LE GOUT DE L'EXCELLENCE

- 1 Laboratoire aux normes européennes
- Membre du réseau des Traiteurs de France
- Certifié ISO 20121
- Attesté 80% produits bruts et choisis
- Partenariat avec Les Restos du Cœur
- Partenariat avec Les Alchimistes
- Bilan carbone
- Challenge RSE
- 1 Boutique

GAUDEFROY GOURMET
TRAITEUR, PÂTISSERIE, EPICERIE FINE, FOOD & TEA LOUNGE

Parlons de notre métier avant de parler de votre palais

Nos prestations et services

Gaudefroy Réceptions Traiteurs de France propose des prestations personnalisées aux **professionnels** et aux **particuliers** organisateurs d'événements, avec la volonté d'apporter à chacun de ses clients une réponse adaptée aux circonstances : choix du lieu, conception des menus, livraison, mise en place, service mais aussi décoration... Rien n'est laissé au hasard ; des équipes de professionnels, rigoureuses et créatives, accompagnent et se chargent de la réussite de chaque réception.

A travers toute la région Sud Provence-Alpes-Côte-d'Azur, elle intervient dans la réalisation de cocktails, apéritifs dînatoires, repas assis et buffets. De la livraison d'un repas à partir de 8 convives, à l'organisation de réception de mariage, en passant par le congrès de 3 000 personnes, découvrez ses prestations clés en main, des solutions sur-mesure suivant les envies et les besoins de ses clients.

Gaudefroy Réceptions propose ses prestations :

- Congrès
- Séminaire
- Réception professionnelle
- Evènement sportif
- Plateau repas
- Mariage
- Réception familiale
- Apéritif
- Cocktail
- Buffet
- Repas
- Dîner de gala
- Etc…

Zone d'Influence

VAR – BOUCHES DU RHÔNE – ALPES MARITIMES – GARD – ALPES DE HAUTE PROVENCE – VAUCLUSE

SOMMAIRE

	Page
Une maîtrise à la pointe de l'innovation	4
Histoire de la maison	5
Charte Qualité	6
Ressources Humaines	11
B2B	12
Partenariat avec le nouveau Casino de Sanary-sur-Mer	18
Mécénat	19
B2C	20
Boutique Gaudefroy Gourmet	22
Nos lieux de réceptions de prestige	24
Quelques lieux de réceptions partenaires	25
Coordonnées	26
Certificats officiels	27

Une maîtrise de la production à la pointe de l'innovation

- ✓ **Outil :** Laboratoire de production 2 000 m² à Ollioules aux Normes Européennes / Agrément Sanitaire FR 83 090 06 CE
- ✓ **Capacité de production :**
  - 18 000 couverts/semaine
  - Près de 180 000 couverts en 2023
- ✓ **Certifié ISO 20121 Développement Durable appliqué à l'activité évènementielle depuis 2017**
- ✓ **4 lieux de réceptions exclusifs :**
  - Maître d'œuvre de la restauration de la Villa Brignac à Ollioules
  - Maître d'œuvre de la restauration au Domaine de la Baratonne à La Garde
  - Maître d'œuvre de la restauration au Château Colbert au Cannet des Maures
  - Gastronome de la salle événementielle Le Colombet à Sanary-Sur-Mer
- ✓ **1 Boutique 'Gaudefroy Gourmet' à Toulon, quartier du Mourillon :** Traiteur, Pâtisserie, Épicerie Fine
- ✓ **Membre du Réseau très qualitatif Traiteurs de France**
- ✓ **Membre de LINKEUS** (Association professionnelle Provence Côte d'Azur)



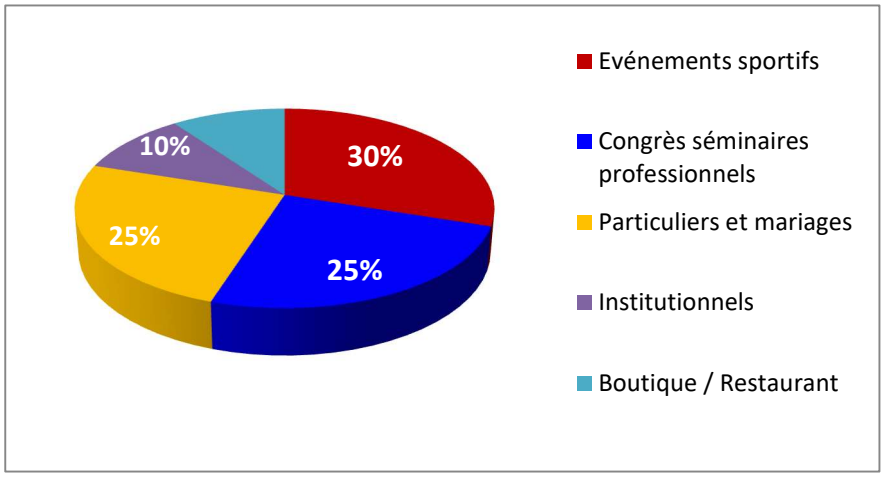






- ✓ **Chiffres d'affaires**

- 2014 : 4 315 579 €
- 2015 : 4 613 204 €
- 2016 : 4 402 469 €
- 2017 : 4 802 400 €
- 2018 : 5 209 963 €
- 2019 : 5 328 655 €
- 2020 : 2 104 926 €
- 2021 : 4 436 708 €
- 2022 : 6 600 000 €
- 2023 : 7 700 000 €
- 2024 : 7 400.000 €
- 2025 : 7 320.000 €



- ✓ **Segmentation de la clientèle**

Histoire de la maison

***Créé en mai 1996**, Gaudefroy Réceptions a intégré en 2010 le réseau très qualitatif des Traiteurs de France, en 2013 elle a été le premier traiteur du Var certifié QUALITRAITEUR et en mars 2017 elle a obtenu la certification ISO 20121.*

1996 — Contrat de Maîtrise d'œuvre de la Restauration du Palais des Congrès Neptune de Toulon. Réouverture de la Résidence du Cap Brun à Toulon en tant que gérant : site de prestige pour réceptions

1998 — Création du laboratoire de fabrication

2003 — Obtention de l'Agrément Sanitaire Européen FR 83 090 06 CE pour le Laboratoire

