



G A U D E F R O Y

M A R I A G E

Les Mariages de Gaudefroy Réceptions en 2027



Retour en images sur quelques-uns de nos mariés...

Mariage provençal dans les terres ou en bord de mer,



Chic, Bohème, Romantique ou Champêtre,
Chaque mariage est unique



Ils nous ont fait confiance pour organiser leur mariage

Alexandra & Christophe Bacquié

Barbara & Maxime Mermoz

Julie & Pierre Mignoni

Léa & Charles Kahudi

Margaux de Frouville & Romain Carrere

Et bien d'autres !

Sommaire

- ♥ Notre Maison
- ♥ Scénario de votre soirée
- ♥ Choisissez votre réception de mariage
- ♥ Ou créez votre réception de mariage étape par étape
- ♥ Composez votre apéritif cocktail
- ♥ Choisissez votre menu
- ♥ Imaginez votre buffet de dessert
- ♥ Sélectionnez votre animation fin de foirée
- ♥ Menus sur mesure : À La Braise, Locavore ou Végan
- ♥ Enfants et prestataires
- ♥ Prestations incluses
- ♥ Options
- ♥ Votre lendemain de mariage
- ♥ Les dégustations
- ♥ Politique de management responsable
- ♥ Conditions générales de ventes

Introduction

Créée depuis plus de 30 ans, membre du réseau très qualitatif des Traiteurs de France depuis 2010, et certifiée ISO 20121 (Développement durable appliqué à l'activité événementielle), Gaudefroy Réceptions organise votre Mariage sur-mesure.

Créations culinaires

Tous nos mets salés et sucrés sont fabriqués dans notre laboratoire aux normes Européennes, par notre chef de cuisine et notre chef pâtissier accompagnés de leurs brigades.

Prestation complète

Bénéficiez d'un service Traiteur Premium incluant mets savoureux et créatifs, décoration des buffets tendance, animations culinaires variées et originales, mise de table complète et soignée, service en salle attentif et efficace.

Accompagnement et conseils

Vous serez accompagnés dans la préparation de votre événement par un chef de projet dédié.

Un rendez-vous d'organisation sera programmé entre 3 et 4 mois avant le jour J, pour choisir les décorations et le menu, définir le déroulement de la soirée, etc.

Une dégustation est prévue afin de sélectionner vos plats.

Pas de place à l'improvisation ! Vous rencontrerez votre maître d'hôtel sur le lieu de la réception 4 ou 5 jours avant, pour valider les tous derniers détails d'organisation.

Parce que votre mariage doit rester gravé dans toutes les mémoires, nous mettrons en œuvre toute notre expertise pour donner à votre événement un caractère inoubliable, afin que vous profitiez pleinement et sereinement de cette journée exceptionnelle.

Pourquoi faire confiance à notre Maison ?

Alexandre Gaudero



♥ Plus de 30 ans d'expérience

♥ **Membre des Traiteurs de France** : Réseau National haut de gamme de Traiteurs Organisateur de Réceptions

♥ **Seul Traiteur du Var certifié ISO 20.121** : Le développement durable appliqué à l'activité événementielle. Cette norme comporte un volet Eco-Responsable. Beaucoup en parle, nous le mettons en action au quotidien

Nos équipes conçoivent l'ensemble des bouchées, plats, desserts, ...

A partir de produits bruts dans notre laboratoire aux normes Européennes à Ollioules.

♥ Nous sommes Traiteurs, Cuisiniers et Pâtisseries, et pas 'assembleurs'.

Nos chefs imaginent également chaque saison de nouvelles créations gourmandes et innovantes.

♥ **Nous proposons des ambiances de décoration** autour du bois, du végétal, du blanc, et du crème, pour offrir une mise en scène à vos convives.

Nous vous offrons la possibilité de réaliser le déroulement de votre réception sur-mesure. Avec nos différentes propositions, vous pouvez personnaliser l'ensemble de votre réception. Chaque mariage est unique.

Scénario de votre soirée



Il est 18h30, les buffets sont dressés et décorés tels que vous l'aviez imaginé, tout est prêt.

