



GAUDEFRROY  
RÉCEPTIONS



# Déjeuners et Dîners Évènementiels - 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 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 restauration incluant la présence des clients pendant 4h00.

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

# Garden

## Cocktail 14 pièces servi au buffet

Bulbe de foie gras chocolat

Bouchée à la Tartufata

Bulbe d'artichaut à la truffe uncinatum sur son sablé amande

Confit d'oignons au grison

Truite marinée en gravlax, dentelle de radis green meat

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

Tatin de butternut confit et caramel à l'ail noir

Tartelette cheesecake aux saveurs de garrigue et élixir de poivrons rouge

Gyros d'agneau et légumes fermentés

Finger de cajou, salade d'herbes façon taboulé libanais

Opéra foie gras au grué de cacao

Gyoza aux choix : légumes grillés (V), poulet, crevette (C)

Croque tradition - Jambon cuit aux herbes, sauce soubise et comté AOP (C)

Cassolette de boudin et truffe de saison (C)

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

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

Turbot rôti, poêlée d'épinards et girolles, sauce beurre vert de Noilly, condiment grenobloise

Maigre rôti, crème de choux fleur, mini carottes et jeunes pousses

Suprême de pintade et son jus réduit, risotto de céleri au café et gorgonzola, pomme duchesse

Paleron de veau confit, poêlée de gnocchis cèpes et aux algues jus de langoustine et gremolata

Épaule de cochon confite, crème de maïs, oignons grelots, potimarron confit et pickles de courge

Sélection végétan : 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 au buffet ou à table

### Au buffet

#### 6 pièces :

Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue

Fours sucrés

Tartelette citron sauge meringuée

Kub' intensément café

Le mini Grinch

Sélection végétan: Comme un calisson, confit exotique et sa crème coco (V)

### Ou

#### À l'assiette (1 choix à effectuer)

Finger rocher, coulis passion et son crumble noisette

Pomme façon tatin, caramel apicius et crème Isigny vanille

Tarte au citron et à la sauge

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

Tarte banoffee aux spéculoos maison

Intense chocolat et sa crème 55%

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

Sélection végétan et sans allergènes : Tentation permise (V)



## 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  
Sauces béarnaise, BBQ, ketchup, moutarde, mayo

### Foie gras 🍷

Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit, compotée de pommes

### 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 échiéré

### Jambon Ibérique

*Minimum 100 pers.*

Jambon ibérique 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  
Sauces barbecue, gribiche et sweet chili

### Raviolis

Farce au choix : farce au citron de Menton ou farce aux noisettes du Piémont et tome A.O.P, brunoise de légumes au beurre de sauge

### 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

## 3 pièces cocktail servies à table

Bulbe d'artichaut à la truffe uncinatum sur son sablé amande  
Tatin de butternut confit et caramel à l'ail noir  
Sifflet de saumon, crème de shiitaké, furikake et citron confit

(V) : Végan  
(C) : Pièces chaudes

## Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Foie gras mi-cuit, gelée au vin chaud et tuile de pain d'épices  
Persillé de volaille au citron confit, sauce gribiche et micro-pousses  
Ceviche de bar, élixir de framboise et salade de chou rouge  
Escabèche de rouget, gremolata et crème de carotène  
Pithiviers de bœuf confits en bande, jus de veau truffé (C)  
Sélection végétan et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

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

Filet de daurade royale rôti, riz camarguais façon pilaf, tian de légumes en croûte d'herbes  
Maigre rôti, crème de chou-fleur, mini carottes et jeunes pousses  
Suprême de pintade et son jus réduit, risotto de céleri au café et gorgonzola, pomme duchesse  
Paleron de veau confit, poêlée de gnocchis aux cèpes et aux algues, jus de langoustine et gremolata  
Épaule de cochon confite, crème de maïs, oignons grelots, potimarron confit et pickles de courge  
Sélection végétan : Cannelloni de betterave golden et noix torréfiées, tempeh de soja snacké, pousse et coulis de roquette  
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 au buffet ou à table

### Au buffet

#### 6 pièces :

Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue  
Fours sucrés  
Tartelette citron sauge meringuée  
Kub' intensément café  
Le mini Grinch  
Sélection végétan: Comme un calisson, confit exotique et sa crème coco (V)

### Ou

#### À l'assiette (1 choix à effectuer)

Finger rocher, coulis passion et son crumble noisette  
Pomme façon tatin, caramel apicius et crème Isigny vanille  
Tarte au citron et à la sauge  
La tarte à la clémentine meringuée et son gel d'agrumes  
Tarte banoffee aux spéculoos maison  
Intense chocolat et sa crème 55%  
Sélection végétan : Calisson de patate douce, feuille à feuille d'ananas aux saveurs exotiques, condiment black caramel (V)  
Sélection végétan et sans allergènes : Tentation permise (V)



# Repas Saveurs

## 7 pièces cocktail servies au buffet

Bulbe de foie gras chocolat

Bulbe d'artichaut à la truffe uncinatum sur son sablé amande

Bouchée à la Tartufata

Confit d'oignons au grison

Croque tradition - jambon cuit aux herbes, sauce soubise et comté AOP (C)