2007 — Remise du « Laurier d'Or » du Prestige et de l'Excellence du Service Traiteur par la Fédération Internationale du Tourisme

2008 — Création du laboratoire pâtisserie

2009 — Création d'un espace gastronomique (Traiteur, Pâtisserie, Épicerie Fine, Food & Tea Lounge) Gaudefroy Gourmet à Toulon

Membre de Provence Côte d'Azur Events

2010 — Membre du Réseau Traiteurs de France

2012 — Création du site de réception du Domaine de la Baratonne et maitre d'œuvre de la restauration

Réalisation du Bilan carbone
Et mise en place des pratiques éco-responsables

2013 — Obtention de la certification Qualitraiteur. Lauréat du trophée de la RSE du Var (Catégorie entreprise de 20 à 50 salariés)

2017 — Obtention de la certification ISO 20121 Développement Durable appliqué à l'activité évènementielle

Traiteur Officiel du Rugby Club Toulonnais pour 3 saisons

2018 — Partenaire du nouveau casino de jeux de Sanary-sur-Mer
Ouverture de l'espace événementiel Le Colombet
Et création du Restaurant Gaudefroy Le Bristrot

2019 — Organisation de la 23ème convention nationale des Traiteurs de France

2020 — Passation de la présidence à Alexandre Gaudefroy

2021 — Sodexo -Vélodrome-

2023 — Prise en gestion de la Villa Brignac

2024 — Renouvellement ISO 20121

2026 — GL Events -Parc Chanot-

Charte Qualité

Notre engagement qualité

Qualité « Traiteur de France »

Les Traiteurs de France - organisateurs de réceptions signent leurs engagements par « la Charte de Qualité ».

Pour devenir Traiteur de France, il faut :

- Diriger une entreprise à forte notoriété régionale avec une expérience de plus de cinq ans dans la profession de traiteur-organisateur de réceptions
- Posséder un laboratoire de production aux normes en vigueur
- Passer avec succès un audit réalisé par l'Association, sur les infrastructures, l'image, la notoriété de l'entreprise, la qualité des prestations in situ offertes aux clients et le dynamisme des dirigeants
- Passer avec succès un second audit réalisé par un cabinet « Hygiène et Qualité » indépendant, portant sur l'analyse de la maîtrise des risques alimentaires
- Respecter la procédure Qualitraiteur

Garantir la qualité du produit

- Maîtriser l'intégralité de la production
- Utiliser des produits soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs partenaires référencés
- Contrôler très rigoureusement la traçabilité des produits
- Respecter la chaîne du froid, du laboratoire à la réception

Garantir la qualité du service

- Employer exclusivement du personnel salarié, qualifié et compétent
- Assurer des prestations annexes en s'entourant des meilleurs professionnels
- Améliorer continuellement la formation du personnel technique
- Offrir un service de centralisation de prestations traiteurs dans le cadre d'événements itinérants ou multi-sites via «Traiteurs de France Organisation »

Garantir une hygiène contrôlée

- Se soumettre à une veille sanitaire des résultats d'analyse microbiologique centralisés par un laboratoire indépendant afin de garantir un niveau élevé de sécurité et de qualité
- Respecter les décisions de la Commission de Contrôle mise en place pour apporter des conseils et des mesures correctives en cas de dysfonctionnements constatés
- Faire réaliser par ce même laboratoire des audits qualité pour l'ensemble de la chaîne de production

Garantir les engagements commerciaux

- Présenter des devis clairs, détaillés et complets
- Respecter les engagements contractuels
- Avoir un rôle de conseil
- Désigner un interlocuteur privilégié pour répondre, à tout moment de la réception, aux demandes du client
- Soumettre au client un bilan d'évaluation de la réception par l'intermédiaire de fiches de satisfaction clients centralisées par un cabinet de consultants « Qualité »





Le réseau Traiteurs de France

Depuis le début de l'année 1996, des traiteurs organisateurs de réceptions indépendants, parmi les plus renommés sur le territoire français, ont choisi de se regrouper au sein de l'Association des Traiteurs de France. La marque des créateurs de réceptions.

Forte de sa quarantaine d'adhérents, cette association organisée en réseau comprend un président national et 6 vice-présidents en charge du développement durable, de la formation, de la qualité, des événements culinaires, de la trésorerie, des relations internationales et du Club des partenaires.



+ d'infos sur www.traiteurs-de-france.com



Notre Politique de Management Responsable

La politique

Notre Ambition

L'organisme **Gaudefroy Réceptions** conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles **depuis 1996** sur l'ensemble de la **région Provence – Alpes – Côte – d'Azur**. Sur ce territoire, l'organisme propose **une offre de restauration événementielle** tout en étant respectueux de l'environnement et conscient de sa responsabilité sociétale à savoir : Gaudefroy Réceptions conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles.

- Une partie culinaire : Objectif **d'innover en continue** tout en maintenant le **juste rapport Qualité / Prix**. Pour cela, nous favorisons :
  - La saisonnalité et la localité ;
  - La mesure de l'empreinte carbone ;
  - Le « fait maison » et les labels ;
  - L'innovation et la recherche de fournisseurs responsables ;

- Une partie prestation de services : Objectif de **déployer des pratiques éthiques**, **durables** et **sociétalement responsable** à chaque étape de la prestation. Pour cela, nous favorisons :
  - Le recrutement en CDI ;
  - L'internalisation des activités logistiques ;
  - La création d'un environnement de travail maîtrisé par les collaborateurs ;
  - Les prestataires en local et ayant l'habitude des process ;
  - Le déploiement d'un ERP qui permet d'assurer un flux d'information en temps réel à l'ensemble des parties prenantes ;

Au travers de cette offre, Gaudefroy Réceptions intègre transversalement les devoirs **d'inclusion, de vigilance, d'intégrité et de transparence**.
Cet ensemble d'offre et de devoirs ont été retenu afin de **répondre aux enjeux économiques, environnementaux et sociétaux** relatifs à l'activité de services des Traiteurs. Plus précisément, le **champ d'application** du Système de Management Responsable de Gaudefroy Réceptions correspond à l'ensemble des activités événementielles à savoir, **la production en laboratoire ainsi que les opérations événementielles / de réceptions et d'organisation d'événements.**