Vos invités arrivent, viennent vous embrasser et vous féliciter sous les flashes et les rires des enfants.

Les serveurs proposent une citronnade au plateau.

Des mange-debout et petits buffets hauts sont dispersés dans le jardin, des serveurs posent quelques plats de pièces cocktail sur les buffets et passent quelques réductions salées au plateau. Trois, quatre petites tables entourées de chaises sont disposées pour les personnes qui souhaitent se reposer.

Les cuisiniers démarrent leurs shows, vos invités déambulent pendant deux heures entre les bars, buffets et ateliers.

Les bougeoirs sont allumés, l'eau et le pain posés sur table. Il est 21h00, votre maître d'hôtel annonce le début du dîner.

Vos invités découvrent leurs tables, rejoignent leurs places et sont prêts à vous accueillir en musique.

Après quelques mots chaleureux, notre brigade propose un verre de vin aux invités et enchaîne avec le service du repas, avec discrétion et efficacité.



Après avoir ouvert le bal, vous découvrez votre buffet de dessert orné de guirlandes de leds, feux de bengale, brouillard de glace et fontaine de Champagne. Plus tard, le pâtissier démarre son animation gourmande. Champagne et boissons sont servies jusqu'au bout de la nuit. Pour les irréductibles danseurs jusqu'à l'aurore, un petit buffet salé est organisé. Vous avez profité pleinement de vos proches, sans vous soucier du moindre détail, vos amis vous remercient pour cette soirée exceptionnelle.



Choisissez votre réception de mariage

Nous vous proposons 4 sélections de menus

Grand Couvert

La réception débute par un apéritif cocktail d'environ 1h30, pendant lequel nous servons **12 pièces salées, soit 1 show culinaire***, 2 étals Provençaux et 8 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 2h00, servi à table, est composé d'une **entrée**, d'un **plat chaud** et du **fromage**. Après le repas, une **assiette de desserts** est posée sur table.

Par la suite, au **buffet** : une pièce montée (deux choux) ou deux pièces sucrées par personne.

Un peu plus tard, au choix : **1 animation sucrée** ou **1 atelier snacking de nuit**.

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

Plaisirs de l'Île Enchantée

La réception débute par un apéritif cocktail d'environ 2h00, pendant lequel nous servons **15 pièces salées, soit 2 shows culinaires***, 2 étals Provençaux et 9 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 1h15, servi à table, est composé d'un **plat chaud** et du **fromage**.

Par la suite, un **buffet de desserts** est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées.

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

Souper Royal

La réception débute par un apéritif cocktail d'environ 2h15, pendant lequel nous servons **18 pièces salées soit 3 shows culinaires***, 2 étals Provençaux et 10 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 1h40, servi à table, est composé d'une **mise en bouche**, d'un **plat chaud** et du **fromage**.

Par la suite, un **buffet de desserts** est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées

Un peu plus tard, au choix : **1 animation sucrée** ou **1 atelier snacking de nuit**.

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

Cour du Marché

Façon Garden Party avec assises

La réception débute par un apéritif cocktail d'environ 1h30, pendant lequel nous servons **12 pièces salées, soit 1 show culinaire***, 2 étals Provençaux et 8 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 2h30, servi au buffet, est composé de 4 **points chauds animés** par nos cuisiniers et d'un **bar à salades**.

Par la suite, un **buffet de fromages** est dressé. Enfin un **buffet de desserts** est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées.

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

* A partir de 220 personnes, 1 show culinaire supplémentaire sera proposé, à la place de 2 pièces.

Tarifs Provence 2027 (en Euros TTC par personne) comprenant : nourriture, boissons non alcoolisées, vaisselle, verrerie, nappage, personnel de service, tables et chaises (cf. détail ci-après).

Une moins-value sera appliquée si les tables et chaises ne sont pas souhaitées.

