GAUDEFROY
GOURMET

Carte valable du 22 au 31 décembre 2026

# Carte des fêtes 2026

## À EMPORTER



**PÂTISSERIE · TRAITEUR · ÉPICERIE FINE**
Le Mourillon – 7 rue Lamalgue – 83000 Toulon
Tél. : 04 94 22 47 83
info@gaudefroy-receptions.com

# ✦ REPAS DE FÊTES ✦

**65 € TTC** / personne (minimum 2 personnes)

## APÉRITIFS DE FÊTES (5 PIÈCES)

- Sablé à la truffe noire et œuf de caille à la fleur de sel
- Lobster roll brioché
- Bulbe de foie gras chocolat
- Tartelette à l'aïoli, poulpe et légumes en pickles
- Écrin de truite d'Ardèche gravlax, crémeux de céleri-boule au yuzu, pomme verte et perles de citron

## MISES EN BOUCHE AU CHOIX

- Médaillon de homard façon bouillabaisse, rouille allégée
- Carpaccio de Saint-Jacques au poivre de Timut, sur sa mousseline à l'encre de seiche
- Réglette de potimarron rôtie au miel, foie gras mi-cuit et crumble de châtaigne

## ENTRÉES AU CHOIX

- Marmiton de boudin blanc truffé et légumes de saison, châtaigne rôtie *(À réchauffer par vos soins)*
- Salade de langouste, balsamique de framboise, focaccia toastée et condiments en pickles
- Bouchée à la reine de ris de veau, fricassée de morilles aux échalotes confites *(À réchauffer par vos soins)*
- Lingot de foie gras de canard marbré, chutney de coings
- *Sélection végane* : Céleri-boule en deux textures, duxelles d'Eryngii et coulis de roquette. Pétales de carottes cendrées au chèvre végétal

## PLATS CHAUDS AU CHOIX *(À réchauffer par vos soins)*

- Le véritable tournedos de bœuf « façon Rossini », brioche toastée, pressé à la truffe Mélanosporum et douceur de butternut aux noisettes torréfiées
- Ballotine de chapon contisée à la truffe noire, sauce Albufera, cannellonis aux cèpes et courge nacrée
- Lotte farcie aux langoustines, bisque liée au beurre d'oursin, pommes safranées et fenouils confits
- Demi-homard canadien rôti à la braise, risotto crémeux au safran et légumes d'antan au beurre de sauge *(supplément 10.00 € TTC / personne)*
- *Sélection végane* : Cannelloni de betterave golden aux noix torréfiées, truffe noire, tempeh de soja snacké, pousses et coulis de cresson.

## BÛCHES DE FÊTES

Min. 4 pers.

- Opale blanche : Comme une pavlova aux fruits rouges
- Ambre : Île de Beauté, aux notes d'agrumes, de châtaigne et de praliné
- Saphir : Le citron de Fréjus et son praliné corsé

Min. 7 pers.

- Diamant noir : Chocolat intense et noisette
- Cristal : Vanille Bourbon, k'ramel et noix de pécan

Moins de 4 pers.

- Bûchette citron en folie
- Bûchette chocolat noisette
- Bonnet vanille fruits rouges

*Si vous souhaitez choisir un parfum sans atteindre le nombre minimum, supplément de 5.00 € par personne manquante*

# • À la carte •

## APÉRITIFS DE FÊTES



**Créations salées de fêtes** 10 pièces **18 €**
- Sablé à la truffe noire et œuf de caille à la fleur de sel
- Lobster roll brioché
- Bulbe de foie gras chocolat
- Tartelette aïoli, poulpe et légumes en pickles
- Écrin de truite de l'Ardèche gravlax, crémeux de céleri boule au yuzu, pomme verte et perles de citron



**Ko' frais chaleur** 16 pièces **32 €**
- Finger de panisse aux champignons.
- Mini vol-au-vent d'escargot persillé et curry vert
- Farçous de blettes truffés
- Burger Rossini mini

## ENTRÉES DE FÊTES

- Marmiton de boudin blanc truffé et légumes de saison, châtaigne rôtie **17 €** *(À réchauffer par vos soins)*
- Salade de langouste, balsamique de framboise, focaccia toastée et condiments en pickles **17 €**
- Bouchée à la reine de ris de veau, fricassée de morilles aux échalotes confites **17 €** *(À réchauffer par vos soins)*
- Lingot de foie gras de canard marbré, chutney de coings **17 €**
- *Sélection végane* : Céleri-boule en deux textures, duxelles d'Eryngii et coulis de roquette. Pétales de carottes cendrées au chèvre végétal **17 €**

## PLATS DE FÊTES

*(À réchauffer par vos soins)*

- Le véritable tournedos de bœuf « façon Rossini », brioche toastée, pressé à la truffe Mélanosporum et douceur de butternut aux noisettes torréfiées **29 €**
- Ballotine de chapon contisée à la truffe noire, sauce Albufera, cannellonis aux cèpes et courge nacrée **29 €**
- Lotte farcie aux langoustines, bisque liée au beurre d'oursin, pommes safranées et fenouils confits **29 €**
- Demi-homard canadien rôti à la braise, risotto crémeux au safran et légumes d'antan au beurre de sauge **39 €**
- *Sélection végane* : Cannelloni de betterave golden aux noix torréfiées, truffe noire, tempeh de soja snacké, pousses et coulis de cresson **25 €**

