



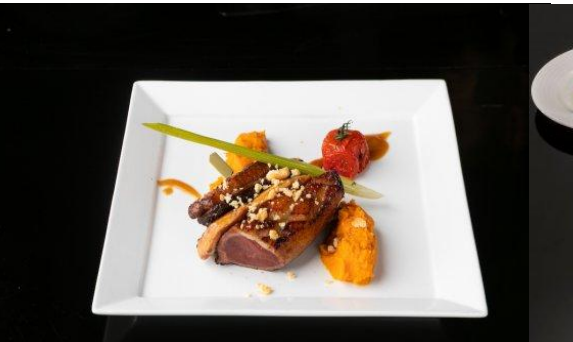

GAUDEFROY
RÉCEPTIONS

Buffets Assis et Repas – Sociétés

Automne/Hiver 2026-2027

Avec prestations de service (à partir de 25 personnes)








Prestations incluses dans le tarif :

Les boissons

Évian et Badoit (1L pour 2),
Café Nespresso au buffet

La logistique et le matériel

Nappage des buffets blanc ou écru.
Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanches ou écrues.
Vaisselle Guy Degrenne : verrerie, couverts et platerie.
Photophores en soirée. Menus sur table.

La livraison de la prestation en camion frigorifique.

Le personnel de service

Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 35 personnes, cuisinier inclus),
Forfait de restauration incluant la présence des clients pendant 2h30.

Au-delà du forfait, un supplément tarifaire est à prévoir.

Le Buffet Assis Froid

-Repas assis à table,
service au buffet-



Buffet d'entrées servies au buffet (6 choix à effectuer)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Les tourtes à la provençale : poisson ou viande
Palette de chiffonnade méditerranéenne
Salade d'endives carmines et de hareng, pommes, noix et feta
Vitello tonnato de veau, mousseline aux câpres
Pâté en croûte au foie gras, pistaches, blettes et champignons
Petits filets de rougets marinés en escabèche
Salade de truite de l'Ardèche en gravlax de betterave, quinori façon taboulé, wakamé
Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes
Marbré de thon mi-cuit aux légumes croquants. Sauce chimichurri
Salade César revisitée au Sud-Est, vinaigrette aux anchois
Quiche Tou-long : champignons, poireaux et brocciu *(minimum 25 personnes)*
Marinade de poulpes et de supions à l'estragon
Salade de la mer : crevettes façon thaï, avocat et pamplemousse
Salade de quinoa, feta et grenade (V)
Salade de pommes de terre façon piémontaise, jambon cuit aux herbes
Focaccia au saumon fumé et wakamé
Sélection végane et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

Plat principal servi au buffet

PLAT FROID (2 choix à effectuer) :

Ballotine de saumon farcie, cœur de Saint-Jacques et tétragone, mayonnaise maison
Filet de cabillaud vapeur au sel fumé, crumble aux noisettes, aïoli maison
Selle d'agneau, tapenade verte parfumée à la sarriette et à la férigoule, sauce tartare
Cœur de longe de veau à la fleur de thym, sauce gribiche

Accompagnés des garnitures **(2 choix à effectuer)** : Salade de penne rigate aux herbes fraîches pignons et cantal –
Poêlée de rattes du Touquet, oignons rouges – Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes et salade d'herbes (V)

Nos deux petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Dessert au buffet

Entremets et tartes Tou-long (2 bouchées) **(2 choix à effectuer)**
Saint-Honoré chocolat - Tarte citron sauge - Flan pâtissier à la vanille torréfiée - Tarte noix de pécan caramel - Citron cheese - Forêt noire

+ 3 pièces sucrées : Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue – Brochettes de fruits saison hiver (V) – Fours sucrées

Le Buffet Assis Chaud

-Repas assis à table,
service au buffet-



Buffet d'entrées servies au buffet (6 choix à effectuer)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Les tourtes à la provençale : poisson ou viande
Palette de chiffonnade méditerranéenne
Farcis à la provençale, chauds en chafing dish (C)
Salade d'endives carmines et de hareng, pommes, noix et feta
Vitello tonnato de veau, mousseline aux câpres
Pâté en croûte au foie gras, pistaches, blettes et champignons
Petits filets de rougets marinés en escabèche
Salade de truite de l'Ardèche en gravlax de betterave, quinori façon taboulé, wakamé
Salade de lentilles bio du Puy aux noisettes, poulpe grillé et salade d'herbes
Marbré de thon mi-cuit aux légumes croquants. Sauce chimichurri
Salade César revisitée au Sud-Est, vinaigrette aux anchois
Quiche Tou-long : champignons, poireaux et brocciu *(minimum 25 personnes)*
Marinade de poulpes et de supions à l'estragon
Salade de la mer : crevettes façon thaï, avocat et pamplemousse
Salade de quinoa, feta et grenade (V)
Courge rôtie à l'huile d'olive du Garlaban, feta, crème de tofu soyeux et salade d'herbes (C)
Sélection végane et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