Ou créez votre réception de mariage étape par étape

Choisissez un module à chaque étape

Apéritif



A1

Durée ≈ 1h30

12 pièces salées

Soit : 1 show culinaire*, 2 étals Provençaux et
8 pièces au plateau

A2

Durée ≈ 2h00

15 pièces salées

Soit : 2 shows culinaires*, 2 étals Provençaux et
9 pièces au plateau

A3

Durée ≈ 2h15

18 pièces salées,

Soit : 3 shows culinaires*, 2 étals Provençaux et
10 pièces au plateau

(Minimum 100 invités)

R1

Durée ≈ 1h15

Plat chaud servi à table

Ou

Mijoté en centre de table

•••

Fromage

R2

Durée ≈ 1h40

Mise en bouche servie à table

•••

Plat chaud servi à table

Ou

Mijoté en centre de table

•••

Fromage

R3

Durée ≈ 2h00

Entrée servie à table

•••

Plat chaud servi à table

Ou

Mijoté en centre de table

•••

Fromage

R4

Durée ≈ 2h30

4 points chauds animés

(Pizza / Burger /
Plancha / Big Green)

•••

Bar à salades

•••

Buffet de fromages

D1

Assiette de dessert servie à table

+ 2 pièces au buffet

+ 1 animation sucrée

(ou 1 atelier snacking de nuit)

D2

Au buffet, 7 pièces :

Pièce montée 2 choux + 5 pièces

D3

Au buffet, 7 pièces :

Pièce montée 2 choux + 5 pièces

+ 1 animation sucrée

(ou 1 atelier snacking de nuit)

Dessert



Consultez la liste de nos mets pages suivantes

Tarifs Provence 2027 en Euros TTC par personne.

À vous de choisir ! Composez votre apéritif cocktail





Nous accueillons vos convives autour de fontaines à citronnade

Nos pièces salées

Nous vous proposons des pièces cocktails 'Maison' réparties en 4 familles. Ces bouchées salées sont dressées sur îlots et proposées au plateau.






CREATIONS SALEES

- ♥ Saumon gravlax et sa tuile de betterave marinée
- ♥ Bouchée à la Tartufata
- ♥ Bulbe de foie gras chocolat
- ♥ Cannelloni de courgette à la caponata 
- ♥ Bulbe d'artichaut à la truffe aestivium sur son sablé amande
- ♥ Sablé au thym frais, bavarois au chèvre en coque de chocolat blanc 
- ♥ Le P'tit Provençal 
- ♥ Tartelette melon, pesto et serrano crispy
- ♥ Sablé à la truffe d'été et œuf de caille à la fleur de sel
- ♥ Tomate surprise brousse au basilic 
- ♥ Wrap de fromage frais et saumon fumé, citron au sel
- ♥ Tartelette aioli, poulpe et légumes en pickles
- ♥ Tartelette de Baba ghanoush, anchois et pickles de légumes







MINI PAINS GOURMANDS



 : Végétarien
 : Végan

- ♥ Bagnat cocktail
- ♥ Ciabatta façon niçoise
- ♥ Focaccia straciatella, tomate mi-séchée, pralin pistache 

SPECIALITES CHAUDES

- ♥ Croc truffe aestivium 
- ♥ Duo de burger, bœuf pécorino et burger végétarien 
- ♥ Roll : jarret de veau longuement confit, cheddar et cébettes 
- ♥ Samoussas aux légumes d'une ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge 





PETITES VAISSELLES

- ♡ Dôme de gaspacho andalou et fines herbes 
- ♡ Tartare de loup, passion, combava
- ♡ Gaspacho Ajo Blanco à l'amande et à l'ail 
- ♡ Crespeou au safran, caviar d'aubergine fumé et poutargue râpée



Nos étals du marché provençal

(Chaque étal compte pour 1 pièce)

- ♡ Anchoïade, tapenade et caviar d'aubergine, accompagnés de croûtons et de crudités dans sa conque en liège
- ♡ Clafoutis aux légumes du soleil, feta et tomates mi-confites 
- ♡ Focaccia aux tomates, pépites d'olives de Nyons et burrata 
- ♡ Pissaladière 
- ♡ Tartelette végétale : Caviar d'aubergines, pétale de légumes et grenade 



Le contenu des menus sera réactualisé en janvier 2027

Choisissez vos animations culinaires

NOS SHOWS CULINAIRES - chaque show culinaire compte pour 2 pièces

Un **chef cuisinier** réalise des prestations minute devant les convives, afin de sublimer le produit.