Par ailleurs, l'organisme Gaudefroy Réceptions est **membre du réseau Traiteur de France**, qui fédère plus de 39 traiteurs & organisateurs de réceptions et qui sont indépendants sur l'ensemble du territoire national.
C'est donc **collégialement**, que l'Objectif de Développement Durable n°8 (**ODD 8**) a été retenu pour l'année 2025 tout en étant conforme à la norme ISO 20121 v.2024.
Le réseau Traiteur de France et donc, l'organisme Gaudefroy Réceptions, s'engagent à **organiser des événements de qualité tout en étant respectueux de l'environnement et des principes éthiques.** Cela permet de **limiter notre impact et de maîtriser l'héritage** relatif à nos opérations.
Nous assurons donc des **conditions de travail saines** ainsi qu'une **écoute de l'ensemble des parties prenantes** permettant entre autres, **d'insuffler une croissance durable** tout en étant **garant de la sécurité alimentaire.**

Nos engagements en matière de travail décent et de croissance durable (ODD n°8) :

- Assurer un environnement de travail sûr, sain et respectueux pour tous les salariés, collaborateurs occasionnels, intérimaires, saisonniers et prestataires ;
- Promouvoir l'emploi local en priorité, notamment en collaborant avec des cuisiniers, serveurs et logisticiens de notre territoire ;
- Respecter les droits du travail, les droits humains et les droits de l'enfant, la non – discrimination, l'égalité des chances, l'équilibre vie pro / vie perso et lutter contre toute forme de précarité ;
- Encourager la formation continue, la montée en compétences et la fidélisation des apprentis / stagiaires ;
- Mettre en place des contrats éthiques avec nos prestataires, y compris en matière de rémunération juste et de conditions de travail ;
- Soutenir l'insertion professionnelle dans notre process de recrutement, en collaborant avec des structures de l'économie sociale et solidaire ou d'insertion ;
- Veiller à une croissance maîtrisée et responsable, respectueuse de nos ressources humaines, environnementales et économiques ;

Avec notre partenaire LES ALCHMISTES

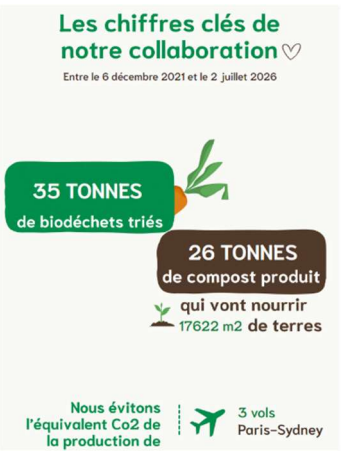
De décembre 2021 à juillet 2026 nous avons :

-Collecté et valorisé 35 tonnes de biodéchets

-Fabriqué 26 tonnes de compost qui ont permis d'enrichir 17 622 m² de terrain

-Créé de nombreux métiers d'insertion locaux pour les personnes éloignées de l'emploi

Et cela va continuer...



Labélisation ISO 20121

Suite à l'audit validé en janvier 2017,

L'entreprise a obtenu la certification ISO 20121 officiellement en mars 2017,

Développement Durable appliqué à l'activité évènementielle.

Certification confirmée le 16 Juillet 2024

Certification suivant la nouvelle norme ISO 20121 v.2024 en Février 2026

Attestation 80% Produits bruts et choisis

Suite à l'audit validé en Octobre 2025,

L'entreprise a obtenu l'attestation 80% produits bruts et choisis officiellement en novembre 2025.

Des menus 'adaptés' en réponse à une nouvelle demande de la clientèle

MENU SANS ALLERGENE ALIMENTAIRE

Entrée
Pressé de poireaux brûlés, truffe d'été et vinaigrette tranchée aux agrumes

Plat chaud
Demi-Magret de Canard, Foie gras poêlé et Truffe Aestivum, Purée de Carottes à la Citronnelle, Crumble de châtaignes au jus corsé

Dessert
La Tentation Permise
(Riz au lait de coco, gelée passion)

Liste des allergènes officiels :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits dérivés
- Arachide et produits dérivés
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poisson et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Dioxyde de soufre et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou à 10mg/litre exprimées en SO2

MENU VEGETARIEN ET VEGETALIEN

Entrée
Croquant de sablé fleuri aux légumes du potager

Plat chaud
Cannelloni de courgette, aubergine façon caponata, mini légumes braisés

Dessert
Etal de fruits de saisons, soupe de fruits et les 4 créations Végan du chef pâtissier :
Clafoutis aux cerises, cuillère façon Maki sucré (Ananas, et riz au lait végétal), verrine de pudding de Chia et sa compotée Mangue, flocons d'Avoines,
Panacotta végan aux fruits rouges

MENU LOCAVORE

Circuit court < 200 km,
Fournisseurs éco-responsables

Entrée
Pressé de rouget-barbet, huile d'olive vierge, tomates de Provence confites et pipette basilic

Plats chauds
Viande
Gigot d'agneau de Sisteron à la sarriette, caponata d'aubergines roses tigrées confites
Poisson
Filet de Loup, sauce vierge d'agrumes, tagliatelles de légumes de Provence

Fromage
Tome de Chèvre de Barjols,
Mesclun de Puget sur Argens
et Figue mi-confite du Var

Dessert
Pièce montée des mariés, Etals de fruit de Saison, animations Glaces et sorbets

• • •

De la fourche à la fourchette…
Une cuisine entre gastronomie traditionnelle et découverte culinaire à base de Produits du soleil.
Au pays des lavandes, nous sublimons les couleurs, les odeurs et les saveurs de notre terroir pour les décliner dans vos assiettes

Mode opératoire

- Être à l'écoute du client / identification de ses désidératas / conseils
- Des propositions de menus « clés en main » et « sur mesure » sous 48 heures
- Une offre complète : préconisation de différents prestataires référencés, tels que les sites de réceptions, service décoration, animation musicale et matériels de réception type vélums, parasols chauffants, piste de danse…
- Qualité du produit / fabrication artisanale contrôlée
- Organisation solide et efficace avec un suivi personnalisé
- Un questionnaire de satisfaction remis au client dans l'objectif d'améliorer la qualité des prestations





