




GAUDEFROY

RÉCEPTIONS

# Apéritif, Cocktail et Lunch Automne / Hiver 2026-2027

# Particuliers






Découvrez nos différentes formules, toutes à la carte !

TOUTES NOS FORMULES

## Leurs compositions :

**Petites Pièces**

Assortiment de bouchées cocktail salées et sucrées, de pièces planifiées et de petites vaisselles.

**Lunch**

Cocktail convivial composé principalement de pièces, d'ardoises et de planches à partager.

**Lunch Chaud**

Cocktail lunch avec 1 panier vapeur pour le plat chaud de votre cocktail.

**Animé**

Equivalent du lunch chaud en format animé comprenant 2 shows culinaires préparés en live par nos cuisiniers.

**BBQ**

Pour vos réceptions en extérieur.



Une fois la quantité choisie, à vous de composer votre offre personnalisée dans la formule adéquate !



## Gaudefroy Réceptions à le plaisir de vous proposer 3 modes de prestations :

### Prestation n°1 : À emporter

**À partir de 15 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

**À partir de 15 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.) et serviettes en papier **(supplément 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 35 personnes).
Forfait de restauration incluant la présence des clients :

- 8/12 bouchées 2h00 de présence
- 16 bouchées 2h30 de présence
- 20/25 bouchées 3h00 de présence

*Au-delà du forfait, un supplément tarifaire sera à prévoir par ½ heure supplémentaire et par employé.*
En dessous de 35 personnes, 1 serveur supplémentaire obligatoire (supplément à prévoir).

**La livraison :** la livraison est effectuée en camion frigorifique.

Les tarifs indiqués sont susceptibles de modifications en raison de contraintes logistiques (restanques, étages, terrain difficile, puissance électrique, etc.).
Cela sera déterminé lors d'une visite logistique payante.

## Les formules 12 bouchées

-Cette formule ne remplace pas un repas. Conseils : pour un déjeuner 'rapide' prévoir 16 bouchées. Pour un 'vrai' déjeuner ou dîner, prévoir 20 bouchées-

## Nous vous proposons 2 possibilités

Petites Pièces

7 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Street Food - 2 Pièces Sucrées

Lunch

3 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Street Food - 2 Ardoises - 2 Pièces Sucrées

## Les formules 16 bouchées

-Conseils : pour un déjeuner 'rapide' prévoir 16 bouchées. Pour un 'vrai' déjeuner ou dîner, en prévoir 20-

## Nous vous proposons 4 possibilités

**Petites Pièces**

10 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Street Food - 3 Pièces Sucrées

**Lunch**

4 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 2 Street Food - 2 Ardoises – 1 Finger Sucré - 1 Pièce Sucrée

**Lunch Chaud**

2 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Street Food - 2 Ardoises - 1 Mini Plat Chaud – 1 Finger Sucré - 1 Pièce Sucrée

**Animé**

4 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Street Food - 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show – 1 Finger sucré - 1 Pièce Sucrée

## Les formules 20 bouchées

-Conseils : pour un déjeuner 'rapide' prévoir 16 bouchées. Pour un 'vrai' déjeuner ou dîner, en prévoir 20-

## Nous vous proposons 5 possibilités

**Petites Pièces**

13 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Street Food - 4 Pièces Sucrées

**Lunch**

5 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 2 Street Food - 2 Ardoises - 1 Salade - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

**Lunch Chaud**

3 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 2 Street Food - 1 Ardoise – 1 Mini Plat Chaud – 1 Salade - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

**Animé**

5 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 2 Street Food – 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

**BBQ**

3 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Salade - 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Barbecue – 1 Finger Sucré - 2 Pièces Sucrées

## Les formules 25 bouchées

-Conseils : pour un déjeuner 'rapide' prévoir 16 bouchées. Pour un 'vrai' déjeuner ou dîner, en prévoir 20-

## Nous vous proposons 5 possibilités

**Petites Pièces**

14 Pièces Cocktail Salées - 2 Étal Provençal - 2 Street Food - 5 Pièces Sucrées

**Lunch**

6 Pièces Cocktail Salées - 2 Étal Provençal - 2 Street Food - 3 Ardoises - 1 Salade - 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

