



Déjeuners et Diners Evènementiels 2023

Société

Avec prestations de service (à partir de 25 personnes)



Garden

Prestations incluses dans le Tarif

Les Boissons

Evian et Badoit (11 pour 2), Softs (11 pour 6) Perrier, jus de fruits, Coca-cola et Coca-cola zéro, Ice Tea et Tonic. Café Nespresso au buffet

La Logistique et le Matériel

Nappage des buffets blanc ou écru.

Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanc ou écru.

Vaisselle Guy Degrenne, verrerie., platerie. 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

Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 25 personnes), forfait de 7h inclus,

Mise en place, service débarrassage (si plat chaud cuisinier inclus).

Au-delà du forfait, les ½ heures supplémentaires seront facturées par employé.

Cocktail 14 Pièces servi au Buffet

Bille surprise mentholée, Concombre et saumon gravlax

Bouchée à la Tartufata

Bouchée Italienne au Pesto

Bulbe de Foie Gras Chocolat

Canelloni de courgette à la caponata (V)

Ciabatta façon niçoise

Clafoutis caviar d'aubergine, Herbes fraîches et straciatella

Confit d'oignons au grison

Croc Truffe Aestivum (C)

Gourmandise au figatelli (C)

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

Risotto à la roquette façon maki (V)

Soupe de poisson, rilette de rouget sur son pain de campagne

Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel

Plat Chaud Servi à Table (1 Choix à Effectuer)

Filet De Daurade Royale Rôtie, Citron caviar, Riz Noir de Camargue, tagliatelles de Légumes.

Filet de Boeuf à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées

Noix d'Agneau, craquant de Pistache, Papeton d'Aubergines au Banon, Poêlée de mini champignons persillés

"Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan

Volaille fermière à la Tartufata en ballotine, risotto de fregola grillée et tagliatelles de légumes

Végan : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires (V)

Sans Allergènes : Demi-magret, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos 2 Petits Pains Aux Céréales, Olives, Nature et Raisins

Dessert servi au Buffet ou à Table

Au Buffet

6 Pièces :

Fours sucrés – Macadachoc - Macaron

Lame Citron meringuée – Magnum - Déshabillé de fruits frais piqués (V)

Ou

A l'Assiette (1 Choix à Effectuer)

Carpaccio de Fruits Frais (V)

Collobrières et sa crème Anglaise

Intense Chocolat et sa crème anglaise

K-Ramel, coulis caramel beurre-salé

K-Si et son crumble-praliné

Tarte aux Pommes, Caramel beurre salé et sa crème

Tarte citron et son coulis

(V) : végétarien

(C) : pièces chaudes

Options avec la formule Garden

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

Burger 🍷

Bœuf haché, fromage cheddar, oignons rouges, salade verte. Petit pain brioché
Sauce béarnaise, bbq, ketchup, moutarde, mayo

Croc Truffe 🍷

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. Compotée de pommes

Hot dog Marseillais

Fenouil confit, rouille anisée et saucisse de porc

Huîtres

Etal d'huîtres de Tamaris n°3 (2 par pers.) sur lit d'algues. Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et beurre echiré

Jambon Ibérique

Minimum 100 pers.

Jambon Iberique CEBO 24/30 mois

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

Plancha de la Mer 🍷

St Jacques à l'aneth & Gambas à l'anis
Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomatine

Plancha de la Terre 🍷 :

Entrecôte & Pluma de porc
Sauce barbecue, gribiche et sweet chili

Raviolis

Daube, jus corsé
Sauce Albufera, Copeaux de Parmesan

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 Gourmand

Prestations incluses dans le Tarif

Les Boissons

Evian et Badoit (1l pour 2), Softs (1l pour 6) Perrier, jus de fruits, Coca-cola et Coca-cola zéro, Ice Tea et Tonic. Café Nespresso au buffet

La Logistique et le Matériel

Nappage des buffets blanc ou écru.

Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanc ou écru.

Vaisselle Guy Degrenne, verrerie., platerie. 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

Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 25 personnes), forfait de 7h inclus,

Mise en place, service débarrassage (si plat chaud cuisinier inclus).

Au-delà du forfait, les ½ heures supplémentaires seront facturées par employé.

