GAUDEFROY
GOURMET

Carte des Fêtes 2022

-à emporter-

CARTE VALABLE DU 23 AU 31 DECEMBRE 2022

PATISSERIE, TRAITEUR, EPICERIE FINE

Le Mourillon - 7 Rue Lamalgue - 83000 – TOULON

Tél. : 04 94 22 47 83

info@gaudefroy-receptions.com

Repas de Fetes - **65 € TTC/personne** (Minimum 2 personnes)

★ Aperitifs de fetes (6 pièces)

. Bulbe de Foie gras au chocolat
. Sucette de Volaille fermière, Morilles et gastrique au Porto
. Soupe de poisson de roche, Rillette de rouget et Poutargues
. Wrap de saumon fumé, Betterave et mousse curry
. Pince de Grison, Ricotta à la truffe noire
. Bouchée au corail de st jacques, Sa noix rôtie au gingembre

★ Mise en bouche au choix

- ❑ Carpaccio de St-jacques au poivre de Timut sur sa mousseline à l'encre de seiche
- ❑ Médaillon de Homard façon bouillabaisse, Rouille allégée

★ Entree au choix

- ❑ Marmiton de boudin blanc Truffé et Légumes de saison, Châtaignes rôties *(A réchauffer par vos soins)*
- ❑ Salade de langouste, Balsamique de framboises, Focaccia toastée et condiments pickles
- ❑ Lingot de Foie gras de canard marbré, Gelée passion
- ❑ Bouchée à la Reine de ris de veau, Fricassée de morilles aux échalotes confites

★ Plat chaud au choix - *(A réchauffer par vos soins)*

- ❑ Filet de bœuf au Foie gras poêlé façon Rossini, Polenta cœur d'une réduction de porto, Légumes claqués à la fleur de sel
- ❑ Ballotine de chapon contisé à la truffe noire, Albufera, Cannellonis de cèpes et butternut glacée
- ❑ Demi-Homard rôti aux agrumes, Linguines et nage de coquillages
- ❑ Turbot poché au court-bouillon, Elixir de favouilles, Black risotto et farandoles de légumes safranés

★ Buches de Fetes - *Moins de 4 personnes : Bûchette ou Bonnet individuel au choix*

Minimum 4 personnes
- ❑ Agrumes : Mandarine- Citron
- ❑ Le Rocher et ses choux

Minimum 7 personnes
- ❑ Le Rubis
- ❑ Les Aiguilles de Chamonix

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.

A la Carte

★ Aperitif de Fetes ★

★ Creations salees de Fetes ★

. 12 pièces : 18 €

. Bulbe de Foie gras au chocolat
. Sucette de Volaille fermière, Morilles
. Soupe de poisson de roche, Rillette de rouget
. Wrap de saumon fumé, Betterave
. Pince de Grison, Ricotta à la truffe noire
. Bouchée au corail de st jacques, Noix rôtie au gingembre

★ KO'frais chaleur ★

. 18 pièces : 26 €

. Kouglof d'escargots persillés
. Pomme croquette saveur truffe
. Mini Burger au foie gras
. Brochette de caille rôtie aux raisins
. Bouchée de Parmentier de canard à l'orange
. Crevette marinée au tandoori en kadaïf

★ KO'frais box ★

. 10 pièces : 24 €

. Tortillas de cèpes foie gras et magret fumé
. Mini poke bowl de tataki de thon
. Espadon fumé façon baba, Crème cédrat
. Croustillant de brousse à la truffe
. Opéra foie gras au grué de cacao

★ Planche de Fetes ★

. 600 g : 45 €

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

Tarifs en TTC

★ Mises en bouche de Fetes ★ 10€

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

★ Entrees de Fetes ★ 19€

- Marmiton de Boudin blanc Truffé et légumes de saison, Châtaignes rôties.
- Salade de Langouste, Balsamique de framboises, Focaccia toastée et pickles.
- Bouchée à la Reine de ris de Veau, Fricassée de morilles aux échalotes confites.
- Lingot de Foie gras de canard marbré, Gelée passion.

★ Plats de Fetes ★

(A réchauffer par vos soins)

- Filet de bœuf au Foie gras poêlé façon Rossini, Polenta cœur d'une réduction de porto, Légumes claqués à la fleur de sel. 27 €
- Ballotine de chapon contisé à la truffe noire, Albufera, cannellonis de cèpes et butternut glacée. 27 €
- Demi-Homard rôti aux agrumes, Linguines et nage de coquillages. 30 €
- Turbot poché au court bouillon, Elixir de favouilles, Black risotto et farandoles de légumes safranés. 28 €
- Signature Végétale: Farandole de légumes croquants, Tarte fine aux cèpes, Coulis de poivrons doux au paprika fumé. 24 €

Tarifs en TTC

★ Buches de Fêtes ★

☆ **Les buches 6 personnes : 34 €**

. **Rocher et ses choux :** (Sablé chocolat, Crémeux praliné noisette, Mousse chocolat Elianza, Glaçage noisette rocher)

. **Agrumes, Mandarine-Citron :** (Financier agrume, Crème citron, Eclat de mandarine, Pain de gène et mousse mandarine)

☆ **Les buches 8 personnes : 42 €**

. **Aiguilles de Chamonix :** (Dacquoise amande, Crème de marron confit, Pain de gène, Crémeux cassis, Mousse marron)

. **Rubis :** (Biscuit croquant à la pistache, Crémeux pistache, Madeleine framboise et mousse fruits rouges)