LES SHOW FRAICHEURS

Tartares et ceviches

Tartare de daurade, mangue et passion ; Tartare de saumon à la mélisse et condiment de pickles ; Ceviche de thon Albacore, gingembre et combava.

Mozzarella

Siphon de mozzarella straciatella. Mix de tomates anciennes à la fleur de sel, à l'huile vierge du Garlaban et gressins. 

Scandinave

Saumon cru mariné maison en gravlax et dés de saumon au sel fumé. Crème d'Isigny, wakamé, blinis, fromage frais aux herbes.

Huîtres

Étal d'huîtres de Tamaris n°3 (2 par personne) sur lit d'algues. Citron, vinaigre à l'échalote, pain de seigle et beurre Échiré.

LES SHOW STREET FOOD

Coin du pizzaiolo

(2 garnitures aux choix) : Margherita, Chèvre-miel, Autour de la truffe Aestivum, Veggie.

Beignets à la provençale

Beignets frits en dégustation : aubergines, fleurs de courgettes, asperges. Étal de légumes. Sauce aioli et petits croûtons.

Mini lobster roll

Mini brioche toastée au beurre noisette, guacamole, céleri bouilli au sel fumé et homard poché, mayonnaise à la ciboulette.

Burgers bœufs et veggies

Mini burgers bœuf et vegan : mini classic burger au bœuf et veggie (lentilles), accompagnés de leurs sauces.



LES SHOW TRADITIONNELS

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.

Jambon ibérique CEBO

Jambon ibérique 'CEBO' 24/30 mois d'affinage, tartare de tomates à l'estragon, sel de Camargue, pain de campagne, petits oignons blancs et pickles, beurre Échiré.


Plancha de la mer

2 choix à effectuer : Espadon au citron vert ; Gambas à l'anis ; Saint-Jacques au thym, à l'ail et au citron ; ou Thon au piment d'Espelette. Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate.

Plancha de nos pâturages

2 choix à effectuer : Magret de canard ; Secreto ibérique ; Agneau au thym. Sauces barbecue, gribiche et sweet chili.

Risotto dans sa meule

Risotto lié à la truffe d'été au Parmigiano. 

Provençal à la plancha

Panisse poêlée, calamars géants pochés dans un fumet de poisson aux aromates et flambés au pastis. Beurre truffé Aestivum

LES SHOW SIGNATURES (SUPPLEMENT SERA A PREVOIR PAR PERSONNE ET PAR SHOW CULINAIRE)

Bar à cuisson

Finger de panisse au beurre aromatisé à la truffe d'été (Tuber Aestivum), tentacules de poulpes sauvages pochées dans un fumet de poisson aux aromates et flambés au pastis.

Big green fumé à chaud

Cuisson sur la braise avec des copeaux de bois aromatiques : thon albacore et espadon marinés, condiments méditerranéens.

Big green rôti

Cuisson au charbon de bois. Pièce de bœuf de Galice. Fleur de sel, sauce barbecue, tartare et chimichurri.

Fumoir sous cloche

Espadon et pélamide de Méditerranée. Mayonnaise au wakamé. Citron caviar et perles de citron-poivre.

Huitre en 2 façons : La végétale et la croustillante

Oyster algues et huitres légèrement pochées en chapelure panko. Sauce huitre

Truffe d'été

Mandoline de truffe d'été (Tuber Aestivum) sur pain grillé, huile d'olive à la truffe, fleur de sel et brouillade aromatisée.







