

GAUDEFRROY
GOURMET



Carte des Fêtes 2024

-à emporter-

CARTE VALABLE DU 23 AU 31 DECEMBRE 2024



PÂTISSERIE, TRAITEUR, EPICERIE FINE
Le Mourillon - 7 Rue Lamalgue - 83000 – TOULON

Tél. : 04 94 22 47 83

info@gaudefroy-receptions.com

REPAS DE FETES - 70 € TTC/personne (Minimum 2 personnes)

★ APERITIFS DE FETES (5 pièces)

- ★ Sablé à la truffe noire et œuf de caille à la fleur de sel
- ★ Tartelette de Pagre façon gravlax, citron confit et poutargues de Martigues
- ★ Palet à l'huile d'olive, crème d'olives de Kalamata, mini pousse poireau
- ★ Lobster roll brioché
- ★ Dôme de poulet fermier truffé, gastrique de pomme au cumin

★ MISE EN BOUCHE AU CHOIX

- ★ Carpaccio de st Jacques fumées, crumble reconstitué aux mendiants, crème de chou-fleur au raifort.
- ★ Tartare de langoustine, cédrat, gremolata et condiment aux framboises épicées.

★ ENTREE AU CHOIX

- ★ Marmiton de Boudin blanc truffé et légumes de saison, châtaignes rôties. *(A réchauffer)*
- ★ Langouste pochée, bavarois d'artichaut, tagliatelle de carottes jaunes aux graines de fenouil.
- ★ Foie gras de canard mi-cuit, gastrique et chutney de cerises Amarena.
- ★ Pithiviers de veau, chou vert et cèpes, jus corsé à la truffe noire. *(A réchauffer)*

★ PLAT CHAUD AU CHOIX - *(A réchauffer par vos soins)*

- ★ Tournedos de bœuf au foie gras poêlé « façon Rossini », réglette de légumes claqués au beurre demi-sel.
- ★ Chapon contisé à la truffe noire, datte et citron confit, pomme Suédoise et colonnata, crème de morilles.
- ★ Selle d'agneau rôtie au sel de Camargue, mousseline de panais, ravioles de châtaignes, sauce aux airelles.
- ★ Médaillon de lotte vapeur, risotto de petits épeautres, beurre aux herbes et citron confit.
- ★ Patate douce confite Mirin et Mizkan ; Jus de salsifis réduit et truffe noire, mousse d'artichaut, crumble noisette et amande, chips de topinambour.



★ Bûches DE FETES - Moins de 4 personnes : Bûchette ou Bonnet individuel au choix

- Minimum 4 personnes**
- ★ K'ramel peanuts.
 - ★ Fruits des bois.
 - ★ Bount' : Chocolat au lait, coco.

- Minimum 7 personnes**
- ★ Pop : Riz au lait, Popcorn.
 - ★ Tout' Agrumes.

Si vous souhaitez choisir un parfum et que vous n'êtes pas le nombre minimum, il y aura un supplément de 4,50 € par personne manquante.



Toutes nos photos sont non contractuelles

A LA CARTE

★ APERITIF DE FETES ★

★ CREATIONS SALEES DE FETE

★ 10 pièces : **18 €**

Sablé à la truffe noire et œuf de caille à la fleur de sel - Tartelette de Pagre façon gravlax, citron caviar et poutargues de Martigues - Lobster roll brioché
Palet à l'huile d'olive, crème d'olives de Kalamata, mini pousse poireau - Dôme de poulet fermier truffé, gastrique de pomme au cumin

★ KO' FRAIS CHALEUR ★

★ 16 pièces : **32 €**

Arancini cœur mozzarella fumée, Sauce tonnato - Vol au vent : Salpicon de fenouil, bisque anisée
Rosty camembert truffé - Tempura d'escargot, Beurre d'ail.

