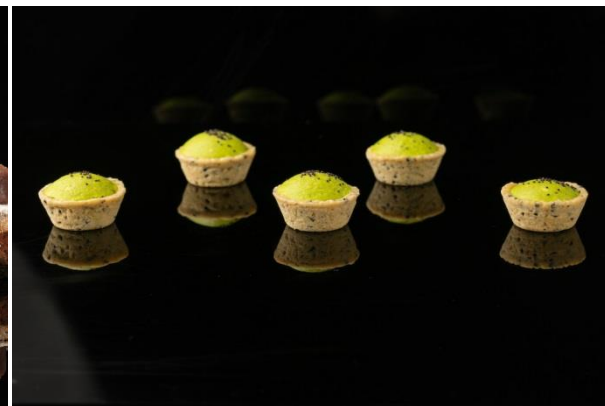


- APERITIF, COCKTAIL & LUNCH 2020 -



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



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

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 par 1/2 heure supplémentaire et par employé.

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



Découvrez nos différentes formules, toutes à la carte !

- 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 41 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 41 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 41 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, Fêta 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 figes et noix, Fruits Secs, Pain de campagne.

Planche N°2 : Brie, Fourme d'Ambert et Banon.

Confiture de figes 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 Chiffonnade 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)

DESSERT

Entremets d'Anniversaire Rectangulaire

[10 à 60 parts] Avec plaque et scintillants.
la part en supplément ou remplace 4 bouchées

Au choix :

- o Brownie Macaronade (Brownie mousse chocolat macaron - Nutella)
- o Exotic (Dacquoise noix de coco, passion mangue et ananas)
- o Façon Tropicane
- o Intense Chocolat (Biscuit chocolat pain de Gènes, crémeux chocolat, glaçage chocolat intense)
- o K-si (Croustillant praliné, biscuit pain gènes, mousse cassis confit cassis)
- o K-ramel (Sablé breton, biscuit chocolat, bavarois caramel beurre salé, glaçage caramel)
- o Provençal (Biscuit Joconde et dacquoise amande, mousse orange sanguine, crème citron et meringue)
- o Tarte au Citron Meringuée

Croque-en-Bouche sur mesure

Minimum 60 choux
le chou en supplément ou remplace 2 bouchées

Présentations Festives

- o Mini Pièce Montée, 24 mini-choux (pour 8 pers.) :
- o Mini Gâteau Américain (pour 12 pers.). Au choix : chocolat-caramel ou noisette-poivre



BOISSONS - Tarifs par personne :

- o Evian (1l pour 6) Perrier, Jus d'orange, Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice Tea, Tonic (1l pour 4)
- 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, Rosé ou Blanc, la Bouteille
- o Côte de Provence St Julien d'Aille, Rouge, Rosé ou Blanc, la Bouteille
- 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 TTC. 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



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