Tartelette cheesecake aux saveurs de garrigue et élixir de poivrons rouge

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

(V) : Végan

(C) : Pièces chaudes

## Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Tartare de langoustine et gambas, pickles de courge, harissa de framboises épicées

Foie gras en ballotine, cœur de langue de bœuf confite et truffée, acidité de maïs et tournesol

Raviole ouverte, pomme céleri et homard

Œuf parfait aux champignons, fine tranche de Bellota et bouillon clair (C)

Carpaccio de Saint-Jacques façon aguachile de courge, condiment acidulé

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

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

Filet de bar façon bourride, ravioles de légumes et poêlée de girolles bouchon

Filet de turbot, sauce gremolata, riz vénéré et soufflé de céleri-boule

Saint-Jacques poêlées, julienne de fondue de poireaux, pomelos, vinaigrette tranchée aux agrumes et minis légumes

Pressé d'agneau confit, mousseline de pomme de terre légère et champignons

Veau façon Wellington, gratin dauphinois aux morilles et légumes grillés, jus court

Sélection végétan : Cannelloni de betterave golden et noix torrifiées, 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 au buffet ou à table (2 possibilités)

### Au buffet

#### 6 pièces :

Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue

Fours sucrés

Tartelette citron sauge meringuée

Kub' intensément café

Le mini Grinch

Sélection végétan : Comme un calisson, confit exotique et sa crème

coco (V)

### À l'assiette

Le chocolat intense en déstructure

ou

Tarte au citron et à la sauge

ou

Sélection végétan : Calisson de patate douce, feuille à feuille

d'ananas aux saveurs exotiques, condiment black caramel (V)



# - 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'  
Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, tomme de Savoie, bleu de Queyras

## **BOISSONS** – Tarifs par personne:

- ✓ Évian (1l pour 6) Perrier, Jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice Tea, Tonic (1l pour 4)
- ✓ 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. **Book Sté**

# 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).

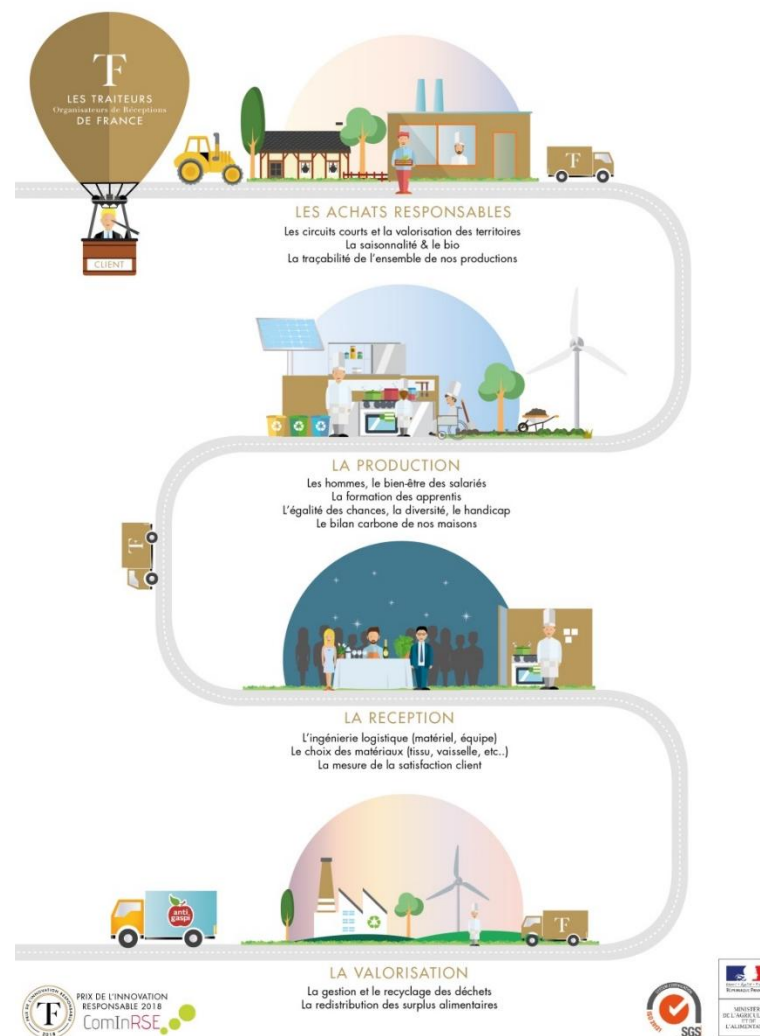
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudefroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 Tonnes de Bio Déchets à la société « les Alchimistes »

> **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.

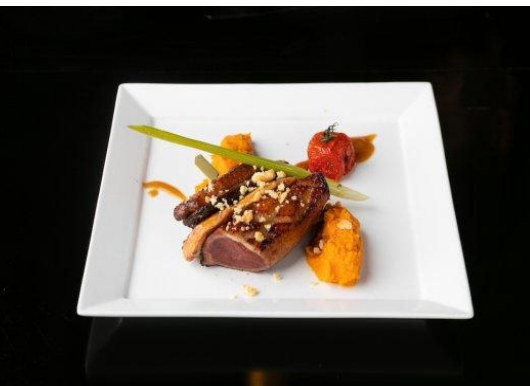
## LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE





# GAUDEFROY

RÉCEPTIONS



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

