







-à emporter-

CARTE VALABLE DU 21 AU 31 DECEMBRE 2021



PATISSERIE, TRAITEUR, EPICERIE FINE

Le Mourillon - 7 Rue Lamalgue - 83000 - TOULON

Tél.: 04 94 22 47 83

info@gaudefroy-receptions.com







## REPAS DE FETES - 60 € TTC/personne (Minimum 2 personnes)

★APERITIFS DE FET	ES (6 pièces)						
. Bulbe de Foie gras au cho	colat	. Sucette de Volaille fermi	ère, Morilles et gastrique au	u Porto .	. Kub, Polenta et	jambon ibérique	
, Bouchée à la Tartufata		. Lobster avocat			. Sablé à la Truffe	noire et œuf de d	caille à la fleur de sel
★ MISE EN BOUCH	E AU CHOIX						
□ Carpaccio de St-Jacque	es au poivre de Timut sur sa	mousseline à l'encre de sei	che				
□ Médaillon de Homard fo	açon bouillabaisse, rouille al	égée					
★Entree au Choi	X						
☐ Marmiton de boudin blar	nc Truffé et Légumes de saiso	∩ (A réchauffer par vos soins)					
☐ Salade de langouste, Bals	samique de framboises, Tuile	de parmesan					
☐ Dôme de Foie Gras, Chu	utney de cerises noires et so	n jardin iodé					
□ Gambas grillées au Big	Green, Gourmandises de léç	gumes croquants, sauce Ch	nimichurri				
★PLAT CHAUD AU	CHOIX - (A réchauffer po	ar vos soins)					
☐ Filet de Bœuf au Foie Gr	as poêlé façon Rossini, Régl	ette de légumes claqués a	u beurre demi-sel				
□ Chapon contisé rôti au l	peurre truffé, Caramel de M	endiants et Soufflé des Sou	s-bois aux Cardons				
□ Parfait de Homard, Céd	rat et Linguines à l'Armorico	ine					
☐ Lotte farcie aux langous	tines, Bisque liée au beurre c	l'oursin, pommes safranées	et fenouil confit				
★Buches de Fete	S - Moins de 4 personnes .	: bûche individuelle ou en	tremet individuel au choix	<			
Minimum 4 personnes	☐ Caramel Exotic'		Minimum 7 personnes	□ Façon	St Honoré	☐ Aiguille du Mic	li, Crème de Marrons
	☐ Rocher Noisette, Chocolat Elianza			☐ Bonnet de Noël, Fruits Rouges et Pistache			
Si vous souh	aitez choisir un parfum et	que vous n'êtes pas le 1	nombre minimum, il y au	ura un supi	olément de 4,50	) € par personne	e manquante.

































# A LA CARTE

## \* Aperitif De Fetes \*

Tarifs en Euros TTC



## ★ Creations salees de Fetes★

. 12 pièces : 18 €

. Bulbe de foie gras au chocolat

. Bouchée à la Tartufatta

- . Kub, Polenta et jambon ibérique
- . Lobster avocat

- . Sucette de Volaille fermière, Morilles et gastrique au Porto
- . Sablé à la truffe noire et œuf de caille à la fleur de sel



## **★**KO'FRAIS CHALEUR★

. 18 pièces : 24 €

- . Kouglof d'escargots persillés
- . St Jacques contisées au chorizo
- . Mini Burger au foie gras
- . Pastillas de foie-gras pomme Granny
- . Tourton abondance et noisette
- . Crevette marinée au tandoori en Kadaïf



## ★ KO'FRAIS BOX ★

. 10 pièces : 20 €

- . Tortillas de cèpes foie gras et magret fumé
- . Mini poke bowl de tataki de thon

- . St jacques contisées au chorizo
- . Croustillant de brousse à la truffe
- . Dôme de foie gras poché au vin de Bandol



## \* PLANCHE DE FETES ★

**.** 600 g : 40 €

Jambon Ibérique Cebo 24 mois, Lonzo, Jambon cuit à la truffe d'été, Comté, Délice à la Tartufata, tartare de tomates à l'estragon et chutney mangue

## \* MISES EN BOUCHE DE FETES \*

- Carpaccio de St-Jacques au poivre de Timut sur sa mousseline à l'encre de seiche : 10 €
- . Médaillon de Homard façon bouillabaisse, Rouille allégée : 10 €













## ★ Entrees de Fetes ★

- Marmiton de Boudin blanc Truffé et légumes de saison : 17 € (A réchauffer par vos soins)
- Salade de Langouste, Balsamique de framboises, Tuile de parmesan : 17 €
- Gambas grillées au Big Green, Gourmandises de légumes croquants,
  Sauce Chimichuri: 17 €
- Dôme de Foie Gras, Chutney de cerises noires et son jardin iodé : 17 €

## ★ PLATS DE FETES★

(A réchauffer par vos soins)

- Filet de bœuf au Foie Gras façon Rossini, Réglette de légumes claqués au beurre demi-sel : 25 €
- Chapon contisé rôti au beurre truffé, Caramel de Mendiants et Soufflé des sous-bois aux cardons : 25 €
- Parfait de Homard, Cédrat et Linguines à l'Armoricaine : 29 €
- Lotte farcie aux langoustines, Bisque liée au beurre d'oursin, pommes safranées et fenouil confit : 26 €
- Signature Végétale, Tatin de tomates cerises au pesto, Fricassée de cèpes, Pommes fondantes truffées : 23 €









## **★ B**UCHES DE FÊTES★

#### ☆ Les buches 6 personnes : 32 €

- . Rocher (Sablé chocolat, Crémeux praliné noisette, Mousse chocolat Elianza, Glaçage noisette rocher)
- K'ramel Exotic (Mousse Caramel beurre salé, Biscuit Vanillé, Crémeux passion mangue, Compote de mangue, Dacquoise coco/passion, Ganache montée caramel-passion et caramel mou