Plat principal servi au buffet

PLAT CHAUD (2 choix à effectuer) :
Agneau de 7 heures, ail en chemise
La traditionnelle blanquette de veau
Daube de poulpe au vin rosé de Provence
Filet de daurade royale grillé sur peau, sauce vierge aux agrumes

Accompagnés des garnitures **(2 choix à effectuer)** : Gnocchi aux girolles persillées - Gratin dauphinois aux cèpes et vieux comté – Riz de Camargue aux olives de Nyons façon pilaf (V) - Poêlée de duo de carottes et panais rôtis au miel

Nos deux petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Dessert au buffet

Entremets et tartes Tou-long (2 bouchées) **(2 choix à effectuer)**
Saint-Honoré chocolat - Tarte citron sauge - Flan pâtissier à la vanille torréfiée - Tarte noix de pécan caramel - Citron cheese - Forêt noire

+ 3 pièces sucrées : Tarte chocolat, fleur de sel de Camargue – Brochettes de fruits saison hiver (V) – Fours sucrées

Le Déjeuner Séminaire

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Brandade de rouget marseillaise, rémoulade de céleri-boule à la pomme Granny Smith, rouille safranée
Sifflets de volaille aux châtaignes, crème de fenouil aux quatre épices, poire pochée au vin rouge de Provence et caramel Apicius
Ceviche de daurade royale, pickles de betterave Golden et salade de chou rouge façon coleslaw
Pressé de joue de bœuf aux pépites de foie gras, mousseline de carottes jaunes, thym, romarin et sarriette
Petits farcis de Provence, coulis de cresson (C)
Pâté en croûte à la pistache, foie gras et cèpes, jeunes pousses à l'huile de noix et ses mendiants
Sélection sans allergènes et végane : Pressé de poireaux brûlés, truffe uncinatum et vinaigrette tranchée aux agrumes (V)

Plat chaud servi à table (1 choix à effectuer) (C)

Cabillaud à la fleur de sel, riz camarguais façon pilaf, panais rôtis au miel et au safran, jus de viande réduit à l'orange
Pavé de saumon rôti à la peau, élixir de favouille provençale et risotto nacré aux coquillages de Méditerranée
Médaillon de volaille fermière farcie au champignon eryngii, sauce Albufera, gratin de pommes de terre aux morilles et vieux comté, légumes d'hiver grillés aux herbes
Suprême de pintade et son jus réduit, légumes grillés à la plancha, pomme duchesse truffée
Quasi de veau, jus aux herbes fines, fondant de topinambours et fricassée de cèpes
Pressé d'agneau de 7 heures, légumes d'hiver grillés, écrasé d'Amandines à l'huile d'olive du Garlaban, gousses d'ail en chemise confites
Sélection végane : Tarte fine aux cèpes, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires (V)
Sélection sans allergènes : Demi-magret de canard, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes et jus corsé

Nos deux petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Dessert servi à table (1 choix à effectuer)

Opéra café et sa crème anglaise
Le Paris-Tou-long, avec sauce praliné et éclats de noisettes
Tarte au citron et à la sauge
Tarte à la clémentine meringuée et son gel de mandarine
Façon tropézienne et sa crème anglaise à la lavande
Sélection végane et sans allergènes : Tentation permise (V)
Sélection végane : Tarte au chocolat au blé noir et sauce chocolat (V)



-Options–

NOURRITURE - Pièce cocktail supplémentaire servie à table

Supplément fromages

Plateau de fromages affinés par notre maître fromager, simplement posé sur table : chèvre frais aux arômes, bleu du Beaujolais, comté 24 mois et Brillat-Savarin

Supplément fromages pour le ''Buffet Assis Froid ou Chaud''

Planche de fromages de France au buffet n°1 : Assortiment d'abondance, de chaource, tomme de Savoie, de bleu des Causses et de chèvre frais. Confit de cidre et de pomme au Calvados, accompagné de fruits secs.

Planche de fromages de France au buffet n°2 : Assortiment de chèvre cendré, brie de Meaux, tomme des Bauges, Ossau-Iraty et fourme d'Ambert. Miel de fleurs et cerneaux de noix.

BOISSONS - Tarifs par personne :

- ✓ Perrier, jus d'orange, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Ice Tea, Tonic (1l pour 6)
- ✓ 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
- ✓ Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails — Nous consulter

MOBILIER – (si tables et chaises non fournies par la salle) – Tarifs par personne

Tables rondes 10 personnes et chaises en résine blanche

Tables rondes 10 personnes et chaises Napoléon

Tables rondes 10 personnes et chaises St Rémy (en bois style bistrot)

Nous vous informons que toutes nos prestations sont en euros HT + TVA en vigueur : 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




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