Points forts :
QUALITÉ / INNOVATION / FORMATION / DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Organisation complète de réceptions avec un large choix de thèmes gastronomiques et de décorations
- Interlocuteur unique
- Personnel professionnel qualifié
- Laboratoire fonctionnel aux normes CE et outillage moderne
- Formation :
  - Du personnel de cuisine et de salle, en interne, géré par le Chef
  - Du personnel de pâtisserie chez « Lenôtre » à Paris
  - Plusieurs embauches de stagiaires après leur année de Mention Complémentaire Traiteur au lycée hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon
- Référent « qualité » dans l'entreprise
- Mise en place d'actions en faveur du Développement Durable
- Cellule Création-Innovation
- Organisateur de réception en partenariat avec des Chefs Etoilés (Bacquié, Ferré)




Les ressources humaines



Portrait de Gilles Gaudefroy, Fondateur

Après avoir fait ses classes pendant trois ans au Carlton à Cannes, Gilles Gaudefroy a exercé pendant six ans la fonction de Chef Barman dans l'un des hôtels les plus cotés de France, le Royal Hôtel Casino Loews. Responsable des 4 bars, des cocktails buffets et des réceptions dînatoires dans cet établissement, il a pu, année après année, se perfectionner au travers de manifestations prestigieuses comme le Festival du Film, le Grand Prix de Monaco ou le Midem.
Membre actif de l'association des Barmen de France, il crée en 1989 un piano-bar restaurant exotique où cocktails, tapas et musiques afro-cubaines embrasent les nuits chaudes estivales.
En juillet 1991, il est pressenti pour prendre la direction de la restauration de l'hôtel et du Palais des Congrès de Toulon. Il crée le restaurant l'Arbre Rouge et, en moins de 2 ans, le guide Gault & Millau® lui décerne un superbe 16/20. Dans la foulée, il met en place le service traiteur du Palais Neptune.
En 1996, fort de ses 20 ans d'expérience exceptionnelle et tout en gardant la maîtrise d'œuvre de la restauration du Palais Neptune, il franchit un nouveau cap et créé la société Gaudefroy Réceptions.

Portrait d'Alexandre Gaudefroy, Président

Ingénieur en Supply Chain - INP Grenoble
Directeur Général de Gaudefroy Réceptions depuis le 1er novembre 2019
Expériences professionnelles :
- 7 ans en tant qu'acheteur puis manager chez Danone Produit Frais France
- Président de la société Sextan Associates, créateur d'ERP, d'applications et sites marchands sur mesure

Staff

Aujourd'hui, une équipe de 48 professionnels passionnés, rigoureux et créatifs, mettent tout en œuvre pour satisfaire et contribuer au succès de chaque réception.

- 48 employés permanents, 15 employés saisonniers
- Directeur de la Restauration : Damien LASSERRE
- Responsable Achats/Qualité/Administratif/RSE : Michel CALO
- Chef de Production : Maxime DAUCHART
- Responsable Commerciale : Linda CERATO
- Chef de projet : Florence GAIRE – Patrick MEERT – Olivier CROKAERT
- Comptabilité clients / fournisseurs : Steven GRECH



Les différents pôles dans l'entreprise

- **Pôle Projets Commerciaux** : traitement des demandes, envoi des devis et suivi des projets jusqu'au jour J

- **Pôle Restauration** (Production, Recherche et Développement) :
Laboratoire de 1200 m² de superficie répondant aux critères d'hygiène et aux normes CE avec entre autre la démarche qualité H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point) qui a pour but de garantir l'hygiène et la sécurité des préparations culinaires et visant également à l'amélioration, en continu, des techniques de fabrication : la formation, la recherche et le développement afin de proposer sans cesse une offre à la pointe de l'innovation.

- **Pôle Logistique :** préparation et livraison du matériel contrôlé. Une parfaite connaissance du terrain afin d'anticiper les particularités et contraintes sur les différents sites de réceptions.

- **Pôle Achat/Qualité/RSE :** contrôle permanent en amont et en aval de la prestation, assurant au client une qualité irréprochable dans un contexte de respect de l'environnement et des valeurs sociales et sociétales

- **Pôle Administratif** : gestion et comptabilité de l'entreprise.

B2B

Gaudefroy Réceptions propose un éventail de services pour réussir toutes les **réceptions professionnelles, séminaires et congrès.**

Les entreprises peuvent ainsi prévoir leurs réceptions dans leurs propres locaux, dans les Palais des Congrès de la région PACA, dans une salle de réception de leur choix ou au Domaine de la Baratonne.

La livraison de **plateaux repas** (délai de commande de 48h) permet aux employés, ou aux participants d'une réunion, de profiter d'un repas équilibré sans quitter leurs locaux.
Gaudefroy Réceptions veille à garantir la qualité gustative et nutritionnelle de ses plateaux.

De nombreuses entreprises d'envergures nationales et régionales font confiance à Gaudefroy Réceptions, tout comme des établissements institutionnels.



CATERING :

- **LIVREES**
- **A EMPORTER**
- **ALL INCLUSIVE** (matériel, personnel, boissons, …)
  - ✓ **Pause-café**
  - ✓ **Plateaux repas**
  - ✓ **Apéritifs**
  - ✓ **Cocktails**
  - ✓ **Repas séminaires**
  - ✓ **Diners de galas**
  - ✓ **Etc…**







Ils nous font confiance



Traiteur Officiel du Rugby Club Toulonnais

Depuis Août 2017

Après consultation, le Rugby Club Toulonnais et la maison Gaudefroy ont décidé de s'associer exclusivement dans un partenariat durable.

Gaudefroy Réceptions devient le traiteur officiel du RCT et réalise depuis la saison 2017-2018, les cocktails d'avant et d'après-match, les prestations loges ainsi que les repas assis.

Cette association réfléchie autour d'une dynamique d'optimisation de la qualité des prestations d'hospitalités proposées par le club est également légitimée par une envie commune de toujours se tourner vers l'excellence.