★ Entremets ★

☆ **Tailles au choix : Individuel : 4.5 € ou 5 € // 6 pers. : 27 € ou 30 €//**

Notre sélection d'entremets en boutique (Voir détail sur fiche de commande)

Buchette de Noël aux agrumes : **5.5 € :** (Crème citron, Eclat de mandarine, Pain de gène et mousse mandarine)

Bonnet de noël individuel : 5.5 € (Chocolat 55%, vanille bourbon de Madagascar)

★ Mignardises Sucrees ★

☆ **Sélection de Pièces Cocktail Sucrées :** 12 pièces : 15 € // 24 pièces : 28 €

Croc-Exotic // Rocher // Magnum // Larme de citron meringué // Nougat choco, citron // Mini forêt noire

☆ **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 : 60 €/kg
- **Saumon 'Bio'** fumé à la ficelle, Crème acidulée et fines herbes : 90 €/kg

★ Epicerie Fine ★

☆ Artisan de la Truffe

- Risotto à la Truffe 2 portions (350 g) : 15.5 €
- Ecrasé de Pommes de Terre à la Truffe 2 portions (350 g) : 15.5 €

☆ Le Caviar Astara

- Baéri Imperial :
10 g : 18 € // 30 g : 49 € // 50 g : 79 €
- Oscièvre Sélection :
30 g : 69 € // 50 g : 109 €
- Blinis Minis 16 pièces : 5 €

☆ Les Champagnes

- Senez Brut 75 cl : 24 €
- Ruinart Brut : 75 cl : 55 € // 37,5 cl : 35 €
- Ruinart Rosé : 75 cl : 80 € // 37,5 cl : 50 €
- Ruinart Blanc de Blanc : 75 cl : 85 €

☆ Vin Blanc et Rosé, 75 cl

IGP VAR

- Domaine de la Baratonne Bio - 23 €

Côtes de Provence AOP

- Château St Julien d'Aille Imperator - 27 €
- Château Ste Marguerite cuvée Symphonie - 34 €
- Domaine Ott, « Clos Mireille » - 46 €

Bandol AOP

- Domaine de Bunan, Moulin des Costes - 35 €
- Domaine de Pibarnon - 45 €

☆ Vin rouge, 75 cl

IGP VAR

- Domaine de la Baratonne Bio - 23 €

Côtes de Provence AOP

- Château St Julien d'Aille Imperator - 29 €

Bandol AOP

- Domaine de Bunan, Moulin des Costes - 39 €
- Domaine de Pibarnon - 52 €

☆ Notre Sélection de Vin Blanc, 75 cl

Loire

- Pouilly Fumé, La Moynerie Michel Redde - 36 €

Côtes du Rhône

- Condrieux - Domaine Gerin la Loye - 60 €

Bourgogne

- Montagny 1er cru - Rabource Olivier Leflaive - 60 €

☆ Notre Sélection de Vin rouge, 75 cl

Bordeaux

- Saint Emilion Grand Cru Château Haut Cardinal - 55 €

Côtes du Rhône

- Cote Rotie - Domaine Burgaud - 68 €

Bourgogne

- Marsannay les faviere – Olivier Guyot - 44 €

Tarifs en TTC

Date Limite de Commande

Au plus tard le Dimanche18 Décembre pour Noël

Et le Mardi 27 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 (sauf le 25/12)

info@gaudefroy-receptions.com

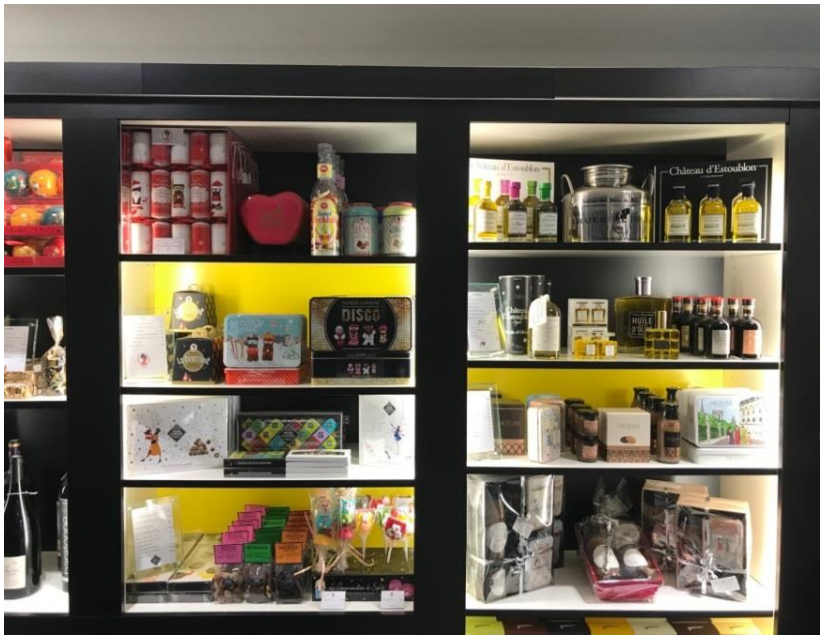
Horaires d'Ouverture de la Boutique pour les Fetes

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

Du 19 au 22 décembre puis du 27 au 30 Décembre : 9h30–12h30 & 16h00–18h30

Les Dimanches 18 & 25 : 09h30–13h00

Le 26 Décembre 2022 et le 1er Janvier 2023 : FERME

TOUS NOS TARIFS SONT EN EUROS TTC

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