★ KO' FRAIS BOX ★

★ 20 pièces : **45 €**

Pomponnette de blette, aspic de homard et jus de tête au poivre de Kâmpôt, condiments épinard épicé
Quenelle d'omble chevalier, soupe de roche aillée et fenouil confit
Cèleri rave à l'encre de seiche, coque au gingembre et pickles d'oignons rouges, poutargues de Martigues
Antipasti d'artichaut façon barigoule, noisette et vinaigrette miso
Pâté en croute : Foie gras au marc de Bunan, gelée champignons

★ PLANCHE DE FETES ★

★ 600 g : **45 €**

Jambon Ibérique Cebo 24 mois - Chorizo ibérique - Jambon cuit à la truffe d'été - Tomme aux fleurs - Délice à la Tartufata
Houmous de betterave - Miel à la truffe Aestivum



★ MISES EN BOUCHE DE FETES ★

- ★ Carpaccio de st Jacques fumées, crumble reconstitué aux mendiants, crème de chou-fleur au raifort. **10€**
- ★ Tartare de langoustine, Cédrat, gremolata et condiment aux framboises épicées. **10€**



★ ENTREES DE FETES ★

- ★ Marmiton de boudin blanc truffé et légumes de saison, châtaignes rôties. *(A réchauffer)* **17€**
- ★ Pithiviers de veau, chou vert et cèpes, jus corsé à la truffe noire. *(A réchauffer)* **17€**
- ★ Langouste pochée, Bavarois d'artichaut, tagliatelle de carottes jaunes aux graines de fenouil. **19€**
- ★ Foie gras de canard mi-cuit, gastrique et chutney de cerises Amarena. **15€**



★ PLATS DE FETES ★

(A réchauffer par vos soins)

- ★ Tournedos de bœuf au foie gras poêlé « façon Rossini », réglette de légumes claqués au beurre demi-sel. **30€**
- ★ Chapon contisé à la truffe noire, datte et citron confit, pomme Suédoise et colonnata, crème de morilles. **30€**
- ★ Selle d'agneau rôtie au sel de Camargue, mousseline de panais, raviolis de châtaignes, sauce aux aïrelles. **29€**
- ★ Médaillon de lotte vapeur, risotto de petits épeautres, beurre aux herbes et citron confit. **27€**
- ★ Patate douce confite Mirin et Mizkan ; Jus de salsifis réduit et truffe noire, mousse d'artichaut, crumble noisette et amande, chips de topinambour. **25€**



★ BUCHES DE FÊTES ★

Les bûches 6 personnes : 34 €

- ★ K'ramel peanuts.
- ★ Bount' : Chocolat au lait, coco.
- ★ Fruits des bois



Les bûches 8 personnes : 42 €

- ★ Pop : Riz au lait, Popcorn.
- ★ Tout' Agrumes.



★ ENTREMETS ★

- ★ Tailles au choix : Individuel : **4.5 €** ou **5 €** // 6 pers. : **30 €** //
Notre sélection d'entremets en boutique (Voir détail sur fiche de commande)

- ★ Bûchette de Noël Bount' : **5.5 €**
- ★ Bonnet de Noël vanille fruits rouges individuel : **5.5 €**



★ MIGNARDISES SUCREES ★

- ★ Sélection de Pièces Cocktail Sucrées : 12 pièces : **16 €** // 24 pièces : **28 €**

Croc-Exotic // Magnum // Larme de citron meringuée // Nougat choco // Mini forêt noire // Rocher praliné cœur mangue/Timut

- ★ Eventail de 12 Macarons : **13 €**

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

Photos non contractuelles. Liste des allergènes disponible sur demande. Nos viandes sont à 40% Française et à 60% d'Union Européenne (sous réserve d'approvisionnement disponible)

Tarifs en TTC

★ PRESTIGES ★

☆ Le Foie Gras de Canard Maison

- ★ Foie Gras Mi-cuit nature : 150 €/kg
- ★ Terrine de Foie Gras Mi-cuit nature : 80 €/500 g
- ★ Terrine de Foie Gras Tartufata Mi-cuit : 86 €/500g