Agrément sites de Réceptions Congrès

PALAIS DES CONGRÈS NEPTUNE TOULON — AGORA CENTRE DE Congrès — PAYS D'AUBAGNE ET DE L'ÉTOILE

PALAIS DU PHARO CENTRE DE CONGRÈS — CENTRE EXPO CONGRÈS MANDELIEU -LA NAPOULE — SAINT RAPHAËL Congrès — Antibes • Juan-les-Pins Destination Congrès — AGORA CENTRE DE CONGRÈS

Quelques références de Congrès Internationaux et Nationaux

✓ 40 Congrès nationaux et internationaux au **Palais des Congrès de Toulon** (De 200 à 1 000 participants)
congrès annuel de la fédération française de l'aéronautique / congrès national du syndicat des cadres hospitaliers / congrès mondial du club des utilisateurs ADIX / congrès mondial des anysetiers / congrès national de métrologie / congrès GESIM / congrès annuel Grand Sud / congrès des districts Lions Clubs Côte d'Azur / forum mondial ITER Business / colloque Cesu / Congrès universitaire 1 000 personnes …

✓ Congrès nationaux et internationaux au **Palais des Congrès de Juans les Pins, Palais des Congrès de Mandelieu, Palais des congrès Agora, Palais des congrès de St Raphaël, Palais des congrès d'Avignon,**
(De 200 à 3000 participants)
Université de Nice 780 personnes CC Juans les Pins / Rotary 430 personnes CC Juans Les Pins / Cner 241 personnes CC Juans les Pins / congrès Alpha Visa 500 personnes CC Juans les Pins / Lions Club 1130 Personnes CC Juans Les Pins / Snagan 740 personnes CC Mandelieu / congrès des pharmaciens 550 personnes CC Mandelieu / Direct Production 1 300 personnes CC Mandelieu / Toyota 400 personnes CC Mandelieu / congrès Afer 650 personnes CC Mandelieu / CNATP 400 personnes CC Mandelieu / Polytechnique 466 personnes CC Mandelieu / Congrès des Médecins Nutritionnistes 150 personnes CC St Raphaël / Club41 2 300 personnes CC St Raphaël /Intermarché 900 personnes CC Avignon …



27/04/16 : Congrès Babolat



05/04/14 : Congrès Fédération Française de judo



19/10/14 : congrès des pharmaciens

Exemples d'appels d'offre institutionnels en cours

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR — TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION — VAR CONSEIL GÉNÉRAL — CCI VAR — MÉTROPOLE AIX MARSEILLE PROVENCE

Quelques références



23/02/2017 : inauguration de la DCNS d'Ollioules,
en présence du ministre de la Défense



18/02/17 : Conférence de presse d'Emmanuel Macron à La Garde



10/11/16 : cocktail à la boutique Louboutin à Monaco



17/09/11 : Inauguration du Théâtre Liberté de Toulon



Septembre 2016 : America's Cup Louis Vuitton Toulon



12/06/15 : Participation au tournage de la saison 5 de série de Canal + Braquo



18/03/14 : inauguration du tunnel de Toulon







Juin 2018 et 2019 : plus de 2 000 couverts servis lors du week-end du Grand Prix de France de Formule 1 au circuit du Castellet : conférence de presse, barbecue des écuries, réception VIP de la région Sud Provence-Alpes Côte d'Azur, cocktail de la CCIV, ...



27/06/16 : Cocktail au Pavillon Vendôme Aix



05/06/18 : diner au Musée Chagall à Nice



05/04/18 : cocktail près du bateau Hermione à Toulon



16/05/17 : Inauguration magasin Decathlon

Mécénat

Membre du Club ORFEO
Promouvoir le développement et le renom de l'Opéra de Toulon



06/09/11 - Cocktail de gala à La Résidence du Cap Brun

Partenaire du Festival de La Collégiale
Six Fours



29/07/16
Concert « Les Quatre Saisons » de Vivaldi,
par le chef d'orchestre Jean-Christophe Spinosi

B2C

Réceptions de Mariage

Gaudefroy Réceptions organise votre réception de mariage sur mesure dans toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Bénéficiez d'un service traiteur Haut de Gamme incluant cocktails et repas savoureux mais aussi décoration des buffets, animations culinaires, mise de table complète, personnel en salle. Parce que votre mariage doit rester gravé dans toutes les mémoires, toute l'équipe mettra en œuvre tout son savoir-faire pour donner à votre évènement un caractère inoubliable !










Réceptions Privées

Apéritif Cocktail

En prélude à une soirée festive ou pour clôturer une journée entre amis, pour un vin d'honneur ou un apéritif en famille, nos équipes réalisent la réception de vos rêves. Votre événement se pare de multiples pièces de cocktail que vous avez la possibilité de choisir sur notre catalogue en ligne. Bouchées, canapés, feuilletés, verrines et autres petits fours sauront vous charmer par leurs couleurs, leurs saveurs parfois inattendues et leur présentation soignée.

Les pièces de cocktail suivent le cours des saisons et évoluent ainsi tout au long de l'année, dans le respect des saveurs et des goûts. Froides ou chaudes, salées ou sucrées, elles se prêtent décidément à toutes les occasions.

Elégance et raffinement s'invitent ainsi tout naturellement à votre apéritif ou votre cocktail, pour le plus grand bonheur de vos invités.













Buffets et Repas

Sous forme de buffet ou servi à table, le repas de votre réception est réalisé à partir de produits frais, dans le respect des saisons et des saveurs. Laissez-vous tenter par des saveurs campagnardes, provençales, gastronomiques…

Au moment du dessert, les gourmandises s'invitent sous forme d'entremets ou de buffets sucrés sur lesquels peuvent trôner pyramides de macarons, pièces montées personnalisées de choux,…

Un festival de couleurs et de saveurs s'offre à vos convives, le tout selon une organisation qui ne laisse rien au hasard. Ainsi vous êtes assuré de profiter pleinement de la présence de vos proches, en toute sérénité, et de partager avec eux un doux moment de convivialité.







Boutique Gaudefroy Gourmet
Traiteur-Pâtisserie / Epicerie Fine

Ouverte en 2017,
la boutique Gaudefroy Gourmet propose un panel de produits et services pour les fins gourmets.

