




GAUDEFROY

RÉCEPTIONS

Apéritif, Cocktail et Lunch - Sociétés

Automne/Hiver 2026-2027






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 froides 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 a le plaisir de vous proposer 3 modes de prestations :

Prestation n°1 : À emporter

À 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

À partir de 10 personnes. Tarifs de nos frais de livraison en sus de votre formule :

Villes d'Ollioules et de Toulon
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 cocktail 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 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 et 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 30 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.

La livraison : la livraison est effectuée en camion frigorifique.

Les formules 8 bouchées

Nous vous proposons 3 possibilités

Petites Pièces

Salées

8 Pièces Salées

Sucrées

8 Pièces Sucrées

Salées-Sucrées

5 Pièces Salées - 3 Pièces Sucrées

Les formules 12 bouchées

Nous vous proposons 3 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

Animé

3 Pièces Cocktail Salées - 1 Étal Provençal - 1 Ardoise - 1 Atelier - 1 Cooking Show - 2 Pièces Sucrées

Les formules 16 bouchées

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

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

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)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Cooking Shows

(Équivalence 2 bouchées)

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)

- 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)

NOURRITURE - Pièce cocktail supplémentaire

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.)
- ✓ Whisky, Ricard, Martini (1 verre/pers.) *(uniquement en prestation 'complète')*
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style rouge et rosé (1 bout. pour 3)
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style rouge et rosé (1 bout. pour 4)
- ✓ Côte de Provence Aumérade Style rouge et rosé (1bout. pour 6)
- ✓ 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 tables rondes et/ou 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.

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

Gaudefroy Réceptions · 1945 DN8, Route de Marseille, 83190 Ollioules · 04 94 63 16 16 · info@gaudefroy-receptions.com · www.gaudefroy-receptions.com






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

ISO 20121 SGS

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

LINKEUS PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR CONVENTION BUREAU

TOULON TRAITEUR OFFICIEL