




GAUDEFROY

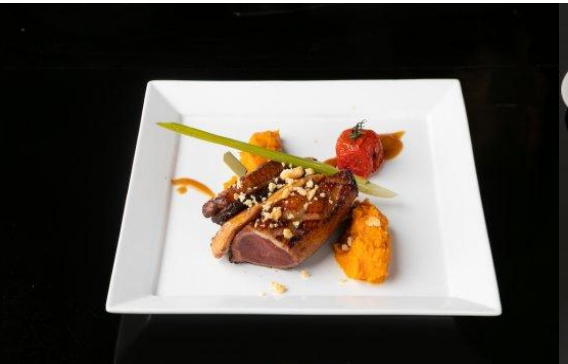
RÉCEPTIONS

Déjeuners et Dîners Évènementiels - 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 blanc ou écru.

Vaisselle Guy Degrenne, verrerie., platerie. Photophores en soirée.

Centres de tables en fleurs fraîches et menu sur table.

Matériel d'assemblage pour dressage et chauffe sur place.

La livraison de la prestation en camion frigorifique.

Le personnel de service

Maître d'hôtel et serveurs (1 pour 25 personnes),

Forfait de restauration incluant la présence des clients pendant 4h00.

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

Garden

Cocktail 14 pièces servi au buffet

Tartelette aïoli, poulpe et légumes en pickles
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
Mousseline d'avocat épicée sur un sablé aux amandes, saumon gravlax, pomelo confit
Le P'tit Méditerranéen
Confit d'oignons au grison
Pince de radis, houmous de betterave et légumes d'hiver (V)
Wrap de fromage frais et rillettes de truite de l'Ardèche, citron au sel
Tartelette arlésienne, pointe de pesto de roquette et pétale d'Ossau-Iraty
Dôme de butternut, sablé et noix
Pressé de butternut, crémeux de pois chiches et graines de courge (V)
Soupe au pistou aux saveurs du Midi en cuillère
Croc : jambon aux herbes, abondance et mornay (C)
Roll : épaule de veau longuement confite, cheddar et cébettes (C)

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

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

Quasi de veau rôti à la plancha, infusion et risotto de langoustine. Pétales de parmesan
Ballotine de volaille fermière au piment d'Espelette, sauce suprême à la tartufata, dariole d'épinards aux ravioles de Royan et mousseline de céleri-boule
Médaillon d'agneau braisé, légumes confits et mousseline de patate douce, gousse d'ail en chemise
Filet de bœuf et son jus réduit, légumes grillés à la plancha, pomme duchesse truffée
Filet de daurade royale rôtie, citron caviar, riz noir de Camargue, tagliatelles de fenouil à l'orange
Filet de truite de l'Ardèche, vierge d'agrumes aux amandes torréfiées, gâteau de ravioles de Royans et tétragone, butternut grillée
Sélection végane : Cannelloni de courgette, aubergine façon caponata, mini-légumes braisés (V)
Sélection sans allergènes : Demi-magret de canard, foie gras poêlé, truffe aestivum, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes, jus corsé

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins



Dessert servi au buffet ou à table

Au buffet
6 pièces :
Mini St-Honoré
Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir
Tartelette au citron et à la sauge meringuée
Le mini Grinch
Macada marron glacé
Sélection végane : Tartelette chocolat et au blé noir (V)

Ou
À l'assiette (1 choix à effectuer)
Finger rocher, coulis passion et son crumble noisette
Pomme façon tatin, caramel apicius et crème Isigny vanille
Tarte au citron et à la sauge
La tarte à la clémentine meringuée et son gel d'agrumes
Tarte banoffee aux spéculoos maison
Sélection végane et sans allergènes : Tentation permise (V)
Sélection végane : Tarte au chocolat au blé noir et sauce chocolat (V)

Options avec la formule Garden

à partir de 71 personnes, possibilité d'ajouter 1 cooking show

Burger

Bœuf français, cheddar fondu, oignons confits, salade iceberg. Sauce béarnaise, barbecue, moutarde, mayonnaise. Petit pain brioché

Croc Truffe

Croque revisité à la truffe d'été Aestivum et jambon aux herbes, Beaufort

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

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

Plancha de la terre

Noix d'entrecôte & pluma ibérique, sauces barbecue, gribiche et sweet chili

Mini panini : (1 par personne) :

Jambon aux herbes, abondance et pesto épinard

Risotto dans sa meule

Risotto aux champignons, lié au parmigiano, servi en cassolettes

Dégage de la fumée, à installer à l'extérieur ou près d'une fenêtre

Repas Gourmand

3 pièces cocktail servies à table

Tartelette aïoli, poulpe et légumes en pickles

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

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

(V) : végan

(C) : pièces chaudes

Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Réglette entre terre et mer Méditerranée : brousse et truite de l'Ardèche en gravlax, bouquet d'herbes folles et vinaigrette à l'huile vierge du Garlaban

Focaccia à la tapenade, oignons confits et filet de rouget grillé. Caviar de fenouil et condiment gremolata

Bar mariné aux senteurs du Midi, betterave dorée au vinaigre doux et chou rouge

Tagliata de bœuf Simmental, mille-feuille de rutabaga et betterave grillée, brousse truffée à la truffe uncinatum

Foie gras mi-cuit à la passion, tuile croustillante

Sélection végane et sans allergènes : Pressé de poireaux brûlés, truffe uncinatum et vinaigrette tranchée aux agrumes (V)