**Lunch Chaud**

4 Pièces Cocktail Salées - 2 Étal Provençal - 2 Street Food - 2 Ardoises - 1 Mini Plat Chaud - 1 Salade - 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

**Animé**

6 Pièces Cocktail Salées - 2 Étal Provençal - 2 Street Food – 2 Ardoises - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

**BBQ**

3 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 2 Salades - 2 Ardoises - 1 Atelier - 1 Barbecue - 1 Finger Sucré - 3 Pièces Sucrées

(V) : végan

(C) : pièces chaudes









# Personnalisez votre réception – Voici notre liste des mets

## Pièces cocktails salées

(4 catégories : Créations salées, Petites Vaisselles, Mini Pains Gourmands, Spécialités Chaudes)

(Équivalence 1 bouchée)

### Créations Salées

Mousseline d'avocat épicée sur un sablé aux amandes, saumon gravlax, pomelo confit

Bouchée à la Tartufata

Le P'tit Méditerranéen

Bulbe de foie gras chocolat

Confit d'oignons au grison

Pince de radis, houmous de betterave et légumes d'hiver (V)

Sifflet de chorizo au fromage frais

Soupe de poisson, rillettes de rouget sur son pain de campagne

Dôme de joue de bœuf façon bourguignonne

Wrap de fromage frais et rillettes de truite de l'Ardèche, citron au sel

Dôme de butternut, sablé et noix

Tartelette arlésienne, pointe de pesto de roquette et pétale d'Ossau-Iraty

Sablé au thym frais, bavarois de chèvre en coque de chocolat blanc

Sablé à la truffe uncinatum et œuf de caille à la fleur de sel

Tartelette aïoli, poulpe et légumes en pickles

Truite de l'Ardèche en gravlax et sa tuile de betterave marinée

Opéra foie gras au grué de cacao

Tartelette au thym et romarin, brocciu et miel du maquis

Mini fiadone corse au brocciu

Financier à l'huile d'olive du Garlaban (V)

Pressé de butternut, crémeux de pois chiches et graines de courge (V)

### Petites Vaisselles

Soupe au pistou aux saveurs du Midi en cuillère

Tartare de daurade royale, coco et combava

Tataki de bœuf, sésames torréfiés au wasabi et radis croquants à la plancha

Gaspacho Ajo Blanco à l'amande et à l'ail (V)

### Mini Pains Gourmands

Pain polaire à la mousseline de thon albacore comme une rillette

Pita de veau confit façon tajine-épices Zaatar

Focaccia au romarin et lonzo, fromage frais à l'huile vierge et fleur de sel de Camargue

Pita de houmous de betterave au cumin, julienne de betterave marinée à l'huile vierge (V)

### Spécialités Chaudes

Croc : jambon aux herbes, abondance et mornay (C)

Duo de burgers : bœuf, pecorino et steak veggie (C)

Mini vol-au-vent façon bourride (C)

Roll : épaule de veau longuement confite, cheddar et cébettes (C)

Focaccia maison à l'huile d'olive du Garlaban et duxelle d'eryngii (V) (C)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

## Étals Provençaux

(Équivalence 1 bouchée)

Anchoïade, tapenade et aïoli maison, accompagnés de croûtons et de crudités, dans sa conque en liège
Clafoutis traditionnel aux légumes d'hiver : feta, potiron, noix et thym (C) *(minimum 40 personnes)*
Quiche Tou-long : champignons, poireaux et brocciu *(minimum 25 personnes)*
Focaccia à la fleur de sel de Camargue façon pissaladière (C)
Fougasse provençale aux olives, duxelle de champignons et feta végan (V) *(minimum 40 personnes)*





## Street Food

(Équivalence 2 bouchées)

Bagel au sésame, rillette de truite de l'Ardèche et pickles de légumes
Lobster Roll : homard et mousseline d'avocat aux épices mexicaines
Ballotine de poulet aux épices du Levant
Bagel rouget façon aïoli
Hot dog corse : oignons caramélisés, figatelli grillé, cébettes et oignons crispy (C)
Croque triple : jambon truffé et sauce mornay au cantal (C)
Empanadas : tendrons de bœuf confits 7h, aromates argentins, sauce chimichurri (C)
La Pagnol : Pizza napolitaine garnie façon chausson (C)
Bao vapeur, julienne de légumes, coriandre et cacahuètes (V) (C)

