



Goûters 2023 Société



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

Prestation n°1 : A 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 : A livrer

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

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 (5m pour 50 pers.) et serviettes en papier.

Prestation n°3 : Complète

A 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 4h sur place incluant mise en place, service au plateau, au bar et aux buffets, débarrassage.

Au-delà du forfait, les ½ heures supplémentaires seront facturées par employé.

La Livraison : de la prestation en camion frigorifique

Vos Goûters

Tarifs par personne en Prestation

'A emporter' ou 'Livrée' (Hors frais de livraison)

LE COIN CAFE

En complément d'un goûter

Assortiment de biscuits et boissons :

Eaux Minérales, Café, Thé, Citron, Lait, Jus d'Orange.

Le Quatre Heures

1 Mini pain au chocolat + 1 Assortiment de Mini-Cake Citron et Chocolat + 1 Financier Vanille + Corbeille de clémentines (1 pièce par pers)

(V)

+ 1 chocolat et 1 ourson + Chouquette

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 + 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 Tropicane

Rocher

1 Financier Vanille

Les Boissons

Fontaine de citronnade - Eaux minérales, Jus de Fruits, Coca-cola (20 cl) - Le café Nespresso Machine

(V) : Végan

- Options -

NOURRITURE - Pièce supplémentaire

BOISSONS - Tarifs par personne :

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



G A U D E F R O Y
 T R A I T E U R R E C E P T I O N S



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



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