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

Quasi de veau rôti à la plancha, infusion et risotto de langoustine. Pétales de parmesan

Ballotine de volaille fermière au piment d'Espelette, sauce suprême à la tartufata, dariole d'épinards aux ravioles de Royan et mousseline de céleri-boule

Médaillon d'agneau braisé, légumes confits et mousseline de patate douce, gousse d'ail en chemise

Filet de bœuf et son jus réduit, légumes grillés à la plancha, pomme duchesse truffée

Filet de daurade royale rôtie, citron caviar, riz noir de Camargue, tagliatelles de fenouil à l'orange

Filet de truite de l'Ardèche, vierge d'agrumes aux amandes torréfiées, gâteau de ravioles de Royans et tétragone, butternut grillée

Sélection végane : Cannelloni de courgette, aubergine façon caponata, mini-légumes braisés (V)

Sélection sans allergènes : Demi-magret de canard, foie gras poêlé, truffe aestivum, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes, jus corsé

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins



Dessert servi au buffet ou à table

Au buffet

6 pièces :

Mini St-Honoré

Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir

Tartelette au citron et à la sauge meringuée

Le mini Grinch

Macada marron glacé

Sélection végane : Tartelette chocolat et au blé (V)

Ou

À l'assiette (1 choix à effectuer)

Finger rocher, coulis passion et son crumble noisette

Pomme façon tatin, caramel apicius et crème Isigny vanille

Tarte au citron et à la sauge

La tarte à la clémentine meringuée et son gel d'agrumes

Tarte banoffee aux spéculoos maison

Sélection végane et sans allergènes : Tentation permise (V)

Sélection végane : Tarte au chocolat au blé noir et sauce chocolat (V)

Repas Saveurs

7 pièces cocktail servies au buffet

(V) : végan
(C) : pièces chaudes

Tartelette aïoli, poulpe et légumes en pickles
Bulbe de foie gras chocolat
Confit d'oignons au grison
Sablé à la truffe uncinatum et œuf de caille à la fleur de sel
Truite de l'Ardèche en gravlax et sa tuile de betterave marinée
Tartare de daurade royale, coco et combava
Pressé de butternut, crémeux de pois chiches et graines de courge (V)

Entrée servie à table (1 choix à effectuer)

Rouget farci en portefeuille et julienne de fenouil à l'orange. Sauce vierge aux agrumes (C)
Médaillon de homard façon bouillabaisse, caviar de fenouil et rouille allégée
Perles de Saint-Jacques rôties à la mélisse citronnée, légumes d'hiver grillés aux herbes de Provence, élixir de langoustine (C)
Tartare de bœuf au couteau, huître de Tamaris, sésame wasabi
Raviole de foie gras ouverte aux champignons des bois et son jus de viande truffé (C)
Sélection végane et sans allergènes : Chou-fleur rôti, tartare d'algues et coriandre (V)

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

Le véritable tournedos de bœuf « façon Rossini », brioche toastée, pomme duchesse à la truffe uncinatum
Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de cèpes persillés, soufflé d'olives vertes
Déclinaison autour de la truffe (Tuber uncinatum) : filet de canette à l'étouffée, raviole de foie gras, tétragone et truffe d'été, jus court au Beaumes-de-Venise truffé et légumes d'hiver confits aux herbes *(+4.00 € HT / personne)*
Filet de veau façon Wellington, gratin dauphinois aux morilles et légumes grillés, jus court truffé
Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mousseline de topinambour et mini-légumes rôtis
Turbot façon bourride, ravioles de légumes et poêlée de girolles bouchon
Noix de Saint-Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha
Sélection végane : Cannelloni de betterave golden et noix torréfiées, tempeh de soja snacké, pousse et coulis de roquette (V)
Sélection sans allergènes : Demi-magret de canard, foie gras poêlé, truffe Uncinatum, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes, jus corsé

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

Dessert servi au buffet ou à table (2 possibilités)

Au buffet

Animé au buffet, gâteau Tou-long (2 choix à effectuer) :
(Paris-Brest, Tarte citron meringuée, Forêt noire, Saint-Honoré, Tarte aux pommes)

+ 3 pièces sucrées
Huile d'olive du Garlaban et chocolat noir
Mini Tropézienne à la pistache
Banoffee

À l'assiette (1 choix à effectuer)

Choco Chou : réglette de choux au chocolat, cœur coulant, crumble reconstitué et crème anglaise à la vanille Bourbon pâtissière au chocolat
Tarte au citron et à la sauge
Pavlova Exotic : meringue à la française dans sa coque de chocolat au lait, crémeux mangue, farandole de fruits exotiques et son coulis
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 apéritif debout 7 pièces pour le ''Repas Gourmand'' (à la place des 3 pièces servies à table)
- ✓ Cooking show avec le menu ''Garden'' (à partir de 71 personnes, cuisinier inclus)
- ✓ Supplément ''Les fromages affinés de notre maître fromager''

  Plateau de fromages affinés par notre maître fromager, simplement posé sur table : chèvre frais aux arômes, tomme affinée au foin, fourme d'Ambert fermière et Brillat-Savarin

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






GAUDEFROY

RÉCEPTIONS

LES TRAITEURS DE FRANCE · MEMBRE




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 22000 · 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