave marinée
Tartelette melon, pesto et serrano crispy
Tartare de bar, passion et combava

(V) : Végan
(C) : Pièces chaudes

Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Assiette provençale : rouget farci, fleur de courgette au chèvre frais du Var et mini-fenouil braisé (C)
Homard poché, bavarois d'artichaut fumé, extraction de basilic, chantilly au thym-citron
Perles de Saint-Jacques rôties à la mélisse citronnée, tagliatelles de légumes, petit caquelon (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 végan : Croquant de sablé fleuri aux légumes du potager (V)
Sélection sans allergènes et végan : Pressé de poireaux brûlés, truffe d'été et vinaigrette tranchée aux agrumes (V)

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

Tournedos de bœuf au foie gras poêlé « façon Rossini », tian de légumes en croûte d'herbes, espuma de pomme de terre et jus truffé
Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de tomates cerises, mille-feuille d'aubergines à la parmesane
Déclinaison autour de la truffe (Tuber aestivum) : filet de canette à l'étouffée, raviole de foie gras, tétragone et truffe d'été, jus court au Beauges-de-Venise truffé et tagliatelle de légumes
Saint-Pierre façon bourride, ravioles de légumes et poêlée de girolles bouchon
Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mousseline de topinambour et mini-légumes rôtis
Noix de Saint-Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha
Sélection végan : 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 deux petits pains aux céréales, olives, nature et raisins

Dessert servi au buffet ou à table (3 possibilités)

Au buffet

6 pièces :

Mini St-Honoré
Rocher
Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir
L'onctueux : framboise, lavande
L'abricot aux senteurs de romarin
Tartelette au citron et à la sauge meringuée

À l'assiette

Choco Chou : réglette de chou au chocolat, cœur coulant, crumble reconstitué et crème anglaise à la vanille Bourbon pâtissière au chocolat.
Fleur de fruits rouges : tarte fine, ganache vanillée, pétales de fruits rouges.
Pavlova Exotic : meringue à la française, crémeux mangue, farandole de fruits exotiques et son coulis.

Animé au buffet

Gâteau Tou-long (2 choix à effectuer)
: Abricot cheese, Saint-Honoré, Tarte aux fraises, Tiramisu et Paris-Brest

+ 3 pièces sucrées au buffet
Rocher - Mini St-Honoré - Tartelette au citron et à la sauge meringuée



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
- ✓ Supplément 'apéritif debout 7 pièces pour le menu "Buffet"
- ✓ Cooking show pour le menu "Garden" (à partir de 71 personnes, cuisinier inclus)
- ✓ Supplément 'Le fromage affiné de notre maître fromager'
Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, tomme de Savoie, bleu de Queyras
- ✓ Supplément fromages pour le "Buffet Assis Froid ou Chaud"
Planche de fromages de France au buffet n°1 : Assortiment de comté, chaource, tomme de Savoie, bleu des Causses et chèvre frais. Chutney de figues et fruits secs.
Planche de fromages de France au buffet n°2 : Assortiment de chèvre cendré, brie, 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)
- ✓ Évian et Badoit (1l pour 2)
- ✓ Kir champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers.)
- ✓ Spritz (1 verre/pers.)
- ✓ Mojito (1 verre/pers.)
- ✓ Martini, la bouteille (*uniquement en prestation 'complète'*)
- ✓ Ricard, la bouteille (*uniquement en prestation 'complète'*)
- ✓ Whisky JB, la bouteille (*uniquement en prestation 'complète'*)
- ✓ Côte de Provence Aumérade 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

[Nous consulter](#)

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

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).

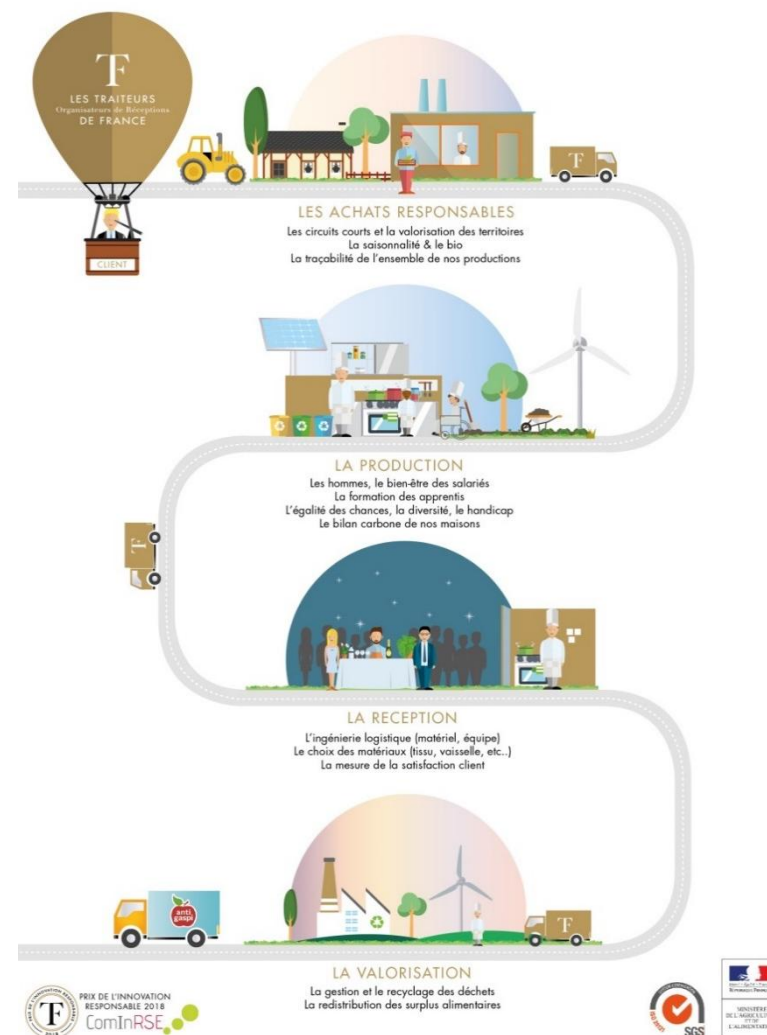
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudefroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 tonnes de bio déchets à la société « les Alchimistes »

> **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

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 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

