

- BUFFETS Assis & REPAS 2020 -

Avec Prestation de Service
A partir de 25 personnes



Buffet d'Entrées - 6 choix à effectuer :

- ❖ Fleur de courgette ratatolla
- ❖ Les tourtes à la Provençale
- ❖ Taboulé de fregola
- ❖ Tomates cœur de bœuf et mozzarella Burratina, basilic, olives noires
- ❖ Palette de Charcuterie: Jambon Serrano, Caillette, Figatelli et Mortadelle

☼ = entrées chaudes

- ❖ Pâté en croûte aux foie gras, pistaches et champignons
- ❖ Quiche Végétarienne: courgette, menthe et chèvre cendré
- ❖ Quiche au Mètre: Caponata, mozzarella Burratina et filets de rouget
- ❖ César Salade
- ❖ Salade Détox : Saumon Gravlax betterave, quinoa façon taboulé, wakamé

- ❖ Focaccia saumon fumé et wakamé
- ❖ Pyramide de cabillaud, Piquillos et Chorizo
- ❖ Piquillo farci à la brandade de rougets ☼
- ❖ Aubergine confite au banon ☼
- ❖ Farcis à la Provençale chauds en chaffing-dish ☼

Plat principal servi au buffet : Froid ou Chaud

FROID - 2 choix à effectuer :

- ❖ Selle d'agneau parfumée à la sarriette et ferigoule
- ❖ Cœur de longe de veau au paprika fumé
- ❖ Ballotine de saumon frais farci, cœur de St-Jacques et basilic

+ Accompagnés des garnitures :

Salade penne regate au basilic et cantal
Et Caponata

CHAUD - 2 choix à effectuer :

- ❖ Joue de bœuf braisé et jus de grenade
- ❖ Blanquette de veau aux girolles
- ❖ Médaille de lotte façon Bouillabaisse
- ❖ Bourride de St-Jacques et calamars

+ Accompagnés des garnitures :

Risotto de fregola à la crème de parmesan
Et Tagliatelles de légumes de saison

Nos 2 petits pains aux céréales, olives, nature et raisins

Dessert au Buffet

Tartes au mètre (fruits, chocolat) + 3 pièces : Fours Sucrés (Croc citron, Mangue passion, Cappuccino, Paris Brest, Coco framboise, 100% choc) + Macadachoc + Déshabillé de fruits frais piqués

Entrée / | Choix à effectuer

☼ = entrées chaudes

- ❖ Tomates cœur de bœuf et mozzarella burrata, basilic, olives noires
- ❖ Brandade de rougets, piquillo farci à la brousse et fines herbes
- ❖ Tartare de crabe, caviar d'aubergine

- ❖ Millefeuille de saumon Fumé, céleri boule au curry, chlorophylle d'aneth
- ❖ Pyramide de cabillaud, Piquillos et Chorizo, Carpaccio de Betterave
- ❖ Chartreuse d'agneau, cœur fondant à la brousse, julienne de légumes truffés ☼
- ❖ Fondant de canard confiture d'oignon et craquant sablé gastrique d'orange ☼

Plat Chaud / | Choix à effectuer

- ❖ Filet de volaille sauce suprême tartufata, tatin de légumes confits
- ❖ Navarin d'agneau au romarin, polenta aux tomates séchées
- ❖ Gigot d'agneau à la sarriette, caponata d'aubergines confites
- ❖ Veau Marengo aux champignons, gratin Dauphinois
- ❖ Quasi de veau, jus court, gratin de pommes de terre à la tapenade verte
- ❖ Daube de joue de bœuf au paprika fumé, tagliatelles fraîches
- ❖ Cuisse de canard braisée, crumble de noisettes, écrasé d'Amandine aux pépites d'olives noires, petites poires rôties

- ❖ Pavé de saumon frais, sauce safranée, risotto aux fruits de mer
- ❖ Filet de loup, beurre d'agrumes soufflé d'asperges vertes et craquant aux amandes
- ❖ Dos de cabillaud rôti, sauce vierge et pont neuf de polenta à la crème d'artichaut
- ❖ Filet de daurade rôti, beurre de corail, soufflé de patate douce pourpre, fenouil confit
- ❖ **Végan** : Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires
- ❖ **Sans Allergène** : Rollmops de canard au foie gras, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes au jus corsé

Nos petits pains

Dessert A l'assiette / | Choix à effectuer

- | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| ❖ Elégance (citron-cassis) et son coulis fruits rouges | ❖ Opéra fruits rouges et son coulis | ❖ Royal praliné et sa crème anglaise | ❖ Tropicane |
| ❖ Dôme vanille-marron parfumé au whisky, éclats de marrons glacés | ❖ Tarte au Citron et son coulis | ❖ Opéra et sa crème Anglaise | ❖ Tiramisu, sauce chocolat |

Prestations incluses dans le tarif :

- LA NOURRITURE
- LES BOISSONS : Evian et Badoit (ll pour 2), Café Nespresso au buffet
- LA LOGISTIQUE ET LE MATERIEL :
Buffets nappés, agrémentés d'une décoration.
Mise de table : nappes et serviettes en tissu blanc ou écru. Vaisselle Guy Degrenne, verrerie, platerie. Chandeliers ou photophores en soirée. Menu sur table.
Matériel d'assemblage pour dressage et chauffe sur place.
- LA LIVRAISON de la prestation en camion frigorifique.
- LE PERSONNEL DE SERVICE : 1 serveur pour 35 personnes : Forfait de 6 heures inclus, mise en place, service, débarrassage. (Si plat chaud cuisinier inclus).
Au-delà du forfait, il vous sera facturé par 1/2 heure supplémentaire et par employé.

NOURRITURE

- o Pièce cocktail supplémentaire (servie à table)
- o **Supplément fromage** : 2 Au choix :
 - Buffet de Fromages de France : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Brie (uniquement avec le menu Buffet Assis)
 - Plateau de fromages de France simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté
 - Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, Tomme de Savoie, Bleu de Queyras

BOISSONS - Tarifs par personne :

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

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

- o Tables rondes 10 personnes et chaises en résine blanches
- o Tables rondes 10 personnes et chaises en résine blanches houssées
- o Tables rondes 10 personnes et chaises Napoléon
- o Tables rondes 10 personnes et chaises lattées avec galettes blanches
- o Tables rondes 10 personnes et chaises St Remy : 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.

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