☆ Le Saumon

- ★ Saumon 'Bømlo' frais mariné en gravlax à l'aneth : 90€/kg
- ★ Saumon 'Bio' fumé, Crème acidulée et fines herbes : 90 €/kg

★ EPICERIE FINE ★

☆ Artisan de la Truffe

- ★ Risotto à la Truffe 2 portions (350 g) : 16.90 €
- ★ Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe
2 portions (350 g) : 16.90 €

☆ Le Caviar Astara

- ★ Baéri Imperial:
10 gr: 18 € // 30 gr: 59 € // 50 gr: 89 €
- ★ Oscietre Sélection :
10 gr : 25.90 € // 30 gr : 79 € // 50 gr : 129 €
- ★ Blinis Mini 16 pièces : 5.50 €

☆ Les Champagnes

- ★ Senez Brut 75 cl : 24 €
- ★ Ruinart Brut : 75 cl : 65 € // 37,5 cl : 39 €
- ★ Ruinart Rosé : 75 cl : 99 € // 37,5 cl : 55 €
- ★ Ruinart Blanc de Blanc : 75 cl : 99 €

☆ Vin Blanc et Rosé, 75 cl

IGP VAR

- ★ Domaine de la Baratonne Bio - 24 €

Côtes de Provence AOP

- ★ Château St Julien d'Aille Imperator - 29 €
- ★ Château Ste Marguerite Imperator - 45 €
- ★ Domaine Ott, « Clos Mireille » - 49 €

Bandol AOP

- ★ Domaine de Bunan, Moulin des Costes - 48 €
- ★ Domaine de Pibarnon - 54 €

☆ Vin rouge, 75 cl

IGP VAR

- ★ Domaine de la Baratonne Bio - 24 €

Côtes de Provence AOP

- ★ Château St Julien d'Aille Imperator - 29 €

Bandol AOP

- ★ Domaine de Bunan, Moulin des Costes - 48 €
- ★ Domaine de Pibarnon - 54 €

☆ Notre Sélection de Vin Blanc, 75 cl

Loire

- ★ Pouilly Fuissé, Saint Véran Château de Fuissé- 44 €

Bourgogne

- ★ Montagny 1er cru - Rabource Olivier Leflaive - 65 €

☆ Notre Sélection de Vin rouge, 75 cl

Bordeaux

- ★ Saint Emilion Grand Cru Château Haut Cardinal - 57 €

Côtes du Rhône

- ★ Côte Rôtie – Champin Le Seigneur - 75 €

Bourgogne

- ★ Marsannay les faviere – Olivier Guyot - 46 €

DATE LIMITE DE COMMANDE

Au plus tard le jeudi 19 décembre 2024 à 18h00 pour toute commande le 24 et 25 décembre 2024

Et le jeudi 26 Décembre 2024 à 18h00 pour toute commande le 31 décembre 2024

Pour toute commande par Téléphone : **04 94 22 47 83**



2 POINTS DE RETRAIT DES COMMANDES

Toulon-Le Mourillon : Le 24 et 31 décembre 2024 de 9h30 à 18h30 et le 25 décembre de 9h30 à 13h00

OLLIOULES : Le 24 et 31 décembre 2024 de 9h00 à 16h00 (sauf le 25/12)



info@gaudefroy-receptions.com

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA BOUTIQUE POUR LES FETES

Les 23, 24 et 31 Décembre 2024 : 09h30 – 18h30

Du 19 au 22 décembre puis du 26 au 30 Décembre 2024 : 9h30–12h30 & 16h00–18h30

Le mercredi 25 décembre 2024 : 09h30–13h00

Le 26 Décembre 2024 et le 1er Janvier 2024 : FERME

TOUS NOS TARIFS SONT EN EUROS TTC



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