Choisissez Votre Repas

 : Végétarien




 : Végan

 : met chaud

Nos mises en bouche



- ♥ Brouillade d'œuf fermier, truffe d'été Aestivum, petit gressin 
- ♥ Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées, coulis de cresson et crème montée à la vodka
- ♥ Damier de loup, sel de coriandre, criste marine, sauce aux herbes fraîches et lait de coco
- ♥ Demi-dôme de tomates confites, coulis de stracciatella et perlé d'huile de basilic 
- ♥ Foie gras poêlé façon pain perdu, chutney d'abricot au poivre de Sichuan 
- ♥ Raviole de langoustine et son écume à la badiane 
- ♥ Soupe de poisson de roche chaude, rouget à l'unilatéral, légumes tournés. Crostini à l'aïoli 
- ♥   Sélection sans allergènes et végan : Fleur de courgette confite aux légumes du soleil, graines de courge torrifiées

Nos entrées

- ♥ Assiette Provençale : rouget farci, fleur de courgette au chèvre frais du Var et mini-fenouil braisé 
- ♥ Carpaccio de Saint-Jacques à la passion, sur sa mousseline à l'encre de seiche, mousse d'avocat au piment doux, pickles de légumes d'été
- ♥ Foie gras mi-cuit à la passion, tuile croustillante
- ♥ Homard poché, bavarois d'artichaut fumé, extraction de basilic, chantilly au thym-citron
- ♥ Perles de Saint-Jacques rôties à la mélisse citronnée, tagliatelles de légumes, petit caquelon 
- ♥ Tartare de bœuf au couteau, huître de Tamaris, sésame wasabi
- ♥ Raviole provençale : garnie de ratatouille, ricotta et herbes de nos collines. Bouillon de volaille. 
- ♥   Sélection sans allergènes et végan : Pressé de poireaux brûlés, truffe d'été et vinaigrette tranchée aux agrumes

Nos plats chauds

SERVI A TABLE

- ♥ Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de tomates cerises, mille-feuille d'aubergines à la parmesane 🍴
- ♥ Filet de bœuf à la truffe d'été aestivum, écrasé de roseval et tomate rôtie au thym-citron - selon saison 🍴
- ♥ Tournedos de bœuf au foie gras poêlé « façon Rossini », tian de légumes en croûte d'herbes, espuma de pomme de terre et jus truffé 🍴
- ♥ Tourne-veau juste rôti, infusion de langoustines, risotto au parmesan 🍴
- ♥ Volaille de Bresse en deux façons : filet rôti et réglette d'effiloché de cuisse braisée, fregola, condiment au citron confit et jeunes pousses, sauce Albufera truffée 🍴
- ♥ Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mousseline de topinambour et mini-légumes rôtis 🍴
- ♥ Filet de daurade rôtie au sel fumé, fleur de courgette farcie ricotta-wasabi et jardin fleuri (de mai à octobre) 🍴
- ♥ Noix de Saint-Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha 🍴
- ♥ Saint-Pierre façon bourride, ravioles de légumes et poêlée de girolles bouchon (supplément à prévoir par pers.) 🍴
- ♥  Cannelloni de courgette, aubergine façon caponata, mini légumes braisés 🍴
- ♥  Demi-magret de canard, foie gras poêlé, truffe aestivum, purée de carottes à la citronnelle, crumble de châtaignes, jus corsé 🍴
- ♥ Exceptionnelle substitution à un plat de viande choisi : Filet de daurade rôtie au sel fumé, fleur de courgette farcie ricotta-wasabi et jardin fleuri (de mai à octobre) 🍴



MIJOTE A PARTAGER EN CENTRE DE TABLE

- ♡ Carré de veau rôti aux herbes, écrasé d'Amandine à la truffe d'été, poêlée de mini champignons persillés et tomates cocktail rôties 🍷
- ♡ Agneau de 7 heures confit à la bière celtique, essence de garrigue, écrasé d'Amandine à la truffe d'été 🍷
- ♡ Linguines aux langoustes (1/2 langouste rouge par personne), sauce Américaine (supplément à prévoir par pers.) 🍷
- ♡ Véritable bouillabaisse issue de la pêche locale (supplément à prévoir par pers.) 🍷



COUR DU MARCHÉ

Les 4 points chauds animés du menu « Cour du marché » et le bar à salades font office de repas

