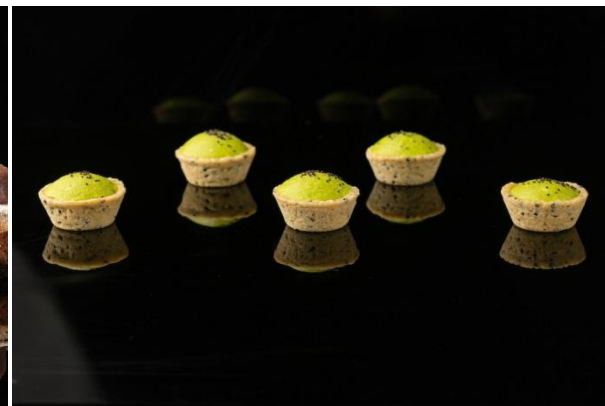


# - APERITIF, COCKTAIL & LUNCH 2020 -



Service commercial & laboratoire de fabrication agréé: Gaudefroy Réceptions : 1945, DN8 (Route de Marseille) - 83190 Ollioules  
[www.gaudefroy-receptions.com](http://www.gaudefroy-receptions.com) x [info@gaudefroy-receptions.com](mailto:info@gaudefroy-receptions.com) x Tel. 04 94 63 16 16 x 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



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



Nous proposons **3 modes de prestations** :

❶ **A Emporter** : depuis nos locaux à Ollioules (à partir de 10 personnes)

❷ **Livrée** (à partir de 10 personnes)

Tarifs de nos Frais de livraison en sus : nous consulter

En prestations **A Emporter et Livrée** :

- o Les cocktails sont dressés sur des plats à usage unique
- o Forfait écoresponsable : gobelets à usage unique (3 par pers.), assiettes et couverts à usage unique (1 par pers.), nappe en papier (5m pour 50 pers.) et serviettes en papier

❸ **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** :

1 employé pour 30 personnes: forfait de 4 heures sur place inclus, mise en place, service au plateau, au bar et aux buffets, débarrassage.

*Au-delà du forfait, il vous sera facturé des 1/2 heures supplémentaires et par employé.*

• **La Livraison** de la prestation en camion frigorifique.



Découvrez nos différentes formules, toutes à la carte !

# - Les Formules 8 Bouchées -

NB : 8 bouchées ne permettent pas de remplacer un repas



3 FORMULES →

SALEES	SUCREES	SALEES/ SUCREES
8 Pièces Cocktail Salées	8 Pièces Sucrées	5 Pièces Cocktail Salées + 3 Pièces Sucrées

# - Les Formules 12 Bouchées -

NB : 12 bouchées ne permettent pas de remplacer un repas

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

3 FORMULES →



PETITES PIECES	LUNCH	ANIME
1 Etal Provençal + 9 Pièces Cocktail Salées + 2 Pièces Sucrées	1 Etal Provençal + 3 Pièces Cocktail Salées + 1 Finger Food + 2 Ardoises + 2 Pièces Sucrées	1 Etal Provençal + 3 Pièces Cocktail Salées + 1 Ardoise + 1 Atelier + 1 Cooking Show + 2 Pièces Sucrées

En option, Atelier ou Cooking Show.

En supplément, à partir de 51 personnes - Un atelier ou un cooking show ajoute 2 bouchées par personne.

# - Les Formules 16 Bouchées -

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

4 FORMULES →



PETITES PIECES	LUNCH	LUNCH CHAUD	ANIME
1 Etal Provençal + 12 Pièces Cocktail Salées + 3 Pièces Sucrées	1 Etal Provençal + 3 Pièces Cocktail Salées + 1 Finger Food + 2 Ardoises + 1 Pièce 'à partager' + 1 Dessert à Partager + 1 Pièce Sucrée	1 Etal Provençal + 2 Pièces Cocktail Salées + 1 Finger Food + 2 Ardoises + 1 Panier Vapeur + 1 Dessert à Partager + 1 Pièce Sucrée	1 Etal Provençal + 4 Pièces Cocktail Salées + 1 Finger Food + 1 Ardoise + 1 Atelier + 1 Cooking Show + 1 Dessert à Partager + 1 Pièce Sucrée

En option, Atelier ou Cooking Show.

