



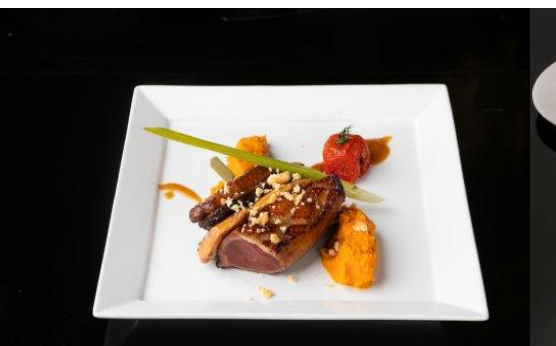
GAUDEFR OY
RÉCEPTIONS



Buffets Assis et Repas – Sociétés

Hiver 2026

Avec prestations de service (à partir de 25 personnes)





Prestations incluses dans le tarif :

Les boissons

Évian et Badoit (1L pour 2),
Café Nespresso au buffet

La logistique et le matériel

Nappage des buffets blanc ou écru.
Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanches ou écru.
Vaisselle Guy Degrenne : verrerie, couverts et platerie.
Photophores en soirée. Menus 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 restauration incluant la présence des clients pendant 2h30.

Au-delà du forfait, un supplément tarifaire sera à prévoir.

Le Buffet Assis

Froid

-Repas assis à table,
service au buffet-

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

Les tourtes à la Provençale viande ou poisson

Palette de chiffonnade Méditerranéenne

Escabèche de maquereaux et gremolata

Salade d'endives carmine et hareng, pommes, noix et féta

Tarte en long : courge rôtie, miel et féta, crumble de châtaigne et condiment acidulé

Pâté en croûte au foie gras, pistaches, blettes et champignons

Salade la mer : crevette façon thaï, avocat et pamplemousse

Salade détox: saumon gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé

Houmous de cajou, salade d'herbes façon taboulé libanais et huile d'olive du Garlaban

Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes

César salade revisitée au sud-est, vinaigrette à la poutargue

Pâté en croûte de saumon, crème à l'estragon, aspic d'algues

Courge rôtie à l'huile d'olive du Garlaban, crème de tofu soyeux et salade d'herbes (V)

Sélection végan et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Plat principal servi au buffet

PLAT FROID (2 choix à effectuer) :

Ballotine de saumon farcie, cœur de Saint-Jacques et basilic, mayonnaise maison

Cœur de longe de veau à la fleur de thym, sauce gribiche

Volaille sauce suprême, stries de betterave et persil, condiment croustillant à l'ail et au gingembre

Brandade de maigre au thym, vinaigrette de roches

Accompagnés des Garnitures : (2 choix à effectuer) Salade de penne rigate au basilic et cantal - Salade de coleslaw rouge fermenté aux épices asiatiques, légèrement pimentée (V) - Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes et salade d'herbes (V)

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

Dessert au buffet

A choisir 3 parfums

Entremets et tartes tou-long (2 bouchées)

Banoffee - Saint Honoré chocolat - Cookiestache/framboise - Citron-sauge - Flan vanille grillé - Tatin apicius

+ 3 pièces sucrées : Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue - Comme un calisson, confit exotique et sa crème coco (V) - Kub' intément café



Le Buffet Assis

Chaud

-Repas assis à table,
service au buffet-

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

Farcis à la Provençale chauds en chafing-dish (C)

Farcis de blettes aux graines de courge (C) (V)

Kefta de rouget, sauce yaourt aux herbes (C)

Les tourtes à la Provençale viande ou poisson

Palette de chiffonnade Méditerranéenne

Escabèche de maquereaux et gremolata

Salade d'endives carmine et hareng, pommes, noix et féta

Tarte en long : courge rôtie, miel et féta, crumble de châtaigne et condiment acidulé

Pâté en croûte au foie gras, pistaches, blettes et champignons

Salade la mer : crevette façon thaï, avocat et pamplemousse

Salade détox: saumon gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé

Houmous de cajou, salade d'herbes façon taboulé libanais et huile d'olive du Garlaban

Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes

César salade revisitée au sud-est, vinaigrette à la poutargue

Pâté en croûte de saumon, crème à l'estragon, aspic d'algues

Courge rôtie à l'huile d'olive du Garlaban, crème de tofu soyeux et salade d'herbes (V)

Sélection végétan et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Plat principal servi au buffet

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

Paleron de veau confit et jus de demi-glace de veau

Sauté d'épaule d'agneau confite au citron confit

Ballotine d'églefin, cœur de haddock au nori, bouillon japonais aux algues

Daube de poulpe au vin rosé de Provence

Accompagnés des Garnitures : (2 choix à effectuer) Gnocchi aux girolles - Gratin dauphinois au buffet - Riz de Camargue façon pilaf (V) - Poêlée de duo de carottes et panais rôtis au miel

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

Dessert au buffet

A choisir 3 parfums

Entremets et tartes tou-long (2 bouchées) : Banoffee - Saint Honoré chocolat - Cookiestache/framboise - Citron-sauge - Flan vanille grillé - Tatin apicius

+ 3 pièces sucrées : Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue – Comme un calisson, confit exotique et sa crème coco (V) – Kub' intensément café



Le Déjeuner Séminaire

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Pâté en croûte de saumon, crème à l'estragon, aspic d'algues

