

O F F R I R O U R E C E V O I R
A V E C

G A U D E F R O Y
G O U R M E T

C A R T E T R A I T E U R

TARIFS PRINTEMPS ÉTÉ 2021 en Euros TTC

SUR COMMANDE 72 HEURES



A PARTAGER...



Coffret de 12 Bulbes de Foie Gras au Chocolat : 20 €



Sélection 24 Pièces Cocktail : 28 €

- ✓ Bulbe de Foie Gras au Chocolat
- ✓ Cannelé Pastrami, Féta et Légumes Confits
- ✓ Sifflet de chorizo au fromage frais
- ✓ Bouchée à la Tartufata
- ✓ Grillé d'aubergines à l'Agneau confit
- ✓ Wrap au Fromage Frais et saumon fumé, citron au sel



Apéro Box 16 pièces : 30 €

- ✓ Croustillant de Brousse à la Truffe d'été x4 ☼
- ✓ Wrap Chermoula d'Agneau x3
- ✓ Tortilla de Cèpes, Foie gras et Magret fumé x3
- ✓ St Jacques lardé, Crémeux de Corail Tomaté x3 ☼
- ✓ Mini Poke bowl de Tataki de Thon x3

☼ = pièces chaudes, à réchauffer par vos soins



'LE SENS DE LA FETE'

Se réunir pour un moment convivial et gustatif autour de produits frais et équilibrés

10 personnes : 200 €



Etal Provençal (choisir 1 Sorte)

- ✓ Focaccia en persillade
- ✓ Fougasse aux Olives
- ✓ Pissaladière



Pièces Cocktail Salées (choisir 2 Sortes)

- ✓ Bulbe de Foie Gras au Chocolat
- ✓ Cannelé Pastrami, Féta et Légumes Confits
- ✓ Sifflet de chorizo au fromage frais
- ✓ Bouchée à la Tartufata
- ✓ Grillé d'aubergines à l'Agneau confit
- ✓ Wrap au Fromage Frais et Saumon fumé, citron au sel

Finger Food (choisir 1 Sorte)

- ✓ Croustillant de Brousse à la Truffe d'été 🍷
- ✓ Wrap Chermoula d'Agneau
- ✓ Tortilla de Cèpes, Foie gras et Magret fumé
- ✓ St Jacques lardé, Crémeux de Corail Tomaté 🍷
- ✓ Mini Poke bowl de Tataki de Thon

Charcuterie

Planche de Charcuterie
Jambon cuit aux herbes, Lonzo et Jambon Serrano
Tartare de tomates à l'estragon
Pain de campagne

Fromage

Fromage affiné par notre Maitre Fromager :
Chèvre cendré, Comté, Fourme d'Ambert.
Confiture de figues et noix, Fruits Secs,

Pièce à Partager

Tortillas con Patatas : Légumes marinés et oignons pickles.

Dessert à Partager Tou-Long (choisir 1 Sorte)

- ✓ Paris Brest
- ✓ Saint Honoré
- ✓ Tropézienne
- ✓ Tiramisu de saison
- ✓ Tarte citron
- ✓ Tarte Tatin
- ✓ Forêt Noire



Pièce sucrée

Le Rocher

COMPOSEZ VOTRE MENU !



Prêts à Déguster...

TRAITEUR

- ✓ Tatin de tomates cerise : 4 €
- ✓ Tarte fine aux cèpes persillés : 6 €
- ✓ Tarte fine aux artichauts : 6 €
- ✓ Bouchée à la Reine de ris de veau forestier : 8 €

ENTREES

Entrées Froides : 12 € l'unité

- ✓ Dôme de saumon fumé farci au chèvre frais
- ✓ Foie gras ficelle de Canard mi-cuit, craquant à tartiner