K'Ramel Exotic



L'Aiguille du Midi



Rocher



Façon St Honoré



Bonnêt du Père Noêl

☆ Les buches 8 personnes : 38 €

- . Aiguille du midi (Dacquoise amande, Crème de marron confit, Meringue aux amandes, Chantilly vanillée)
- Façon St Honoré (Bavaroise vanille Bourbon, Ganache montée vanillé, Cœur caramel et Biscuit reconstitué amande)
- ☆ Edition Limitée : 8 personnes : 40 €
  - . Bonnet du Père Noël aux fruits rouges (Mousse vanille, Pain de Gênes à la pistache, Crémeux fruits rouges, Confit fruits rouges, Ganache montée vanillée)



<u>Tailles au choix</u>: Individuel:  $4 \in ou 5 \in // 6 \text{ pers.}$ :  $23 \in // 12 \text{ pers.}$ :  $42 \in Notre sélection d'entremets en boutique$ 

(Voir détail sur fiche de commande)

Buchette de Noël: 5 € (Biscuit Madeleine, Crémeux Framboise et Bavarois Vanillé))

## \*GATEAU AU METRE\*

. Paris Brest / Tiramisu / Façon Tropézienne / Forêt Noire / etc.

6 personnes : 23 € ou 27 € selon les parfums





## **★**MIGNARDISES SUCREES ★



- \$\frac{\frac{1}{2}}{2}\$ \$\frac{\text{Sélection de Pièces Cocktail Sucrées: } \frac{1}{2}\$ pièces: \frac{1}{2}\$ pi
- **☆ Eventail de 12 Macarons** : 13 €

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



#### ☆ Le Foie Gras de Canard Maison

. Foie Gras Mi-cuit nature: 130 €/kg

**. Terrine de Foie Gras** Mi-cuit nature : 65 €/500 g

. Terrine de Foie Gras Tartufata Mi-cuit : 76 €/500g

#### ☆ Le Saumon

 Saumon 'Bomlo' frais mariné en gravlax à l'aneth: 60 €/kg

. Saumon 'Label Rouge' fumé au Big Green 60 €/kg

#### ☆ Les Crustacés

- . Demi-Homard Bleu de Bretagne, cuit comme une bourride, farandole de légumes d'hiver : 35 €
- **Demi-Langouste**, bisque au piment d'Espelette et linguines: 30 €

## \* EPICFRIF FINF \*

#### ☆ 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 €

## ★ Le Caviar Astara

Baéri Imperial :

10 g:18 € // 30 g:49 € // 50 g:79 €

Osciètre Sélection :

30 g:69 € // 50 g:109 €

Blinis Minis 16 pièces : 5 €

## ☆ Les Champagnes

Senez Brut 75 cl : 22 €

• Ruinart Brut: 75 cl:50 € // 37.5 cl:30 € ■ Ruinart Rosé: 75 cl:75 € // 37,5 cl:40 € Ruinart Blanc de Blanc : 75 cl : 75 €

## ☆ Vin Blanc et Rosé, 75 cl

#### IGP VAR

■ Domaine de la Baratonne Bio - 20 €

#### Côtes de Provence AOP

- Château St Julien d'Aille Imperator 25 €
- Château Ste Marguerite cuvée Symphonie 31 €
- Domaine Ott, « Clos Mireille » 39 €

#### **Bandol AOP**

- Domaine de Bunan, Moulin des Costes 33 €
- Domaine de Pibarnon 37 €

### ☆ Vin rouge, 75 cl

#### **IGP VAR**

■ Domaine de la Baratonne Bio - 20 €

#### Côtes de Provence AOP

Château St Julien d'Aille Imperator - 25 €

#### **Bandol AOP**

- Domaine de Bunan, Moulin des Costes 33 €
- Domaine de Pibarnon 45 €

#### ☆ Notre Sélection de Vin Blanc. 75 cl

#### Loire

Pouilly Fumé, La Moynerie Michel Redde - 37 €

#### Côtes du Rhône

■ Condrieux - Domaine Gerin la Loye - 49 €

#### Bourgogne

- Rully 1er cru Rabource Olivier Leflaive 44 €
- Chassagne Montrachet Les Benoites Chartron 84 €

## ☆ Notre Sélection de Vin rouge, 75 cl

#### Bordeaux

Château Grand Ormeau Lalande Pomerol - 49 €

#### Côtes du Rhône

■ Cote Rotie - Domaine Burgaud - 70 €

#### Bourgogne

Pinot Noir, Cuvée Margot Olivier Leflaive - 32 €

## DATE LIMITE DE COMMANDE

Au plus tard le Dimanche 19 Décembre pour Noël

Et le Dimanche 26 Décembre pour la St Sylvestre

Pour toute commande par Téléphone : 04 94 22 47 83



## 2 POINTS DE RETRAIT DES COMMANDES

Toulon-Le Mourillon / Ollioules



info@gaudefroy-receptions.com

## HORAIRES D'OUVERTURE DE LA BOUTIQUE POUR LES FETES

Les 23, 24 et 31 Décembre : 09h30 - 18h30

Du 15 au 18, puis les 20, 21, 22, 27, 28, 29 et 30 Décembre : 9h30-12h30 & 16h00-18h30

Les Dimanches 19 & 26:09h30-13h00 et le 25 Décembre:09h30-13h00

Le 1er Janvier 2022 : FERME

TOUS NOS TARIF SONT EN EUROS TTC





# RETROUVEZ EGALEMENT EN BOUTIQUE UNE SELECTION DE COFFRETS CADEAUX, EPICERIE FINE, VINS ET CHAMPAGNES, ...