## Ardoises & Planches

(Équivalence 2 bouchées)

### Charcuterie

**Planche de charcuteries n°1** : Destination l'Île de Beauté, charcuteries corses : saucisson sec, lonzo et coppa, beurre et confiture de figues et noix, pain de campagne tranché
**Planche de charcuterie n°2** : Jambon cuit aux herbes, mortadelle à la pistache, chorizo et caillette varoise. Olives assorties, cornichons pickles, pain de campagne tranché

### Viande Froide

**Planche** : Rôti de bœuf aux épices, sauce barbecue, pain de campagne tranché

### Planche de la Mer

**Ardoise** : Saumon fumé tranché, crème d'Isigny aux herbes, pain de seigle tranché, beurre doux et citron

### Fromage

**Planche de fromages n°1** : Fingers de tome de Savoie, chèvre cendré Sainte-Maure-de-Touraine et comté, accompagnés de confit de cidre, pomme Calvados, fruits secs et pain de campagne
**Planche de fromages n° 2** : Fingers d'Abondance, chèvre frais aux baies roses et brie de Meaux. Miel d'acacia, fruits secs, pain de campagne tranché

### Végétarienne

**Planche végé :** Houmous de patate douce au cumin, betterave, guacamole et pesto d'épinard. Carottes jaunes et cœur de céleri branche, chips de tortillas et petit gressin à la fleur de sel (V)



(V) : végan

(C) : pièces chaudes

## Mini Plat Chaud (C)

(Équivalence 4 bouchées)

Paleron de bœuf fondant, légumes braisés façon pot-au-feu (C)

Agneau confit façon navarin, pomme Amandine poêlée et ail en chemise (C)

Émincé de veau aux olives, thym et romarin, polenta crémeuse aux pignons torréfiés (C)

Filet de poulet fermier rôti au vin jaune et morilles et orecchiette (C)

Filet de daurade royale, sauce vierge aux agrumes, riz camarguais (C)

La bouillabaisse marseillaise : filet de rouget grillé à l'unilatéral, pomme de terre fondante. Crostini à la rouille. Poutargue de Martigues (C)

Brandade de cabillaud MSC, roseval safranée et salicorne (C)

Tarte aux choux-fleurs déstructurée, ail noir confit et feuilletage croustillant. Vinaigrette aux agrumes (V) (C)









## Salades

(Équivalence 2 bouchées)

Salade de pommes de terre façon piémontaise, jambon cuit aux herbes

Primavera au parmigiano et panisse grillée : pépinettes au parmesan, duo de choux-fleurs, cébettes et brocoli

Salade de quinoa rouge au citron, crevettes grillées au tandoori, feuilles de roquette, patate douce confite et vinaigrette tahini aux agrumes

Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes

Ceviche de bar, pickles de betterave golden et salade de chou rouge

Salade de pépinette à la marseillaise, rouelles de poulet et tétragone

Salade d'épeautre et de quinoa rouge au citron, feuilles de roquette, patate douce confite et vinaigrette tahini aux agrumes (V)

## Cooking Shows

(Équivalence 2 bouchées)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

**Beignets à la provençale** : Beignets frits en dégustation : façon pissaladière et blette, anchois, ail, parmesan et pignons. Étal de légumes. Sauce aïoli et arrabiatta fumée. Croûtons et petits gressins (C)

**Burger** : Bœuf français, cheddar fondu, oignons confits, salade iceberg. Sauce béarnaise, barbecue, moutarde, mayonnaise. Petit pain brioché (C)

**Croc truffe** : Croque revisité à la truffe d'été Aestivum et jambon aux herbes, Beaufort (C)

**Foie gras** : Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes Granny et pain de campagne aux raisins (C)

**Lobster roll** : Mini brioche toastée au beurre noisette, guacamole, céleri boule au sel fumé et homard poché, mayonnaise à la ciboulette

**Tartare et ceviche de la mer** : Tartare de daurade, mangue et passion ; Tartare de saumon à la mélisse et condiment de pickles ; Ceviche de thon Albacore, gingembre et combava