1^{ère} partie

- ♡ Corner du pizzaiolo (Pizzas Margherita et Autour de la truffe d'été)
- ♡ Corner street food : mini burger

2^{nde} partie

- ♡ Corner de nos pâturages (Big Green rôti autour de l'agneau et du bœuf)
- ♡ Corner de la Méditerranée (Plancha de la mer **ou** Fumoir de la Méditerranée)

- ♡ **Salade Green's** : Caponata aux tomates cerises, poulet fumé et graines de moutarde
- ♡ **Salade Sarde** : Taboulé de frégola, légumes croquants et copeaux de parmesan
- ♡ **Salade Estivale** : Tomates d'antan, mozzarella di bufala, basilic, olives de Nyons

Pause glacée

Coupelle de sorbet (*alcool fourni par le client*) (supplément à prévoir)

Parfums au choix : citron vert-basilic, thym-romarin, melon, etc...

Fromages affinés de notre Maître Fromager

- ♡ **À l'assiette :**
 - Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, tomme de Savoie, bleu de Queyras
 - Petit chèvre affiné au thym, lit de mesclun à l'huile d'olive vierge

- ♡ **Plateau simplement posé sur table :**

Chèvre frais aux arômes, tomme affinée au foin, bleu du Beaujolais et Brillat-Savarin

- ♡ **Au buffet (uniquement pour le menu « Cour du Marché » et le menu « À la Braise »)**

Brillat-Savarin, comté, chèvre affiné, Bethmale, tomme du Jura, chèvre frais, bleu des Causses, coulommiers fermier, et chutney de fruits. Petites tranches de campagne.

- ♡ **Gâteau de fromages** (80 g par personne) (supplément à prévoir par pers.) – Minimum 100 personnes

Pains artisanaux de notre boulanger (céréales, olives, figues et raisins)





Imaginez votre dessert, à l'assiette ou au buffet

Assiette de desserts servie sur table – D1

♥ Choco choux

Réglette de choux au chocolat, cœur coulant, crumble reconstitué et crème anglaise à la vanille Bourbon pâtissière au chocolat

♥ Délice pomme- caramel

Tarte à la vanille et caramel, dôme de pommes fondantes, dentelle et caramel laitier

♥ Fleur de fruits rouges

Tarte fine, ganache vanillée, pétales de fruits rouges



♥ **Tentation permise** : Gelée mangue passion, riz au lait de coco



Nos créations sucrées 1 création sucrée = 1 pièce



LES ASSORTIMENTS

- ♡ Fours Sucrés (Croc-citron, Mini royal praliné, Opéra fruits rouges, Macada exotic, Mini toulonnais café et Mini forêt noire)

LES PIÈCES CHOCOLATS ET CAMELS

- ♡ Huile d'olive du Galarban et chocolat noir
- ♡ Tartelette café cappuccino
- ♡ Macadachoc
- ♡ Noisettella
- ♡ Rocher : praliné-chocolat
- ♡ Tartelette Cho'Coco

LES PIÈCES CHOUX ET FRUITS

- ♡ Aux parfums d'un calisson
- ♡ Déshabillé de fruits frais piqués 
- ♡ L'abricot aux senteurs de romarin
- ♡ L'Onctueux : framboise, lavande
- ♡ Tartelette au citron et à la sauge meringuée
- ♡ Mini St Honoré
- ♡ Tropézienne façon fraisier
- ♡ Paris Brest
- ♡ Soupe de fruits : Pêche-verveine (de mai à septembre) 
- ♡ Trilogie de mini cheesecakes