En supplément, à partir de 51 personnes - Un atelier ou un cooking show ajoute 2 bouchées par personne.

# - Les Formules 20 Bouchées -

5 FORMULES →



PETITES PIECES	LUNCH	LUNCH CHAUD	ANIME	BBQ
1 Etal Provençal + 15 Pièces Cocktail Salées + 4 Pièces Sucrées	1 Etal Provençal + 4 Pièces Cocktail Salées + 1 Finger Food + 2 Ardoises + 1 Salade + 1 Pièce à Partager + 1 Dessert à Partager + 2 Pièces Sucrées	1 Etal Provençal + 2 Pièces Cocktail Salées + 1 Finger Food + 1 Ardoise + 1 Pièce à Partager + 1 Panier Vapeur + 1 Salade + 1 Dessert à Partager + 2 Pièces Sucrées	1 Etal Provençal + 4 Pièces Cocktail Salées + 1 Finger Food + 1 Pièce à Partager + 1 Ardoise + 1 Atelier + 1 Cooking Show + 1 Dessert à Partager + 2 Pièces Sucrées	1 Etal Provençal + 3 Pièces Cocktail Salées + 1 Salade + 1 Ardoise + 1 Atelier + 1 Barbecue + 1 Dessert à Partager + 2 Pièces Sucrées

En option, Atelier ou Cooking Show.

En supplément, à partir de 51 personnes - Un atelier ou un cooking show ajoute 2 bouchées par personne.

### Pièces Cocktail Salées

#### Créations Salées

- o Bouchée à la Tartufata
- o Bouchée Italienne au Pesto
- o Bulbe de foie gras chocolat
- o Cade Grillée, Artichaut poivrade
- o Cannelé Pastrami, Féta et Légumes Confits
- o Éclair bouillabaisse
- o K'lisson Légumes Provençaux et Anchois
- o Muffin carotte grison
- o Saumon Fumé façon Baba
- o Grillé d'aubergine à l'agneau confit
- o Mille-Feuille italien jambon parmesan
- o Mini club à la Provençale

#### Petite Vaisselle

- o Cassolette de bar rôti au Serrano
- o Duo de brouillade d'oeufs: aubergine, poivron
- o Tartare de loup-passion-combava
- o Tataki de thon - mousseline avocat - wasabi

#### Mini Pains Gourmands

- o Bagnat cocktail
- o Club volaille - lard grillé
- o Pompe à huile, tomates séchées
- o Vénitien crudités-œuf mimosa

#### Spécialités Chaudes

- o Mini Tourte à la Fourme d'Ambert
- o Gourmandise au figatelli grillé
- o Gougères au Gorgonzola
- o Finger jambon-Beaufort et mini cake aux olives noires



### Etal Provençal

*Corner gastronomique et thématique*

- o Anchoiade et crudités
- o Focaccia
- o Caillette
- o Fougasse
- o Olives Méditerranéennes
- o Pan Con tomates
- o Pissaladière
- o Rouille et crudités
- o Tapenade et crudités



### Finger Food

- o Croustillant de Brousse à la Truffe d'été
- o Stockfish de Sole Tropicale, Sauce César
- o Wrap Chermoula d'Agneau
- o Tortilla de Cèpes, Foie gras et Magret fumé
- o St Jacques lardé, Crèmeux de Corail Tomaté
- o Mini Poke bowl de Tataki de Thon
- o Provençale de Crudité, Sablé tomate
  