**Plancha de la mer** : Saint-Jacques à l'aneth & gambas à l'anis, sauce Isigny acidulée, gribiche et tomatine (C)

**Plancha de la terre** : Noix d'entrecôte & pluma ibérique, sauces barbecue, gribiche et sweet chili (C)

**Risotto dans sa meule** : Risotto aux mini champignons persillés liés au parmigiano servi en cassolettes (C)

**Fougasse au mètre** : Fougasse artisanale aux pépites d'olives noires garnie de rillette de truite de l'Ardèche. Farandole et graines de courges torréfiées

**Mini panini** : (1 par personne) : Jambon aux herbes, abondance et pesto épinard (C)

**Sandwich au mètre** : Effiloché de tendrons de bœuf, confit d'oignons et cébettes, sauce cheddar (C)



NB : dégage de la fumée, à installer à l'extérieur ou près d'une fenêtre



## Barbecues

(Équivalence 6 bouchées)

**BBQ Terre-Mer au charbon de bois** (C)

Brochettes de poulet fermier - brochettes de Saint Jacques et gambas – ratatouille
Sauces gribiche, barbecue, moutarde à l'ancienne - pain baguette

**Big Green** (C)

Côte de bœuf persillée au romarin - aiguillette de canard au miel truffé (Aestivum)
Tagliatelles de légumes - pain baguette

**Classic BBQ au charbon de bois** (C)

Merguez, chipolatas, rib's – frites – tagliatelles de légumes
Sauces mayonnaise, ketchup, moutarde - pain baguette

NB : Selon les contraintes du lieu, le feu de bois peut être remplacé par une plancha à gaz.

(V) : végan

## Fingers Sucrés

(Équivalence 2 bouchées)

Finger rocher
Tropézienne façon Paris-Brest
Tarte noix de pécan, caramel
Tarte citron meringuée
Finger croquant vanille, caramel et poire
Tartelette façon Banoffee






## Pièces Sucrées

(Équivalence 1 bouchée)

### LES PIÈCES CHOCOLAT ET CARAMEL

Mini brownie macaronade et sa tuile croquante
Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue
Noisettella
Rocher
Tartelette Cho'Coco
Tartelette chocolat et au blé noir (V)

### LES PIÈCES CHOUX ET FRUIT

Brochettes de fruits saison hiver (V)
Tartelette mandarine meringuée
Macada marron glacé
Duo de mini cheese cake
Mini Tropézienne à la pistache
Kub' intense mangue passion
Paris Brest
Fours sucrés : Tarte citron sauge, Mini royal praliné, Kub intense café, Macada exotique, Mini Grinch et Mini forêt noire
Mini St-Honoré
Soupe de fruits exotiques : ananas, mangue, passion (V)
Banoffee

# -Options-

## POUR LES FORMULES 16, 20 ET 25 BOUCHÉES

Atelier ou cooking show supplémentaire à partir de 71 personnes (équivalent 2 bouchées supplémentaires par personne)

## DESSERT

**Entremets d'anniversaire rectangulaire**

[10 à 60 parts] Avec plaque et scintillants.

Au choix :

- ✓ Brownie Macaronade (brownie mousse chocolat macaron - Nutella)
- ✓ Exotic (dacquoise noix de coco, passion mangue et ananas)
- ✓ Fruitier ou fraisier *(selon saison)*
- ✓ Intense chocolat (biscuit chocolat pain de Gênes, crémeux chocolat, glaçage chocolat intense)
- ✓ Élégance (biscuit pain de Gênes, croustillant praliné citron, mousse framboise, crème citron, ganache montée et compotée framboise)
- ✓ Casse-Noisette (confit yuzu, mousse à la noisette du Piémont, crémeux noisette du piémont, sablé noisette reconstitué)
- ✓ Miel de Provence et agrumes (mousse au miel de Provence, crémeux aux agrumes, croustillant céréales, confit d'agrumes et biscuit amande)
- ✓ Citron Cheese

**Croque en bouche sur mesure.**

Minimum 60 choux.