**Pâtisserie*
**Traiteur*
**Epicerie fine*

Gaudefroy Gourmet

C'est dans le joli quartier provençal du Mourillon, aux ruelles colorées et animées, que la Boutique Gaudefroy Gourmet a ouvert ses portes en Décembre 2017.
Une adresse gourmande réunissant traiteur, pâtisserie et épicerie fine.
Vitrine de Gaudefroy Réceptions Traiteur de France, cette enseigne se découvre en toute simplicité au cours d'une journée de visites à Toulon ou d'un après-midi shopping.

Vous rendre chez Gaudefroy Gourmet, c'est aussi vous donner l'occasion de déguster chez vous les plats d'un des traiteurs les plus réputés du Var.
Habitués des grands événements de la région et des réceptions de prestige, nous vous proposons de vivre une véritable expérience culinaire.
Qualité des produits, cuisine authentique, à la fois créative et intemporelle, notre devise saura vous charmer : préserver le goût des bonnes choses tout en respectant les valeurs durables.







Informations pratiques

7, rue Lamalgue
83000 TOULON

Tél. : +33 4 94 22 47 83
gaudefroy.gourmet@orange.fr

HORAIRES D'OUVERTURE
Jeudi, Vendredi et Samedi : de 9h30 à 12h30 et de 16h00 à 18h30
Dimanche de 9h30 à 12h30.
Fermeture le LUNDI, le MARDI, le MERCREDI
Et le DIMANCHE après-midi

Traiteur-Pâtisserie

A emporter ou sur commande
Pâtisseries et petits plats « maison », de l'apéritif au dessert, sont proposés à la vente, à emporter ou sur commande (sous 48h, hors périodes de fêtes).

Notre cuisine met à l'honneur les produits de saison, orchestrés à travers des plats d'inspiration souvent provençale.









Epicerie Fine et Coffrets-cadeaux

Des produits d'exception
Gaudefroy Gourmet propose des produits d'épicerie fine de luxe : Caviar, foie gras, saumon, produits à base de truffe, chocolats, confiseries, champagne… des produits rares et d'exception s'offrent aux gourmets.

Découvrez une large gamme de produits sélectionnés soigneusement par nos équipes auprès des marques les plus prestigieuses. Invitez le luxe et l'élégance à votre table.

L'espace gastronomique vous propose des produits d'épicerie fine de haute qualité :
ARTISAN DE LA TRUFFE / ANGELINA / ASTARA / TASTY / LE ROY RENE / CLUIZEL / ESTOULON / PENSATO / RUINART / SENEZ …





Nos lieux de réceptions de prestige





La Villa Brignac - Ollioules

Face au sud, avec une vue dominante à 180° sur le Cap Sicié, le fort de Six-Fours et au loin la rade de Toulon, La Villa Brignac est entourée de pins, de chênes, de palmiers et bien sûr d'oliviers qui forment une allée majestueuse jusqu'à la route. Les restanques qui rythment l'espace abritent des essences méditerranéennes : arbres fruitiers, lauriers et amandiers. Le site vous invite à profiter de ses différents espaces extérieurs (piscine, boulodrome, jardins).
Un parking privé est également disponible pour stationner les véhicules en toute sécurité.

Gaudefroy Réceptions vous permet de réaliser à La Villa Brignac, vos réceptions privées et professionnelles dans un cadre sans égal. Ces moments précieux doivent être autant de moments inoubliables et notre engagement est de tout mettre en œuvre pour qu'ils le soient.

La Baratonne – La Garde

Au cœur d'un domaine viticole de 18 hectares, l'environnement bucolique de cette propriété est à l'image du terroir varois.

La verrière accolée à la bastide historique en pierres apparentes permet d'organiser des réceptions de plus de 300 personnes, Privées ou professionnelles, toute l'année.





Château Colbert Cannet – Le Cannet-des-Maures

Dès le XIIIème siècle, la seigneurie du Cannet occupe un rang important dans la Provence vinicole.

Aujourd'hui Grégoire et Clémence Demouy de Kergrist vous accueillent chaleureusement dans ce Château chargé d'Histoire, idéalement placé aux carrefours des autoroutes de Marseille/Aix en Provence, Toulon et Nice.
Tout est mis en œuvre pour que votre mariage soit unique et inoubliable dans un cadre exceptionnel, authentique et familial.