- o Eclair Parisien
- o Eclair Thon - Légumes du Soleil
  
- o Tartelette Champignons et Chèvre cendré
- o Tartelette Basque au Pata Negra





## Ardoises

### o Charcuterie

**N°1** : Jambon cuit aux herbes, Terrine de lapin à la moutarde à l'ancienne, Chorizo et Lonzo.

Tartare de tomates à l'estragon, beurre et cornichons Pickles  
Pain de campagne

**N°2** : Jambon Serrano, Caillette, Figatelli et Mortadelle.

Tartare de tomates à l'estragon, beurre et cornichons Pickles  
Pain de campagne

### o Viande Froide

**N°1** : ballotine de volaille tarufatta, pain de campagne tranché

**N°2** : rôti de bœuf aux épices, pain de campagne tranché

### o Saumon cru mariné à l'aneth et sa marinade

Fromage frais aux herbes, pain complet tranché,  
beurre doux et citron

### o Fromage

**Planche N°1** : Tome de Savoie, Chèvre cendré et Comté.  
Confiture de figues et noix, Fruits Secs, Pain de campagne.

**Planche N°2** : Brie, Fourme d'Ambert et Banon.  
Confiture de figues et noix, Fruits Secs, Pain de campagne



## Salades

### o Détox

Saumon Gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé

### o Green's

Caponata aux tomates cerises, poulet fumé et graines de moutarde

### o Exotique

Fraîcheur de pomelos, mangue et crabe

### o Special Végan

Salade de légumes croquants 'hyper vitaminée'

### o L'Authentique Niçoise

Poivrons, cébettes, pommes de terre, olives noires, basilic, œuf dur et thon

### o Primavera au Parmigiano

Pépinettes au parmesan, poivrons rouges et jaunes, cébettes et brocoli

### o L'Estivale

Melon, Fêta et Chiffonade de jambon cuit à la truffe

### o Antipasti

Poivrons, artichauts, tomates séchées. Sauce Pesto

### o L'Octopus

Salade de poulpes à l'huile de basilic

### o La Med'

Thon en Tataki, haricots verts, Grenaille, poivrons jaunes,  
œuf de caille, tomate cerise, olives noires et basilic



## Pièces à Partager

### o Bruschetta

Pecorino gratiné brousse aux herbes et jambon de Bayonne

### o Crostini

Pain de Campagne frotté à l'ail, concassé de tomates fraîches  
et anchois marinés

### o Quiche au mètre

Caponata, mozzarella Burratina et filets de rouget

### o Eclair au mètre

Piperade-magret fumé

### o Pain Baguette garni au mètre

Fromage frais aux tomates séchées,  
chiffonnade de jambon aux herbes

### o Tortillas con patatas

Légumes marinés et oignons pickles

### o Tartelette végétale

Caviar d'aubergines, pétale de légumes et grenade





## Paniers Vapeur

- o Cabillaud, beurre blanc et semoule de brocoli
- o Vapeur de Truffade au St-Nectaire
- o Jambon braisé au cidre et écrasé de patate douce
- o Façon Pot au Feu (paleron et légumes braisés)
- o Basquaise, riz pilaf
- o Sauté de veau au chorizo, pommes Grenailles
- o Milassou et canard braisé aux épices
- o Croziflette au reblochon fermier et lardons grillés



## Ateliers

- o **Croque** ☹  
Jambon de dinde, emmental et curry
- o **Mini Panini**  
Tomate-basilic-mozzarella
- o **Bagels Salés**  
Piperade-magret fumé et chèvre truite fumé
- o **Wrap**  
Saumon fumé au fromage frais et concombre
- o **Hot Dog**  
Pain Hot Dog. Saucisse de Francfort  
Sauce Mayonnaise, Ketchup, Moutarde
- o **Tarama**  
Mini Blinis, bâtonnets de crudités,  
Tarama crabe et oursins
- o **Pâtes**  
Penne rigate. Sauce bolognaise, pesto, parmesan.  
Huiles piquante et parfumée
- o **Caquelons**  
Soupe de pistou
- o **Mozzarella à la folie**  
Di Bufala, burratina, scamorza et tressée:  
Trilogie de tomates anciennes à la fleur de sel,  
huile vierge



