




GAUDEFROY

RÉCEPTIONS

Goûters 2026-2027 - Sociétés






GAUDEFROY RECEPTIONS A LE PLAISIR
DE VOUS PROPOSER 3 MODES DE PRESTATIONS

Prestation n°1 : À emporter

A partir de 10 personnes. Commande à venir récupérer dans nos locaux, au 1945 Route de Marseille DN8 83190 Ollioules. Entre 8h et 17h

Prestation n°2 : À livrer

A partir de 10 personnes. Tarifs de nos Frais de livraison en sus de votre formule :

Villes d'Ollioules et de Toulon : frais de livraison **offerts**
Moins de 40 km d'Ollioules : **50 € HT**
Moins de 100 km d'Ollioules : **100 € HT**
Moins de 150 km d'Ollioules : **150 € HT**

Pour ces deux types de prestations

- ✓ Les pièces cocktails sont dressées sur des plats à usage unique.
- ✓ Nous vous proposons le forfait écoresponsable : gobelets à usage unique (3 par pers.), assiettes et couverts à usage unique (1 par pers.), nappe en papier (5 m pour 50 pers.) et serviettes en papier au tarif de **2,50 € HT par personne**

Prestation n°3 : 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 : maître d'hôtel et serveurs (1 pour 50 personnes). Forfait de restauration incluant la présence des clients pendant 3h00.

Au-delà du forfait, il vous sera facturé 20 € HT par ½ heure supplémentaire et par employé.

La livraison de la prestation en camion frigorifique

Vos Goûters

Tarifs par personne en prestation
''à emporter'' ou ''à livrer'' (hors frais de livraison)
À partir de 10 pers
Le Quatre Heures : 9€ HT
La Pause Sucrée : 11€ HT

Tarifs en prestation ''complète''

Le Quatre Heures
25-50 pers : 16€ HT **51-200 pers :** 11€ HT
+200 pers : 10€ HT

La Pause Sucrée
25-50 pers : 18€ HT **50-200 pers :** 13€ HT
+200 pers : 12€ HT

L'Attraction Sucrée
50-200 pers : 24€ HT
+200 pers : 23€ HT

LE COIN CAFE

En complément d'un goûter

Assortiment de biscuits et boissons :

Eaux minérales, café, thé, citron, lait, jus d'orange

25-50 pers : 5€ HT
51- +200 pers : 4€ HT

Le Quatre Heures

1 mini pain au chocolat + 1 assortiment de mini-cake citron et chocolat **ou** carrot cake + 1 financier vanille + corbeille de clémentines (1 pièce par pers) (V)

+ 1 chocolat et 1 ourson + chouquette

(V) : Végan

Les boissons

1 brique de lait au chocolat (15 cl) + Champomy (1 bouteille pour 6 pers.) + eaux minérales, jus de fruits, Coca-cola (20 cl)

La Pause Sucrée

1 mini pain au chocolat + 1 assortiment de mini-cake citron et chocolat **ou** carrot cake + 1 financier vanille + macarons (1 pièce par pers.) + 1 noisetella +

1 déshabillé de fruits frais piqués (V) + cône de bonbons (fraises, bananes, … 1 pièce par pers.) + 1 chocolat

Les boissons

1 brique de lait au chocolat (15 cl) + Champomy (1 bouteille pour 6 pers.) + eaux minérales, jus de fruits, Coca-cola (20 cl)

L'Attraction Sucrée (10 pièces au total)

2 animations culinaires au choix (4 pièces) + 3 animations (4 pièces) à partir de 200 personnes :

Crêpes : sucre, Nutella, Grand Marnier, confiture et crème de marrons

Fontaine de chocolat noir : déshabillé de fruits frais (V), chamallow, pistaches, pralin et amandes

Fruits flambés – banane, ananas, abricot. Fruits émincés et flambés au Grand Marnier (V)

Gaufres : sucre, Nutella, confiture

Glaces et sorbets à la folie (3 parfums à définir) : glaces : chocolat, vanille, pistache **OU** sorbet : citron, framboise, melon

Pain perdu vintage : pain et brioche, confiture de lait, brunoise de fruits frais, coulis de fruits et crème anglaise

1 assortiment de mini-cake citron et chocolat

Cône de bonbons (fraises, bananes, …) (1 pièce par pers.)