Quelques lieux de réceptions partenaires

CHATEAU COLBERT CANNET
-Le Cannet des Maures-



CHATEAU DE ROBERNIER
-Montfort sur Argens-



DOMAINE DU MONT LEUZE
-Villefranche-sur-Mer-



CHATEAU VAUCOULEURS
-Puget sur Argens-



DOMAINE DE LA POMMEE
-Trets-



DOMAINE DE SOUVIOU
-Le Beausset-



Etc…

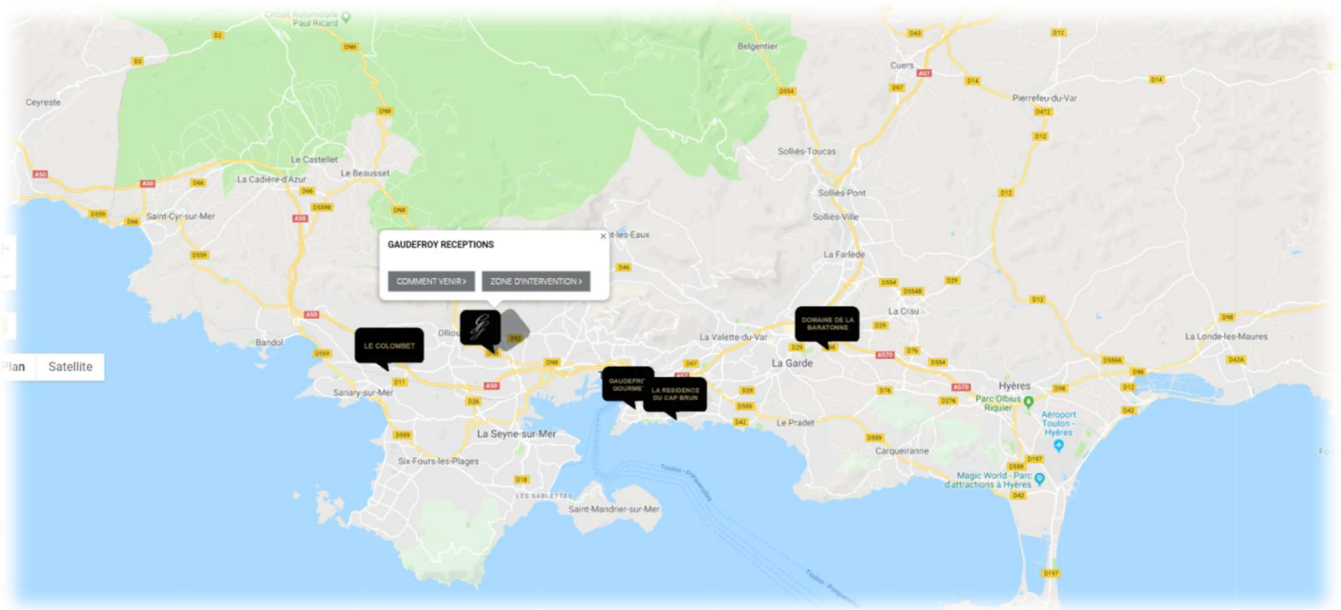
Coordonnées

SAS Gaudefroy Réceptions au capital de 40 000 €
1945, DN8 (route de Marseille) - 83190 Ollioules
Tél. 04 94 63 16 16
Fax : 04 94 63 10 11

Web: www.gaudefroy-receptions.com
www.gaudefroy-mariage.com
Email: info@gaudefroy-receptions.com

Siret : 404 708 679 000 34
RCS 96B00364 Toulon-NAF 5621 Z-TVA FR 38 404 708 679

Alexandre Gaudefroy, Président



CERTIFICATS OFFICIELS

AGREMENT SANITAIRE / NORME EUROPEENNE

PRÉFET
DU VAR
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction départementale de la protection des populations
Pôle alimentation - Services vétérinaires

DECISION n° 2025-304 du 27 novembre 2025

relative à l'agrément sanitaire de l'établissement : GAUDEFROY RECEPTION SAS

Le préfet du Var,
Officier de la Légion d'Honneur,

Vu le Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L231-1, L233-2 et suivants relatifs à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et notamment l'article 6 ;

Vu le Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et notamment l'article 4 ;

Vu l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles d'hygiène sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté préfectoral 2025/24/MCI du 02 juin 2025 portant délégation de signature à Mme Nathalie GUERSON, directrice départementale de la protection des populations du Var ;

Considérant le rapport d'inspection n°25-159422 du 25 novembre 2025 ;

Considérant que l'établissement remplit les conditions sanitaires prévues par le Règlement 853/2004 ;

Sur proposition de la directrice départementale de la protection des populations ;

DÉCIDE :

Article 1er : L'établissement ci-après désigné :

GAUDEFROY RECEPTION SAS, situé 1945 Route Nationale 8, 83190 OLLIOULES, SIRET n° 404 708 679 00034, identifié par mes services sous le numéro **FR 83.090.006 UE**, est agréé, conformément aux dispositions de l'article L.233-2 du code rural et de la pêche maritime, au titre :

- de la section Z « **Cuisine Centrale** » du Règlement (CE) n° 853/2004

Article 2 : L'installation sera implantée, réalisée et exploitée :
- conformément aux plans et autres documents (notamment l'analyse des points critiques et de leur maîtrise) joints au dossier de mise à jour susvisé, sous réserve de leur conformité avec la réglementation en vigueur,
- et dans le respect des dispositions du code rural et de ou des arrêtés ministériels ainsi que des Règlements (CE) pris en application.

Le présent agrément n'est pas une validation de l'analyse des points critiques et de leur maîtrise réalisée par l'entreprise et sous sa seule responsabilité.

Toutes modifications notables apportées à l'acte d'engagement, au process mis en œuvre, à l'aménagement et au fonctionnement de l'installation devront être portés à la connaissance de la Direction Départementale de la Protection des Populations et faire l'objet d'un complément de dossier de demande d'agrément adressé à la directrice départementale de la protection des populations avant leur réalisation.

Article 3 : La traçabilité de chaque lot de produits mis sur le marché ou entreposé dans l'établissement devra être assurée de manière à pouvoir procéder au rappel des produits en cas de non-conformités.

Article 4 : Les produits mis sur le marché doivent être étiquetés conformément aux dispositions prévues par le code de la consommation et par le Règlement CE/853/2004 susvisé.

Article 5 : Les personnes dirigeant l'établissement indiqué à l'article premier sont responsables de la qualité sanitaire et hygiénique des produits préparés ou commercialisés. En leur absence, elles doivent veiller à désigner une personne capable de prendre toute décision relative à la sécurité et à la salubrité des produits et à la conduite des installations.En cas de constatation d'anomalies dans les produits, le process, pouvant mettre en danger la santé publique, toute mesure nécessaire pour faire cesser ce risque doit être immédiatement prise, y compris, si nécessaire, le rappel des produits déjà commercialisés et la directrice départementale de la protection des populations prévenue sans délai.

Article 6 : En cas de manquement aux conditions sanitaires, le préfet peut suspendre ou retirer l'agrément, conformément aux dispositions de l'article L.233-2 du code rural et de la pêche maritime, sans préjudice des sanctions pénales encourues.

Article 7 : L'agrément est d'ordre strictement sanitaire et ne dispense pas l'intéressé de demander toute autre autorisation nécessaire de par les lois et Règlements en vigueur (permis de construire, déclaration ou autorisation au titre de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement,...). .

Article 8 : Une copie de cette décision sera notifiée à l'intéressée par envoi recommandé avec accusé de réception.

Article 9 : La présente décision est applicable dès sa notification à l'exploitant et peut être déférée devant le tribunal administratif compétent dans un délai de deux mois à compter de la date de sa notification. Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique "Télérecours" accessible par le site internet www.telerecours.fr.

Toulon, le 28/11/25

Pour le préfet et par délégation

Pour La Directrice départementale de la protection des populations du Var et par délégation

Jean-Paul NAUDY

Inspecteur vété

Ma ue d'identification

La marque doit être lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Il n'y a pas de couleur réglementaire.

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque également consister en une pl i ble faite d'un matériau rés La ue doit être reportée sur l'emba si ne permet pas de lire direc t la marque du conditionnement.

