



GAUDEFR OY
RÉCEPTIONS



Goûters 2026 - Sociétés



GAUDEFROY RECEPTIONS À 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

Moins de 100 km d'Ollioules

Moins de 150 km d'Ollioules

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 (supplément tarifaire à prévoir).

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, un supplément tarifaire sera à prévoir.

La livraison : de la prestation en camion frigorifique

Vos Goûters

Le Quatre Heures

(V) : Végan

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

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 Tropicienne

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

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 : (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.

Politique de Management Responsable

La Politique

GAUDEFROY RECEPTIONS conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles.

La société est membre depuis 2009 du réseau **Traiteurs de France**, qui fédère 38 traiteurs/organiseurs de réceptions, indépendants sur tout le territoire français.

Elle a déjà initié une démarche RSE grâce au label **Qualitraiteur V2** et a souhaité suivre l'impulsion donnée par le réseau des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable en s'engageant dans la **certification ISO 20121**.

Les adhérents du réseau partagent tous, dans une vision commune, les mêmes valeurs de professionnalisme, d'innovation et d'engagement responsable.

L'objectif est d'échanger, d'anticiper les changements et les évolutions, de mettre en œuvre des outils communs pour communiquer et faire valoir leur différence pour faire avancer le métier de traiteur/organisateur de réceptions.

Cette politique, intègre de façon transversale, le devoir d'inclusion (actions auprès de l'ensemble de nos parties intéressées), le devoir de vigilance (maîtrise des situations d'urgence en événement), d'intégrité (traitement des attentes des parties intéressées) et de transparence (information régulière de nos parties intéressées tout au long du projet).

Notre Engagement pour le Développement Durable

> **ENJEU ÉCONOMIQUE** : Promouvoir les circuits courts dans une logique de valorisation des territoires (promotion des circuits courts, traçabilité des produits).

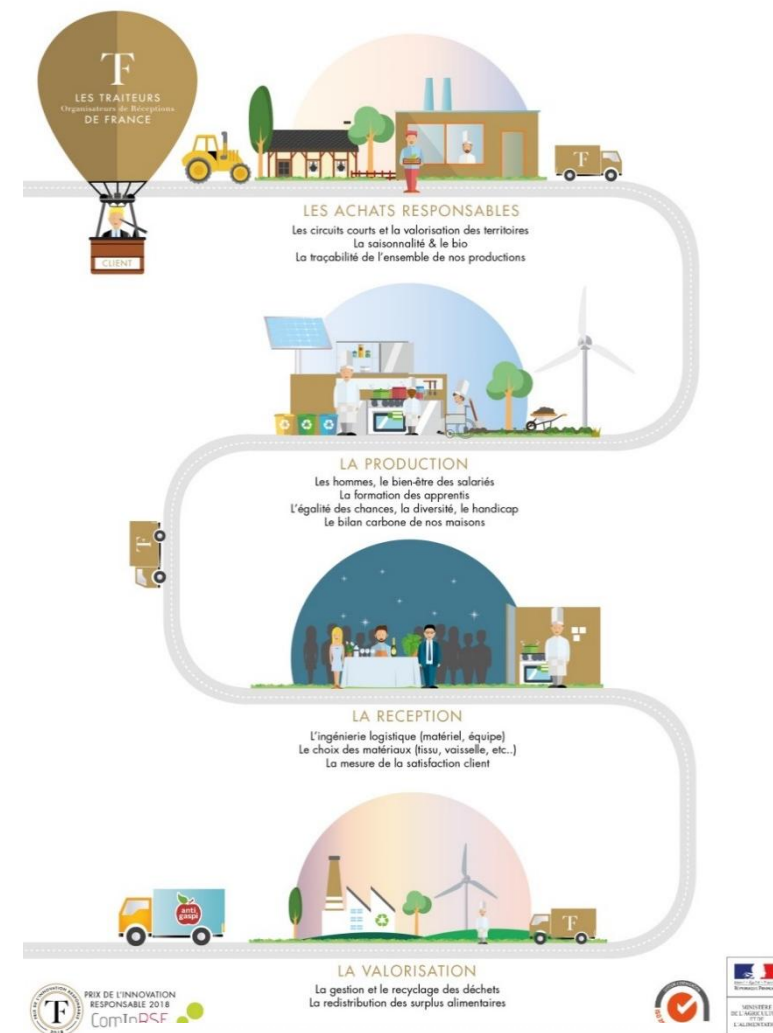
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudefroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 Tonnes de Bio Déchets à la société « les Alchimistes »

> **ENJEU SOCIAL** : Contribuer à la sensibilisation RSE de la filière, notamment par la mobilisation des clients (personnel sensibilisé, promotion d'offres responsables). Le périmètre du système de management responsable correspond à l'ensemble des activités événementielles de la société GAUDEFROY RECEPTIONS : **traiteur/organisateur de réceptions (en laboratoire et sur opérations événementielles)**.

Labélisation ISO 20121

En mars 2017, l'entreprise a obtenu officiellement la certification ISO 20121, Développement Durable appliqué à l'activité événementielle. Nous avons eu une nouvelle certification en 2021 qui confirme notre démarche et notre engagement.

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



les
Alchimistes



GAUDEFROY

RÉCEPTIONS



Service commercial & laboratoire de fabrication agréé: Gaudefroy Réceptions : 1945, DN8 (Route de Marseille) - 83190 Ollioules
www.gaudefroy-receptions.com x 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

