

# - GOUTERS 2022 -



Service commercial & laboratoire de fabrication agréé: Gaudefroy Réceptions : 1945, DN8 (Route de Marseille) - 83190 Ollioules  
[www.gaudefroy-receptions.com](http://www.gaudefroy-receptions.com) x [info@gaudefroy-receptions.com](mailto:info@gaudefroy-receptions.com) x Tel. 04 94 63 16 16 x 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



Nous proposons **3 modes de prestations** :

❶ **A Emporter** : depuis nos locaux à Ollioules (à partir de 10 personnes)

❷ **Livrée** (à partir de 10 personnes)

Tarifs de nos Frais de livraison en sus

En prestations **A Emporter et Livrée** :

o Les cocktails sont dressés sur des plats à usage unique

o Forfait écoresponsable : gobelets à usage unique (3 par pers.), assiettes et couverts à usage unique (1 par pers.), nappe en papier (5m pour 50 pers.) et serviettes en papier

❸ **Complète**, à partir de 25 personnes, incluant les services et prestations suivantes :

- **La Logistique et le Matériel** :

1 bar pour 140 personnes, 1 buffet pour 70 personnes, 1 mange-debout pour 20 personnes ;

Buffets nappés, agrémentés d'une décoration.

La vaisselle de bar, la verrerie, la platerie sont de gamme prestige. Dressage et chauffe sur place, matériel de cuisson et de service pour les ateliers culinaires.

- **Le Personnel de Service** :

1 employé pour 50 personnes: forfait de 4 heures sur place inclus, mise en place, service au plateau, au bar et aux buffets, débarrassage. 1 cuisinier par point d'animation culinaire.

*Au-delà du forfait, il vous sera facturé par 1/2 heure supplémentaire et par employé.*

- **La Livraison** de la prestation en camion frigorifique.



LE QUATRE HEURES	LA PAUSE SUCREE	L'ATTRACTION SUCREE - 10 pièces au total
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 Mini pain au chocolat</li> <li>■ 1 Mini brioche au sucre</li> <li>■ 1 Mini brownies</li> <li>■ Corbeille de clémentines (1 pièce par pers.)</li> <li>■ 1 chocolat et 1 ourson</li> <li>■ 1 chouquette</li> </ul> <p><b>Les Boissons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 brique de lait au chocolat (15 cl)</li> <li>■ Champomy (1 bouteille pour 6 pers.)</li> <li>■ Eaux minérales, jus de fruits, coca-cola (20 cl)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 Mini pain au chocolat</li> <li>■ 1 Mini brioche au sucre</li> <li>■ 1 Mini brownies</li> <li>■ Eventail de macarons (1 pièce par pers.)</li> <li>■ 1 Choco guimauve</li> <li>■ 1 Déshabillé de fruits frais piqués</li> <li>■ Cône de bonbons (fraises, bananes, ...) (1 pièce par pers.)</li> <li>■ 1 chocolat</li> </ul> <p><b>Les Boissons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 brique de lait au chocolat (15 cl)</li> <li>■ Champomy (1 bouteille pour 6 pers.)</li> <li>■ Eaux minérales, jus de fruits, coca-cola (20 cl)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>2 animations culinaires au choix</b> (4 pièces), <b>3 animations</b> (4 pièces) à partir de 200 pers :</li> <li>❖ <b>Fontaine de Chocolat Noir</b> - Brochettes de Fruits Frais, Chamallow, Pistaches, Pralin et Amandes</li> <li>❖ <b>Crêpes</b> - Sucre, Nutella, Grand Marnier, confiture et crème de marrons</li> <li>❖ <b>Gaufres</b> - Sucre, Nutella, Confiture</li> <li>❖ <b>Fruits Flambés</b> - Banane, Ananas, Abricot. Fruits émincés et flambés au Grand Marnier</li> <li>❖ <b>Glaces et Sorbets à la Folie !!</b> 3 Parfums à définir : Glace: Chocolat, Vanille, Pistache, Sorbet: Citron, Framboise, Melon</li> <li>❖ <b>Barbe à Papa et Pop-Corn</b> Parfums à définir pour les barbes à papa : Fraise, Citron, Menthe. Popcorn au choix : Salé ou Sucré</li> <li>❖ <b>Pain Perdu Vintage</b> - Pain et brioche, Confiture de lait, Brunoise de fruits frais, Coulis de fruits et crème anglaise</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cône de Bonbons (fraises, bananes, ...) (1 pièce par pers.)</li> <li>■ 1 Façon calisson : amande-orange</li> <li>■ Arlequins de petits verres sucrés (1 pièce par pers.)</li> <li>■ 1 Mini Tropicane</li> <li>■ 1 Mini-éclairs acidulés</li> <li>■ 1 Déshabillé de Fruits Frais Piqués</li> </ul> <p><b>Les Boissons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fontaine de citronnade</li> <li>■ Eaux minérales, Jus de Fruits, Coca-cola (20 cl)</li> <li>■ Le café Nespresso Machine</li> </ul>

**LE COIN CAFE** En complément d'un goûter.

**Assortiment de biscuits et boissons** : Eaux Minérales, Café, Thé, Citron, Lait, Jus d'Orange.

**NOURRITURE** - Pièce cocktail supplémentaire

**BOISSONS** - Tarifs par personne :

- o Cocktail de Fruits Paradise (1l pour 6)
- o Kir Champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers.)
- o Cidre (1bout.pour 3)

**MOBILIER** - Mise en place de guéridons nappés et de chaises

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros HT + TVA en vigueur : taux de 5,5% pour les prestations nourriture seule et boissons non alcoolisées (sans matériel ni personnel), 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.

**TAXE SUR LES CONTRATS COURTS :**

Conformément à l'Article 51 de la Loi de Finance 2020, applicable à compter du 1er janvier 2020, une taxe fixe de 10 € par CDDU (contrats courts pour les employés de service et de cuisine) sera appliquée.

**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.