Option : Pièce supplémentaire



Le contenu des menus sera réactualisé en janvier 2027

Présentations sucrées pour votre buffet de dessert

- ♡ **Pièce montée** de choux pâtissier et nougatine, différentes formes au choix (2 choux = 2 pièces)
- ♡ **Arbre à verrines** (1 verrine par personne = 2 pièces)
- ♡ **Étal de fruits rouges et crème fouettée** (= 2 pièces)
- ♡ **Gâteau des mariés** : entremets sur présentoir à étage (= 4 pièces)
Au choix : St Honoré, Fraisier, Tropézienne, Intense chocolat
- ♡ **Macarons multicolores en pyramide** (1 macaron = 1 pièce)
Assortiment de macarons : Fraise, Caramel beurre salé et Vanille
- ♡ **Présentoir de mini-Tropéziennes** (1 mini Tropézienne = 1 pièce)
- ♡ **Éclair à la folie** (1 mini éclair = 2 pièces)
Vanille Pécan, Framboise et Gold rocher
- ♡ **Façon Tropézienne XXL** (équivalence 4 pièces)
- ♡ **Pavlova XXL, fruits rouges** (équivalence 6 pièces)



En option

Classic wedding cake – Fleurs en sus

Pour 70 personnes

Pour 120 personnes

Entremet 3 ou 5 niveaux, génoise aux fruits ou chocolat, un glaçage nacré blanc (fleurs et déco non comprises)

Parfums (veuillez choisir 1 duo) :

- ♡ Passion/fraise
- ♡ Chocolat/caramel
- ♡ Agrumes/abricot
- ♡ Citron/framboise
- ♡ Exotique/citron vert/ananas
- ♡ Noisettes/poire
- ♡ Fraisier

Naked cake – Fleurs en sus

Pour 70 personnes

Pour 120 personnes

Entremet 3 ou 5 niveaux, génoise aux fruits ou chocolat



Nos animations sucrées (1h à 2h du matin)

- ♡ **Crêpes**
Sucre, Grand Marnier, Nutella et crème de marron
- ♡ **Fontaine de chocolat noir**
Brochettes de fruits frais et de chamallows, pistaches, pralins et amandes
- ♡ **Mojito pâtissier**
Citron-menthe et rhum
- ♡ **Pêche Melba déstructurée**
Pêches au sirop, confit de framboise, ganache vanille, crumble amande
- ♡ **Façon tiramisu**
Mousse mascarpone, crème et brisures de spéculoos
- ♡ **Glaces et sorbets**
3 choix : Glace : chocolat, vanille, pistache, coco ou Sorbet : citron, framboise, melon
- ♡ **Pain perdu vintage**
Pain et brioche, confiture de lait, brunoise de fruits frais, coulis de fruits et crème anglaise

En option, si non inclus dans votre menu :

- ♡ **Une animation sucrée au choix** (pour 50 pers.)
- ♡ **Candy bar** 5 kg de bonbons avec contenants



Nos snackings de nuit (2h30 à 3h30 du matin)

- ♡ Mini panini
- ♡ Hot dog
- ♡ Frites maison 
- ♡ Étal de charcuterie – fromages, petits pains



En option, si non inclus dans votre menu :

- ♡ **Un snacking de nuit au choix** (pour 50 pers.)
- ♡ **Burgers** (pour 50 pers.) :

Étonnante petite faim du matin

En self-service : assortiment de 150 mini-sandwichs (Ciabatta façon niçoise, Caroline au piment d'Espelette et Vénitien crudités-œuf mimosa)

Charette non incluse

Le contenu des menus sera réactualisé en janvier 2027

Menus sur mesure – À la Braise, Locavore ou Végan

Menus « À la braise »

+ 200 Adultes :

[100-199] Adultes :

Les invités déambulent autour de buffets, bars, mange-débout et shows culinaires, de façon conviviale, sans plan de tables. Les places assises se répartissent entre tables rondes et guéridons.

La réception débute par un **cocktail 12 pièces salées** soit **1 show culinaire***, **2 étals Provençaux** et **8 pièces au plateau**

En guise de **plat chaud** nous proposons **une première cuisson au feu de bois avec notre grill barbecue**, et **une seconde cuisson au feu de bois avec notre stand du rôtisseur**, ainsi que leurs accompagnements.

Par la suite, un **buffet de fromages** est dressé.