TARIFS EN TTC

# • À la carte •

## ✦ BÛCHES DE FÊTES

**6 personnes : 38 €**

- Opale blanche : Comme une pavlova aux fruits rouges
- Ambre : Île de Beauté, aux notes d'agrumes, de châtaigne et de praliné
- Saphir : Le citron de Fréjus et son praliné corsé

**8 personnes : 46 €**

- Diamant noir : Chocolat intense et noisette
- Cristal : Vanille Bourbon, k'ramel et noix de pécan

## ✦ ENTREMETS

| | |
|---|---|
| Individuel | **4,50 € ou 5 €** |
| 6 personnes | **30 €** |

Notre sélection en boutique (voir détail sur fiche de commande)

| | |
|---|---|
| Bûchette de Noël citron en folie | **5,50 €** |
| Bûchette chocolat noisette | **5,50 €** |
| Bonnet de Noël individuel (fruits rouges, vanille) | **6 €** |

## ✦ MIGNARDISES

**Pièces cocktail sucrées** — **12 p : 16 € · 24 p : 28 €**

Larme exotique · Nougat choco · Rocher · Macada marron glacé
Tartelette caramel, noix de pécan · Tartelette mandarine meringuée

**Éventail de 12 macarons** — **13 €**

Citron · Vanille · Chocolat · Pistache · Fraise · Caramel beurre salé








Photos non contractuelles. Nos viandes sont à 40 % françaises et à 60 % d'Union européenne (sous réserve d'approvisionnement disponible).
*Allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, arachides, fruits à coque, œufs, poissons, soja, lait, mollusques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, dioxyde de soufre et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l.

TARIFS EN TTC

# PRESTIGES

### Le Foie Gras de Canard Maison

| | |
|---|---|
| Foie gras mi-cuit nature à la coupe | **160 €/kg** |
| Terrine de foie gras mi-cuit nature | **80 €/500 g** |
| Terrine de foie gras Tartufata mi-cuit | **86 €/500 g** |

### Le Saumon

| | |
|---|---|
| Saumon 'Bømlo' frais mariné en gravlax à l'aneth | **82 €/kg** |
| Saumon 'Bio' fumé, crème acidulée et aux fines herbes | **90 €/kg** |

# ÉPICERIES FINES

### Artisan de la Truffe

| | |
|---|---|
| Risotto à la truffe 2 portions (350 g) | **16,90 €** |
| Gnocchis à la truffe (290 g) | **16,90 €** |
| Écrasé de pommes de terre à la truffe 2 portions (350 g) | **16,90 €** |
| Tarama au crabe, oursin, wasabi | **7 €** |
| Tarama à la truffe | **8 €** |

### Le Caviar Astara

| | |
|---|---|
| Baéri Impérial | **10 g : 19 € · 30 g : 59 € · 50 g : 95 €** |
| Oscietre Sélection | **10 g : 28 € · 30 g : 79 € · 50 g : 129 €** |
| Blinis minis 16 pièces | **5.50 €** |
| Blinis minis à la truffe | **6,50 €** |

### Les Champagnes

| | |
|---|---|
| Senez Brut 75 cl | **30 €** |
| Ruinart Brut | **75 cl : 65 € · 37,5 cl : 39 €** |
| Ruinart Rosé | **75 cl : 99 € · 37,5 cl : 55 €** |
| Ruinart Blanc de Blancs 75 cl | **99 €** |





*Retrouvez également en boutique une sélection de coffrets cadeaux, épicerie fine, vins et champagnes...*

TARIFS EN EUROS TTC

## Date limite de commande

Au plus tard le vendredi 18 décembre 2026 à 18h00
pour toute commande les 24 et 25 décembre 2026

Le samedi 26 décembre 2026 à 12h00
pour toute commande le 31 décembre 2026

Commande par téléphone : 04 94 22 47 83

## 2 points de retrait

**Toulon–Le Mourillon**
24 et 31 décembre : 9h30 – 17h30
25 décembre : 9h30 – 12h00

**Ollioules** : 1945 route de Marseille - 04 94 63 16 16
24 et 31 décembre : 9h00 – 16h00 (sauf le 25/12)

## Horaires d'ouverture de la boutique pour les fêtes

23, 24 et 31 décembre 2026 : 9h30 – 18h30
Les 17, 18, 19, 22, 26, 29 et 30 décembre 2026 :
9h30 – 12h30 & 16h00 – 18h30
Les dimanches 20 et 27 décembre 2026 : 9h30 – 12h30
Vendredi 25 décembre 2026 : 9h30 – 13h00
Jours de fermeture :
Lundi 21 et lundi 28 décembre 2026
Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 janvier 2027




PÂTISSERIE · TRAITEUR · ÉPICERIE FINE
7 RUE LAMALGUE · 83000 TOULON
INFO@GAUDEFROY-RECEPTIONS.COM