3 Pièces Cocktail Servies à Table

Bouchée à La Tartufata

Bulbe de foie gras chocolat

Pince de radis, houmous et légumes croquants (V)

Entrée servie à Table (1 Choix à Effectuer)

Cannelloni à la brousse truffée, aubergine grillée, tartare de tomates huile d'olive vierge (C)

Végan : Croquant de sablé fleuri aux légumes du potager (V)

Ficelle de foie-gras de canard mi-cuit au torchon, craquant à tartiner

Filets de Rougets sur Lit de Comptée d'Oignons à la Tapenade Noire et Cébette, Fleur de Courgette farcie au Corail d'Oursin

Tartare de crabe, caviar d'aubergine

Sans Allergènes : Pépites de Volaille et Tartare de Courgettes, Artichauts Bouton, Coulis de Poivrons Rouges Citronnés

Plat Chaud Servi à Table (1 Choix à Effectuer)

Filet De Daurade Royale Rôtie, Citron caviar, Riz Noir de Camargue, tagliatelles de Légumes.

Filet de Boeuf à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées

Noix d'Agneau, craquant de Pistache, Papeton d'Aubergines au Banon, Poêlée de mini champignons persillés

Végan : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires (V)

"Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan

Volaille fermière à la Tartufata en ballotine, risotto de fregola grillée et tagliatelles de légumes

Sans Allergènes : Demi-magret, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos 2 Petits Pains Aux Céréales, Olives, Nature et Raisins

Dessert servi au Buffet ou à Table

Au Buffet

6 Pièces :

Fours sucrés – Macadachoc - Macaron

Lame Citron meringuée – Magnum - Déshabillé de fruits frais piqués (V)

(V) : végan

(C) : pièces chaudes

Ou

A l'Assiette (1 Choix à Effectuer)

Carpaccio de Fruits Frais (V)

Collobrières et sa crème Anglaise

Intense Chocolat et sa crème anglaise

K-Ramel, coulis caramel beurre-salé

K-Si et son crumble-praliné

Tarte aux Pommes, Caramel beurre salé et sa crème

Tarte citron et son coulis

Repas Saveurs

Prestations incluses dans le Tarif

Les Boissons

Evian et Badoit (1l pour 2), Softs (1l pour 6) Perrier, jus de fruits, Coca-cola et Coca-cola zéro, Ice Tea et Tonic. Café Nespresso au buffet

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. 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

Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 25 personnes), forfait de 7h inclus,

Mise en place, service débarrassage (si plat chaud cuisinier inclus).

Au-delà du forfait, les ½ heures supplémentaires seront facturées par employé.

7 Pièces Cocktail Servies au Buffet

Bouchée Italienne au Pesto

Bulbe de foie gras chocolat

Confit d'oignon au grison

Croc truffe d'été aestivum (C)

Gourmandise au figatelli grillé (C)

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

Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel

Entrée servie à Table (1 Choix à Effectuer)

Cannelloni à la brousse truffée, Aubergine grillée, Tartare de tomates huile d'olive vierge (C)

Filets de Rougets sur Lit de Compotée d'Oignons à la Tapenade Noire et Cébette, Fleur de Courgette farcie au Corail d'Oursin

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

Végan : Croquant de sablé fleuri aux légumes du potager (V)

Sans Allergènes : Pépites de Volaille et Tartare de Courgettes, Artichauts Bouton, Coulis de Poivrons Rouges Citronnés

Plat Chaud Servi à Table (1 Choix à Effectuer)

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

Filet de Veau à l'essence de Garrigues, Fricassée de Cèpes Persillés, Finger de Polenta aux Amandes Grillées

Noix de st Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha

Turbot au Sel Aromatisé, polenta de blé dur et confit de légumes, crème d'olives noires

Végan : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires (V)

Sans Allergène : Demi-magret, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos 2 Petits Pains Aux Céréales, Olives, Nature et Raisins

Dessert servi au Buffet ou à Table (3 Possibilités)

Au Buffet

6 Pièces :

Fours sucrés – Macadachoc - Macaron

Lame Citron meringuée – Magnum -

Déshabillé de fruits frais piqués (V)

(V) : végan

(C) : pièces chaudes

Animé Au Buffet

Gâteau tou-long (2 choix) :

(Paris brest, Tarte citron meringuée,

Foret noire, St honoré, Tarte aux Pommes)

ET

Fours Sucrés

Rocher

Soupe de fruits frais aromatisée à la menthe

fraîche (V)

A l'Assiette

Citron-Cheese et son coulis de fruits rouges

ou

Le Finger Rocher, crème noisette

ou

Tarte Marron cassis et son coulis

- Options -

NOURRITURE - Pièce cocktail supplémentaire servie à table

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

- ✓ 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 Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 3)
- ✓ Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 4)
- ✓ Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (1 bout. pour 6)
- ✓ Champagne Senez Brut, la Bouteille
- ✓ Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails
- ✓

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



G A U D E F R O Y
 TRAITEUR RECEPTIONS