Entrées chaudes : 10 € l'unité

- ✓ Charlotte d'agneau mariné aux épices douces, jus acidulé



PLATS

Plats Traiteur (environ 250 g) : 12 € l'unité

- ✓ Filet de volaille fermier, Sauce suprême à la Tartufata, Tatin de légumes confits
- ✓ Quasi de veau, Jus aux Herbes Fines, Fondant de Topinambour et Fricassé de Cèpes
- ✓ Dos de cabillaud rôti au zeste de citrons, sauce vierge aux pignons torréfiés
- ✓ **Végan** : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc de Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires 



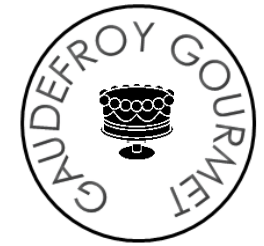
Plats Évènementiels (environ 300 g) : 19 € l'unité

- ✓ Le Filet de bœuf brioché sauce Périgourdine, poêlée de cèpes, pomme de terre fondante truffée

Plats du Weekend (environ 500g) : 13 € l'unité

- ✓ **L'Aïoli** : Sauce provençale à base d'ail et d'huile d'olive, légumes croquants glacés à l'huile vierge : carottes, choux fleurs, courgettes, haricots verts, pomme de terre, betterave, œuf dur, cabillaud vapeur à l'huile d'olive et à la fleur de sel ✓ **Ossobuco**
- ✓ **Ossobuco de veau à la Provençal** : Haut de cuisse de veau rôtie à la Provençal, tomates, olives, poivrons, aubergines et câpres, linguines aux olives.

POUR FINIR EN BEAUTE... LE DESSERT



Entremets

■ Individuel : 4 €

- ✓ **Brownie Macaronade** (Brownie mousse chocolat macaron - Nutella)
- ✓ **Exotic** (Dacquoise noix de coco, passion mangue et ananas)
- ✓ **Provençal** (Biscuit Joconde et dacquoise amande, mousse orange sanguine, crème citron et meringue)
- ✓ **Tarte au Citron Meringuée** (Pate sablé amande, crème d'amande, confit citron, crème citron, ...)
- ✓ **Élégance** (Biscuit pain gênes, croustillant praline citron, mousse framboise, crème citron, framboises fraîches)
- ✓ **Opéra Café** (Biscuit Joconde, crème au beurre café, sirop café, ganache chocolat)
- ✓ **Royal Praliné** (Dacquoise amandes, Croustillant praliné, Mousse chocolat 55 % Crémeux chocolat 72 %)
- ✓ **Colobrières** (Biscuit Joconde et génoise, mousse marron, chantilly vanille, marron confit)
- ✓ **Paris Brest** (Pâte à choux, confit praline, mousseline pralinée 60%, amandes caramélisées)

Entremets 'Signature'

■ Individuel : 5€

- ✓ **Finger Rocher** (Sablé chocolat, crémeux praliné noisette, mousse chocolat, glaçage noisette)
- ✓ **Intense Chocolat** (Biscuit chocolat pain de Gênes, crémeux chocolat, glaçage chocolat intense)
- ✓ **K'Si** (Croustillant praliné, biscuit pain gênes, mousse cassis confit cassis)
- ✓ **K'ramel** (Sablé breton, biscuit chocolat, bavarois caramel beurre salé, glaçage caramel)
- ✓ **Casse-Noisette** (Confit yuzu, mousse noisette piémont, crémeux noisette piémont, sablé noisette reconstitué)
- ✓ **Pom'** (Crème brûlée vanille, tatin pommes caramélisées, dacquoise amandes, mousse pomme verte, sable breton reconstitué, glaçage vert intense)

Dessert à partager – Les Tou-Rond :

■ 6 personnes : 23 € / 12 personnes : 42 €

- ✓ Brownies Macaronade ✓ Intense ✓ Exotic ✓ K'Ramel ✓ K'Si ✓ Provençal



Dessert à partager – Les Tou-Long :

■ 6 personnes

15 € : ✓ **Cake aux Citrons**

23 € : ✓ **Paris Brest**

✓ **Tropézienne**

27 € : ✓ **Forêt Noire**

30 € : ✓ **Finger Rocher**

✓ **St Honoré**

✓ **Tiramisu de Saison**

✓ **Tarte au Citron**



Soufflez vos bougies !