## BOISSONS – Tarifs par personne

- ✓ Évian (1l pour 6) Perrier, jus d'orange, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Ice Tea, Tonic (1l pour 4)
- ✓ Kir champenois (1 bout. pour 6 = 1 verre/pers.)
- ✓ Spritz (1 verre/pers.)
- ✓ Mojito (1 verre/pers.)
- ✓ Martini, la bouteille *(uniquement en prestation 'complète')*
- ✓ Ricard, la bouteille *(uniquement en prestation 'complète')*
- ✓ Whisky JB, la bouteille *(uniquement en prestation 'complète')*
- ✓ Aumérade Cuvée Style, rouge, rosé ou blanc, la bouteille
- ✓ Côte de Provence St Julien d'Aille, rouge, rosé ou blanc, la bouteille
- ✓ Champagne Senez brut, la bouteille
- ✓ Café Nespresso Machine, thé et tisanes au buffet *(uniquement en prestation 'complète')*
- ✓ Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails Nous consulter

## MOBILIER - Mise en place de guéridons nappés et de chaises *(uniquement en prestation 'complète')*

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en Euros TTC + 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.

### POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT 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/organisateurs 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

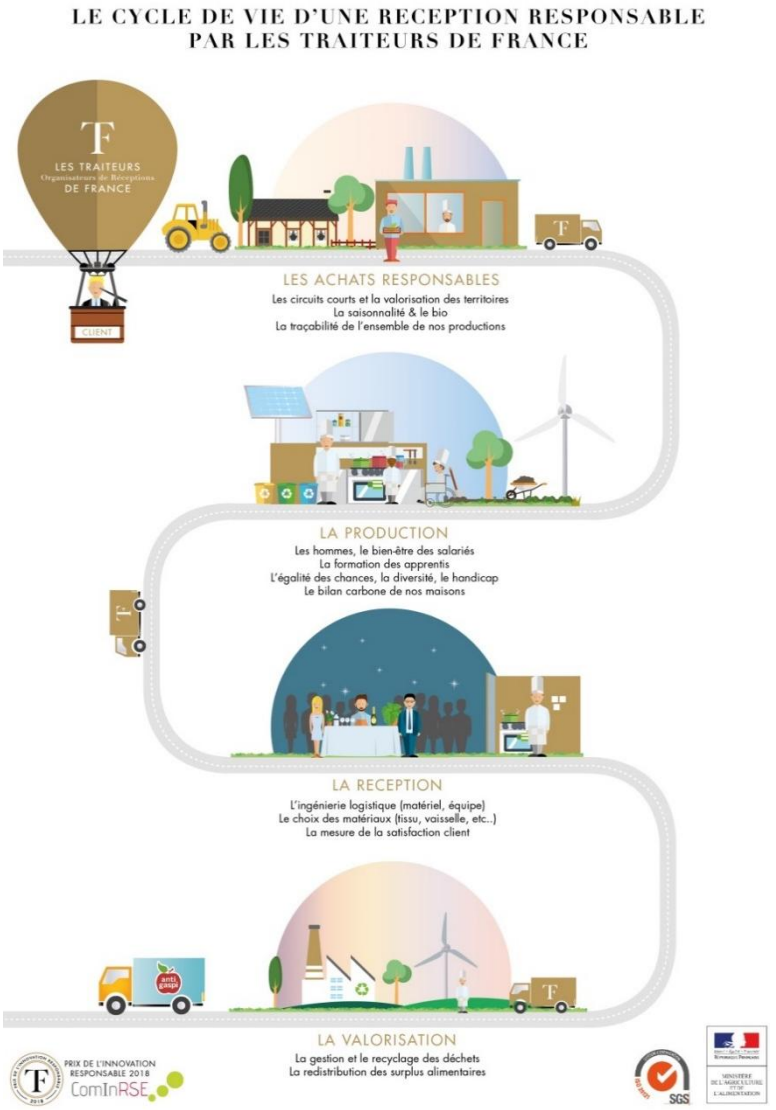
**> ENJEU ÉCONOMIQUE :** Promouvoir les circuits courts dans une logique de valorisation des territoires (promotion des circuits courts, traçabilité des produits).

**> 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 évènementielle. Nous avons eu une nouvelle certification en 2021 qui confirme notre démarche et notre engagement.




les Alchimistes






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