FR
83.090.006
UE

Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres **FR** ou « FRANCE » Dans la partie inférieure figurent les lettres **UE** et au centre les qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

ADHESION AU RESEAU TRAITEUR DE FRANCE

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

ATTESTATION D'APPARTENANCE AU RÉSEAU DES TRAITEURS DE FRANCE

Donnant droit d'utilisation de la marque et du logo

2024 – Valable 1 an

Je soussigné, Bernard CABIRON, en ma qualité de président national de l'association Les Traiteurs de France, élu en Assemblée générale le 20 novembre 2022, certifie que la société

Gaudefroy Réceptions,
traiteur organisateur de réceptions,
domiciliée Route de Marseille – RN8
à Ollioules (83190)

est bien membre actif de l'association Les Traiteurs de France depuis le 14 Novembre 2010..

À ce titre, la société Gaudefroy Réceptions participe à toutes les activités développées par l'Association, s'implique dans la charte Développement Durable, respecte la Signature Qualité, est certifiée ISO 20121.

La société Gaudefroy Réceptions possède le droit d'utiliser la marque et le logo « Membre des Traiteurs de France » en contrepartie d'une cotisation annuelle dont le montant est fixé chaque année en Assemblée Générale.

Fait à Paris, le 1er janvier 2024
Le Président

www.traiteurs-de-france.com • 36 rue Etienne Marcel, 75002 Paris • Tél: 01 42 33 30 17 • Fax: 01 42 33 30 56
Association Loi 1901 SIRET : 428 519 177 00011

CERTIFICATION ISO 20121

Certificat FR21/81843937 / Certificate FR21/81843937

Le système de management de / The management system of

GAUDEFROY RECEPTIONS

1945 RN8, 83190 OLLIOULES, France

a été audité et certifié selon les exigences de
has been assessed and certified as meeting the requirements of

ISO 20121:2024

Pour les activités suivantes / For the following activities
Traiteur / Organisateur de réceptions (en laboratoire et sur opérations événementielles).

Caterer / Organizer of receptions (in laboratory and event operations).

Ce certificat est valable du 06 février 2026 au 15 juillet 2027 et reste valide jusqu'à décision satisfaisante à l'issue des audits de surveillance.
This certificate is valid from 06 February 2026 until 15 July 2027 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Version 3. Certifié depuis le 16 juillet 2021
Issue 3 Certified since 16 July 2021

Autorisé par / Authorised by
Laurent DAHMANI
Business Manager de Business Assurance

SGS INTERNATIONAL CERTIFICATION SERVICES
29, avenue Aristide Briand 94110 Arcueil France
t +33 (0)1 41 24 88 88 - https://www.sgsgroup.fr/

Ce document est un certificat électronique authentique destiné à l'usage professionnel du Client uniquement. Les versions imprimées du certificat électronique sont autorisées et seront considérées comme copies. Ce document est délivré par la société sous réserve des Conditions Générales SGS pour les Services de Certification disponibles sur Conditions Générales | SGS. Nous attirons votre attention aux clauses contenues sur la limitation de responsabilité, d'indemnisation et de juridiction. Ce document est protégé par le droit d'auteur et toute altération non autorisée, contrefaçon ou falsification du contenu ou de l'apparence de ce document est illégale.
This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.

ATTESTATION 80% PRODUITS BRUTS ET CHOISIS

Attestation d'audit Fabrication par Nos Chefs

Numéro: FR/102/242410

GAUDEFROY RECEPTIONS

1945 RN8, 83190 OLLIOULES, France
Date d'audit : **09/10/2025**

Nous attestons avoir audité l'organisation mise en place par l'entreprise mentionnée ci-dessus pour répondre aux exigences d'une **fabrication interne à partir de 80% de produits bruts et choisis**.

Cette attestation couvre les activités suivantes :

Traiteur / Organisateur de réceptions (en laboratoire et sur opérations événementielles).

D'autres précisions concernant la portée de ce certificat et l'applicabilité des exigences « Fabrication par Nos Chefs » peuvent être obtenues en consultant SGS ICS.
Numéro 1. Certifié depuis le 21/11/2025
Le présent certificat est valable du 21/11/2025 au 20/11/2026

Authorised by
Laurent DAHMANI
Business Manager de Business Assurance

SGS INTERNATIONAL CERTIFICATION SERVICES
29, avenue Aristide Briand 94110 Arcueil France
t +33 (0)1 41 24 88 88 - https://www.sgsgroup.fr/

This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.

BILAN CARBONE ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

BC
BILAN CARBONE®



PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

TRAITEURS DE FRANCE
La marque des créateurs de réceptions

anti gaspi

Traiteurs de France et l'entreprise Eqosphere ont annoncé le lancement de leur partenariat permettant de généraliser et d'encadrer la redistribution des denrées alimentaires non consommées sur réception à des associations venant en aide aux personnes en difficulté.

Les Traiteurs de France s'engagent et signent le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'Assemblée Nationale en présence de Guillaume Garot, député de la Mayenne, ancien ministre de l'Agroalimentaire, auteur du rapport sur la lutte contre le gaspillage alimentaire remis au Gouvernement le 14 avril 2015.

Paris, le vendredi 16 octobre 2015

Pour les Traiteurs de France,

Eric LOUIS
Président national

Alain MARCOTULLIO
Vice-Président en charge du développement durable

Guillaume GAROT
Député de la Mayenne, ancien ministre de l'Agroalimentaire

PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Contacts presse service de presse du ministère : 01 49 55 60 11 – ministere.presse@agriculture.gouv.fr

LAUREAT DU TROPHEE RSE DU VAR
(RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES)

Décerné par la commission développement durable
de l'Union Patronale du Var
CATEGORIE 20 A 50 SALARIES

RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES
CHALLENGES
RSE VAR
2013
UPV
Union Patronale du Var
Le futur s'entreprend
Commission Développement Durable de l'UPV

Commission
Développement
Durable de l'UPV

PARTENARIAT AVEC LES RESTOS DU COEUR

Pour généraliser et encadrer la redistribution des denrées alimentaires non consommées sur des réceptions à des associations venant en aide aux personnes en difficulté

GAUDEFROY TRAITEUR RÉCEPTIONS

&

LES RESTAURANTS DU COEUR