- ✓ **Gâteau d'Anniversaire** : entremet rectangulaire (10 à 60 pers.) avec plaque et scintillants : 4,50 € la part. Au choix : cf. liste des Tou-Long et Tout-Rond : 🍰
- ✓ **Croque-en-Bouche sur mesure** (minimum 60 choux) : 1,80 € le chou
Pour une forme spécifique, contacter le Service commercial

Présentations Festives

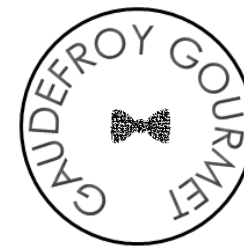
- ✓ **Number Cake** façon St Honoré (20 choux),
Chiffre(s) au choix de 0 à 9: 40 €



Mignardises Sucrées

- ✓ Sélection de Pièces Cocktail Sucrées : ✓ 12 pièces : 15 € ✓ 24 pièces : 28 €
- ✓ Eventail de 12 Macarons : 13 € Arlequins - 8 Petites Verrines : 10 €

LES PETITS PLUS...



PRESTIGES

EPICERIE FINE

Foie Gras de Canard Maison

- ✓ Foie Gras Mi-cuit Nature : 130 €/kg
- ✓ Terrine de Foie Gras Mi-cuit Nature : 70€/500 g

Charcuterie Ibérique « PataNegra »

- ✓ Palette (75 g) : 14 €
- ✓ Jambon (75 g) : 14 €

Saumon BOMLO frais Mariné en Gravlax à l'aneth : 60 €/kg

Crustacés

- ✓ Demi-Homard Rôti au beurre vanillé, fondue de poireaux, Pomme de Terre Safranée, et Légumes Croquants : 32 €
- ✓ Demi-Langouste en Bellevue (260 g / 290 g) et sa Sauce Safranée : 33 €



Artisan de la Truffe

- ✓ Risotto à la Truffe – 2 portions (350 g) : 15 €
- ✓ Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe – 2 portions (350 g) : 15 €
- ✓ Délice d'Olives à la Truffe d'été (80 g) : 10 €
- ✓ Carpaccio de Truffe d'été (80 g) : 30 €
- ✓ Chips à la Truffe d'été (45 g) : 3,50 €
- ✓ Brisures de truffe noire (12,5g) : 30 €

Caviar Astarta

- ✓ Baéri Imperial :
 - 10 g : 19 €
 - 30 g : 49 €
 - 50 g : 79 €
- ✓ Osciète Sélection :
 - 30 g : 69 €
 - 50 g : 109 €

Champagne

- ✓ Ruinart Brut 37,5 cl : 29,90 €
- ✓ Ruinart Brut 75 cl : 49,50 €
- ✓ Senez Brut 75 cl : 22 €

Carte des vins et alcools, nous consulter



GAUDEFROY GOURMET

PÂTISSERIE, TRAITEUR, EPICERIE FINE

7 Rue Lamalgue- 83000 – Toulon Tel : 04 94 22 47 83

HORAIRES D'OUVERTURE

Jeudi, Vendredi et Samedi : de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30

Dimanche de 9h30 à 12h30



Pour les commandes supérieures à 20 personnes et les réceptions événementielles (7 jours de délais) demandez nos brochures :

GAUDEFROY RECEPTIONS - 1945 DN8 (Route de Marseille) - 83190 – Ollioules

www.gaudefroy-receptions.com Tél : 04.94.63.16.16.

*Photos non contractuelles. Liste des allergènes disponible sur demande.
Nos viandes sont à 80% d'origine Union Européenne et 20% hors Union Européenne.*