

- DEJEUNERS & DINERS EVENEMENTIELS 2022 -

Avec Prestation de Service

A partir de 25 personnes



Cocktail 14 pièces

☼ = pièces chaudes

- Bouchée Italienne au Pesto
- Éclair bouillabaisse
- Pince de radis aux asperges
- Sucette de Volaille fermière, Morilles
- Saumon Fumé façon Baba
- Cannelé Pastrami, Fêta et Légumes Confits
- Bouchée à la Tartufata
- Bulbe de foie gras chocolat
- Cade Grillée, Artichaut poivrade
- Sifflet de chorizo au fromage frais
- Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel
- Grillé d'aubergine à l'agneau confit
- Mini Tourte à la Fourme d'Ambert ☼
- Gougère au Gorgonzola ☼

En Option, à partir de 50 personnes, possibilité d'ajouter 1 cooking show :

☼ : dégage de la fumée, à installer à l'extérieur ou près d'une fenêtre

<p>o Foie gras ☼ Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit. Compotée de pommes</p>	<p>o Plancha de la Mer ☼ St Jacques à l'aneth & Gambas à l'anis Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate</p>	<p>o Plancha de la Terre ☼ : Magret de canard & Pluma de porc Sauce barbecue, gribiche et sweet chili</p>	<p>o Risotto dans sa meule Risotto aux champignons, lié au parmigiano, servi en cassiolette</p>	<p>o Jambon Ibérique <i>Minimum 100 pers</i> Jambon Iberique CEBO 24/30 mois</p>
<p>o Scandinave Saumon cru mariné par nos soins en gravlax, et dés de saumon au sel fumé Crème d'Isigny, Wakamé, blinis, fromage frais aux herbes</p>	<p>o Ravioles 2 saveurs : truffe, fromage de chèvre. Sauce Albufera et copeaux de parmesan</p>	<p>o Huîtres Étal d'huîtres de Tamaris n°3 (2 par pers.) sur lit d'algues. Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et beurre echiré</p>	<p>o Burger ☼ Bœuf haché, fromage cheddar, oignons rouges, salade verte. Petit pain brioché Sauce béarnaise, bbq, ketchup, moutarde, mayo</p>	<p>o La Poule dans le Mourvèdre. Œuf mollet, mouillette gressin, sauce meurette revisitée au vin de Bandol</p>

Plat Chaud servi à table / 1 Choix à effectuer

- ❖ Noisette d'agneau, mousseline de patate douce pourpre, mini champignons persillés, pommes gaufrettes
- ❖ Filet de Boeuf à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées
- ❖ Magret de canard, jus à la cacahuète torréfiée, eryngii et tarte fine aux cèpes persillés
- ❖ "Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan
- ❖ Filet de daurade royale rôtie au beurre demi-sel, riz vénéré, palourdes rôties dans leur coque
- ❖ **Végan** : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires
- ❖ **Sans Allergène** : Rollmops de canard au foie gras, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Le Dessert :

Au Buffet - 6 pièces

- Fours sucrés
- Macadachoc
- Éventail de Macarons
- Chou pâtissier
- Mini St Honoré
- Déshabillé de fruits frais piqués

OU

A l'Assiette / 1 Choix à effectuer

- ❖ Intense Chocolat et sa crème anglaise
- ❖ K-Ramel, coulis caramel beurre-salé
- ❖ K-Si et son crumble-praliné
- ❖ Collobrières et sa crème Anglaise
- ❖ Tarte au citron et son coulis
- ❖ Entremet Provençal, cristal orange et coulis d'abricot

- Repas Gourmand -

3 Pièces cocktail servies à table

- Bulbe de foie gras chocolat
- Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel
- Bouchée à la Tartufata

Entrée / 1 Choix à effectuer

- ❖ Ficelle de foie-gras de canard mi-cuit au torchon, craquant à tartiner
- ❖ Cannelloni à la brousse truffée, aubergine grillée, tartare de tomates huile d'olive vierge
- ❖ Médaillon de homard et sa couronne de gambas, petite ratatouille, pétale de pomme de terre épicée
- ❖ Pâté en croûte à la pistache, jeunes pousses à l'huile de Noix et ses Mendiants.