1 déshabillé de fruits frais piqués (V)

1 mini Tropézienne

Rocher

1 financier vanille

Les boissons

Fontaine de citronnade - eaux minérales, jus de fruits, Coca-cola (20 cl) - le café Nespresso machine

- Options -

NOURRITURE - Pièce supplémentaire : 1,50 € HT l'unité

BOISSONS - Tarifs par personne :

✓ Cocktail de fruits paradise (1l pour 6)	2,00 € HT
✓ Kir champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers.)	3,00 € HT
✓ Cidre (1 bout. pour 3)	3,50 € HT

MOBILIER – Mise en place de guéridons nappés et de chaises : 3,00 € HT par personne (uniquement en prestation 'complète')

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.

GAUDEFROY RÉCEPTIONS

SYNTHÈSE · POLITIQUE DE MANAGEMENT RESPONSABLE

Des réceptions d'exception, pensées de manière responsable

Depuis **1996**, Gaudefroy Réceptions conçoit et organise vos réceptions privées et professionnelles en **Provence-Alpes-Côte d'Azur**, avec une conviction : un événement réussi est aussi un événement responsable. Notre démarche est certifiée **ISO 20121 v.2024** (management responsable de l'activité événementielle) et partagée avec le réseau **Traiteurs de France**, qui réunit plus de 39 traiteurs indépendants.

01 - Notre ambition, dans l'assiette et sur le terrain

EN CUISINE

- Innover en continu au juste rapport qualité-prix
- Favoriser des produits de saison et locaux au travers des circuits courts
- Garantir le « fait maison » et des produits labellisés
- Mesurer l'empreinte carbone *(des menus et du laboratoire)*
- Disposer d'un panel de fournisseurs responsables et assurer la traçabilité

DANS LA PRESTATION

- Déployer des pratiques éthiques et durables à chaque étape
- Disposer d'équipes en CDI et d'une logistique gérée en interne
- Collaborer avec des prestataires locaux qui connaissent nos méthodes
- Informer chacun en temps réel par un outil de gestion
- Garantir la sécurité des personnes et la sécurité alimentaire

02 - Notre priorité : le travail décent et la croissance durable

Avec Traiteurs de France, nous avons retenu l'objectif de développement durable n°8 de l'ONU (ODD n°8) : « travail décent et croissance économique ».

- **Employabilité et localité** : favoriser l'embauche en CDI, les partenaires locaux et internaliser nos segments d'offres.
- **Conditions de travail saines pour tous** : améliorer en continu le bien-être des salariés et déployer des outils pour faciliter le quotidien.
- **Contrats éthiques avec nos prestataires** : assurer un juste rapport qualité/prix et garantir des fournisseurs ayant une dynamique RSE.
- **Formation et insertion** : Accompagner la montée en compétences, des apprentis et soutenir l'économie sociale & solidaire.
- **Sécurité alimentaire et des collaborateurs** : Respecter des protocoles stricts sur chaque événement et assurer la prévention des risques.

03 - Ce que cela vous garantit

Inclusion
Favoriser les associations et l'insertion professionnelle de notre territoire

Vigilance
Risques maîtrisés, produits tracés jusqu'à l'assiette

Intégrité
Normes du secteur appliquées, intégrer vos attentes et tenir nos engagements

Transparence
Nos pratiques partagées avec vous et la profession

Héritage
Mesurer et maîtriser notre empreinte carbone et contribuer à la dynamique du territoire (circuits courts, valorisation de nos déchets...)

Un événement de qualité, respectueux de l'environnement et de celles et ceux qui le font vivre.

Retrouvez notre Politique de Management Responsable complète directement sur notre site internet






Book Sté

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

Agrément Sanitaire Européen FR 83.090.006 CE

LES TRAITEURS DE FRANCE VAINQUEURS DU PRIX DE L'INNOVATION RESPONSABLE 2018 ComInRSE

LINKEUS PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR CONVENTION BUREAU

TRAITEUR OFFICIEL