## Cooking Show

- o **Beignets à la Provençale** ☹  
Aubergines, fleurs de courgettes, asperges, ...  
Sauce aioli et petits croûtons
- o **Plancha de la Mer** ☹  
St Jacques à l'aneth & Gambas à l'anis  
Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate
- o **Plancha de la Terre** ☹  
Magret de canard & Pluma de porc  
Sauce barbecue, gribiche et Sweet chili
- o **Foie gras** ☹  
Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras  
de canard mi-cuit. Compotée de pommes
- o **Burger** ☹  
Bœuf haché, fromage cheddar, oignons rouges, salade verte.  
Sauces béarnaise, barbecue, ketchup, moutarde, mayonnaise.  
Petit pain brioché
- o **Ravioles**  
2 saveurs : truffe, escargots.  
Sauce Albufera et copeaux de parmesan
- o **Huîtres**  
Etal d'huîtres de tamaris n°3 (2 par pers) sur lit d'algues.  
Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et beurre echiré
- o **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



## Barbecues

- o **BBQ Terre-Mer**  
**Au charbon de bois**  
Brochettes de poulet fermier  
Brochettes de St Jacques et Gambas  
Ratatouille  
Sauce gribiche, barbecue et moutarde à l'ancienne  
Pain baguette
- o **Classic BBQ**  
**Au charbon de bois**  
Merguez, Chipolatas, Ribs  
Frites  
Sauce Mayonnaise, Ketchup, Moutarde  
Pain baguette
- o **Big Green**  
Côte de bœuf persillée au romarin,  
Aiguillette de canard au miel truffé (Aestivum)  
Tagliatelles de légumes  
Pain baguette

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





## Dessert à Partager

- Tarte au chocolat au mètre
- Tarte au citron meringuée au mètre
- Tarte aux fruits rouges au mètre
- Flan pâtissier au mètre
- Cake au citron façon grand-mère
- Mousse au chocolat
- Paniers de fruits
- Soupe de fruits



## Pièces Sucrées

- Arlequins de petits verres sucrés
- Baba bulle
- Brochette de fruits
- Cannelé
- Fours Sucrés
- Mini Eclairs Acidulés (mangue-passion, fraise-framboise-coquelicot)
- Mini St Honoré
- Mini Tropézienne
- Macadachoc (chocolat-caramel)
- Macaron
- Pop Choc' (citron, framboise, passion, praliné)
- Rocher (praliné-chocolat)

## **NOURRITURE** - Pièce cocktail supplémentaire

## **BOISSONS** - Tarifs par personne :

- o Evian (ll pour 6) Perrier, Jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice Tea, Tonic (ll pour 4)
- o Kir Champenois (l bout. pour 6 = 1 verre/pers.)
- o Spritz (l verre/pers.)
- o Mojito (l verre/pers.)
- o Whisky, Ricard, Martini (l verre/pers.) (uniquement en prestation 'complète')
- o Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (l bout. pour 3)
- o Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (l bout. pour 4)
- o Côte de Provence Aumerade Style Rouge et Rosé (l bout. pour 6)
- o Champagne Senez Brut, la Bouteille
- o Café Nespresso Machine, thé et tisanes au buffet (uniquement en prestation 'complète')
- o Carte des vins, alcools, champagnes et cocktails

## **MOBILIER** - Mise en place de guéridons nappés et de chaises

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.

### **TAXE SUR LES CONTRATS COURTS :**

Conformément à l'Article 51 de la Loi de Finance 2020, applicable à compter du 1er janvier 2020, une taxe fixe de 10 € par CDDU (contrats courts pour les employés de service et de cuisine) sera appliquée.

### **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.



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