Plat Chaud servi à table / 1 Choix à effectuer

- ❖ Noisette d'agneau, mousseline de patate douce pourpre, mini champignons persillés, pommes gaufrettes
- ❖ Filet de Boeuf à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées
- ❖ Magret de canard, jus à la cacahuète torréfiée, eryngii et tarte fine aux cèpes persillés
- ❖ "Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan
- ❖ Filet de daurade royale rôtie au beurre demi-sel, riz vénéré, palourdes rôties dans leur coque
- ❖ **Végan** : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires
- ❖ **Sans Allergène** : Rollmops de canard au foie gras, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

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

Le Dessert :

Au Buffet - 6 pièces

- Fours sucrés
- Macadachoc
- Eventail de Macarons
- Chou pâtissier
- Magnum
- Déshabillé de fruits frais piqués

OU

A l'Assiette / 1 Choix à effectuer

- ❖ Intense Chocolat et sa crème anglaise
- ❖ K-Ramel, coulis caramel beurre-salé
- ❖ K-Si et son crumble-praliné
- ❖ Collobrières et sa crème Anglaise
- ❖ Tarte au citron et son coulis
- ❖ Entremet Provençal, cristal orange et coulis d'abricot

7 Pièces cocktail servies debout au buffet

- Bulbe de foie gras chocolat
- Cannelé Pastrami, Féta et Légumes Confits
- Gourmandise au figatelli grillé ☞
- Éclair bouillabaisse
- Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel
- Mini Tourte à la Fourme d'Ambert ☞
- Bouchée Italienne au Pesto

☞ = pièces chaudes

Entrée / | Choix à effectuer

☞ = entrées chaudes

- ❖ Marbré de Foie-Gras aux Mendiants, Huile Sésame Torréfiée, Chips de Pain Mendiant
- ❖ Sifflets de volaille à la Tartufata, Caviar d'Aubergines, Truffe d'été (Aestivum), Condiments Tomates - Herbes du Jardin
- ❖ Fine tartelette de homard, trilogie de tomates, fleur de sel de Guérande
- ❖ Perles de St-Jacques rôties à la mélisse citronnée fricassée de girolles petit caquelon ☞

Plat Chaud servi à table / | Choix à effectuer

- ❖ Veau Bocconcini à la sauge, polenta à la calabraise, échalotes confites et pecorino
- ❖ Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de tomates cerise, soufflé d'olives vertes
- ❖ Château Filet en croûte de noix, Tian de légumes confit et gratin de pomme de terre truffé
- ❖ Turbot au Sel Aromatisé, polenta de blé dur et confit de légumes, crème d'olives noires
- ❖ Noix de st Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Le Dessert : 'Animé' au buffet

- Tou-Long : Paris-Brest et St Honoré
- Soupe de fruits frais aromatisée à la menthe fraîche
- Rocher
- Fours Sucrés

OU

A l'Assiette / | Choix à effectuer

- ❖ **Le Finger Rocher**, crème de noisettes torréfiées, Sablé reconstitué chocolat 55%, Crèmeux praliné noisette, Mousse chocolat Elianza 55%, Glaçage noisette Rocher et Confit noisette
- ❖ **La Pom' et son caramel laitier**, Crème brûlée vanille, tatin de pommes caramélisées, dacquoise amande, mousse pomme verte, sablé breton reconstitué, glaçage vert intense.
- ❖ **Citron-Cheese et son coulis de fruits rouges**, Crumble amande reconstitué, biscuit pain de gènes citron, marmelade de citron, crème cheese, ganache montée citronnée

Prestations incluses dans le tarif :

- LA NOURRITURE
- LES BOISSONS : Evian et Badoit (Il pour 2), Softs (Il pour 6) Perrier, jus de fruits, Coca-cola et Coca-cola zéro, Ice Tea et Tonic. Café Nespresso au buffet
- LA LOGISTIQUE ET LE MATERIEL :
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. Centres de tables en fleurs fraîches et menu sur table.
Matériel d'assemblage pour dressage et chauffe sur place.
- LA LIVRAISON de la prestation en camion frigorifique.
- LE PERSONNEL DE SERVICE :
1 serveur pour 25 personnes : Forfait de 7 heures, mise en place, service, débarrassage, cuisinier inclus.
Au-delà du forfait, sera facturé par 1/2 heure supplémentaire et par employé.



NOURRITURE

Pendant le cocktail :

- o Pièce cocktail supplémentaire
- o Supplément Apéritif Debout 7 Pièces pour le Repas Gourmand (à la place des 3 pièces servies à table)
- o Cooking Show avec le menu Garden (à partir de 50 personnes, cuisinier inclus)

o Supplément 'Le Fromage Affinés de notre Maître Fromager'

Plateau de fromages simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Coulommiers Fermier

BOISSONS - Tarifs par personne :

- o Kir Champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers)
- o Spritz (1 verre/pers.)
- o Mojito (1 verre/pers.)
- o Whisky, Ricard, Martini (1 verre/pers.) (uniquement en prestation 'complète')
- o Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 3)
- o Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 4)
- o Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 6)
- o Champagne Senez Brut, la Bouteille
- o Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails

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

- o Tables rondes 10 personnes et chaises en résine blanches
- o Tables rondes 10 personnes et chaises Napoléon
- o Tables rondes 10 personnes et chaises lattées avec galettes blanches
- o Tables rondes 10 personnes et chaises St Remy : 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.





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



LES TRAITEURS DE FRANCE VAINQUEURS
 DU PRIX DE L'INNOVATION RESPONSABLE
 2018 ComInRSE