Ceviche de daurade royale, élixir de framboise et de grenade

Poulpe grillé et salade d'herbes, lentilles bio du Puy aux noisettes

Persillé de dinde au citron confit, sauce gribiche et micro-pousses

Pithiviers de bœuf confit, jus de veau et salade de mâche (C)

Galette de rouget parfumée, sauce yaourt aux herbes méditerranéennes et citron (C)

Sélection végan et sans allergènes : Dahl de carottes façon curry et mandarine (C) (V)

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

Dos de cabillaud vapeur, riz camarguais façon pilaf, panais rôtis au miel et au safran, jus de viande réduit à l'orange

Quasi de veau rôti au beurre de sauge, oignons grelots caramélisés, réglotte de polenta aux girolles persillées

Suprême de pintade fermière au beurre de sauge, crème de morilles, gâteau d'aubergine au Banon et jeune carotte rôtie au miel d'acacia

Thon en tataki, risotto au lait de coco et julienne de légumes

Pressé d'agneau de 7 heures, jus aux herbes, écrasé de Roseval à l'huile d'olive du Garlaban, eryngii rôti

Sélection végan : Cannelloni de betterave golden et noix torréfiées, tempeh de soja snacké, pousse et coulis de roquette (V)

Sélection sans allergènes : Volaille contisée aux algues et jus réduit, crème d'artichaut et bouton poêlé, mini poireau braisé aux agrumes, copeaux de truffe noire

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

Dessert servi à table (1 choix à effectuer)

Finger rocher, coulis passion et son crumble noisette

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

Tarte au citron et à la sauge

Pomme façon tatin, caramel apicius et crème Isigny vanille

Tarte banoffee aux spéculoos maison

Intense chocolat et sa crème 55%

Sélection végan : Calisson de patate douce, feuille à feuille d'ananas aux saveurs exotiques, condiment black caramel (V)

Sélection végan et sans allergènes : Tentation permise (V)



- 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

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 cernaux de noix

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 Aumérade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 3)
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 4)
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style Rouge et Rosé (1bout. pour 6)
- ✓ Champagne Senez Brut, la Bouteille
- ✓ 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)

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

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).

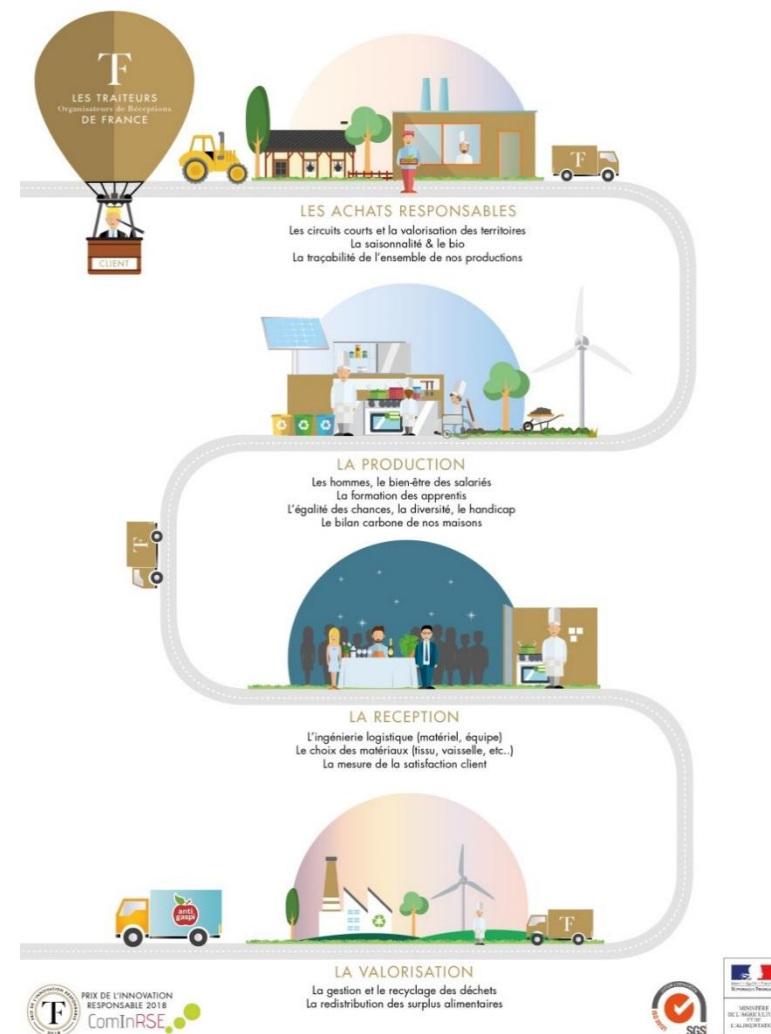
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudefroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 Tonnes de Bio Déchets à la société « les Alchimistes »

> **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

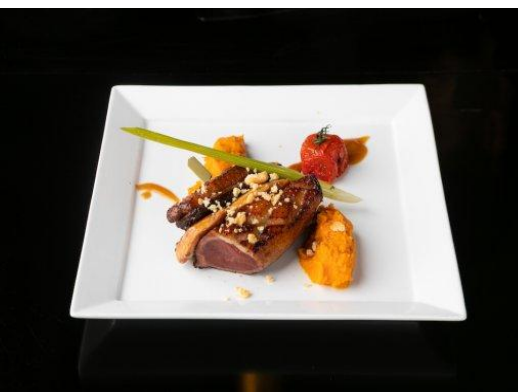


les
Alchimistes



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