Enfin un **buffet de desserts** est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées



PREMIERE PARTIE : GRILL BARBECUE

Brochettes de Saint-Jacques & espadon

+ Légumes d'été grillés aux herbes

+

DEUXIEME PARTIE : STAND DU ROTISSEUR

♥ Agneau farci aux légumes de saison

Ou

♥ Cochon de lait farci aux champignons

+ Gratin dauphinois et ratatouille maison



Tarifs Provence 2027 (en Euros TTC par personne) comprenant : nourriture, boissons non alcoolisées, vaisselle, verrerie, nappage, personnel de service, tables et chaises (cf. détail ci-après).

Une moins-value sera appliquée si les tables et chaises ne sont pas souhaitées.



Menu « Locavore »

+ 200 Adultes :
[100-199] Adultes :

Circuit court < 200 km, fournisseurs éco-responsables

De la fourche à la fourchette... Une cuisine entre gastronomie traditionnelle et découverte culinaire à base de produits du soleil. Au pays des lavandes, nous sublimons les couleurs, les odeurs et les saveurs de notre terroir pour les décliner dans vos assiettes.

Apéritif 12 pièces dont 2 shows culinaires

- ♥ 8 pièces à choisir parmi le listing des pièces cocktails
- ♥ **Huîtres de Tamaris** : Étal d'huîtres n°3 (2 par pers.) sur lit d'algues, pain de seigle
- ♥ **Beignets de fleurs de courgettes** : variétés de légumes frits, sauce provençale et croutons

Entrée

Pressé de rouget-barbet, huile d'olive vierge, tomates de Provence confites et pipette de basilic

Plat chaud (Viande ou Poisson)

Viande : **Gigot d'agneau de Sisteron à la sarriette**, caponata d'aubergines roses tigrées confites

Poisson : **Filet de loup**, sauce vierge d'agrumes, tagliatelles de légumes de Provence

Fromage

Tomme de chèvre, mesclun de Puget-sur-Argens et figue mi-confite du Var

Dessert

Pièce montée des mariés, Étal de fruits de saison, Animations glaces et sorbets

PRODUCTEURS LOCAUX

- ✓ Huîtres de Tamaris, Giol, La Seyne-sur-Mer (83)
- ✓ Fleur de courgette & basilic, Philippe Auda, Roquebrune-sur-Argens (83)
- ✓ Œuf de poule fermier, Cédric Emiliani, Trets (13)
- ✓ Poulpe & Rouget, Gérard Costa, Sanary-sur-Mer (83)
- ✓ Agneau, Boucherie Giraud, Sisteron (04)
- ✓ Loup, Les Poissons de Tamaris, Patrick Mendes, Sanary-sur-Mer (83)
- ✓ Boulanger Potiquet, Ollioules (83)
- ✓ Huile d'olive, Domaine de Souviou, Le Beausset (83)
- ✓ Chèvre frais & Tomme, La Bastide de Solliès, Ampus (83)
- ✓ Figue, Salteto, Solliès-Pont (83)
- ✓ Pêche et Nectarine, Guigue, Carqueiranne (83)
- ✓ Cerise, Abricot, Rica, Solliès-Ville (83)
- ✓ Glace et Sorbet, Le Chameau, Toulon (83)

Menu servi selon disponibilité des produits chez les fournisseurs et saisonnalité

Tarifs Provence 2027 (en Euros TTC par personne) comprenant : nourriture, boissons non alcoolisées, vaisselle, verrerie, nappage, personnel de service, tables et chaises (cf. détail ci-après).

Une moins-value sera appliquée si les tables et chaises ne sont pas souhaitées.

Mariage « 100% Végan »

Formule A1 / R2 / D2

Ou

Formule A1 / R3 / D2



Objectif de la démarche :

Un Mariage 100% végan, pour vous et tous vos invités

Apéritif 12 pièces dont 2 shows culinaires

- ♥ Cannelloni de courgettes à la caponata
- ♥ Pince de radis et légumes d'été
- ♥ Risotto à la roquette façon maki
- ♥ Dôme de gaspacho andalou et fines herbes
- ♥ Houmous et crudités
- ♥ Veggie Dip et sa parade de légumes
- ♥ Cubisme de navet, crème de coco et yuzu
- ♥ Salade trilogie de tomate, huile basilic et olives de Nyons

2 shows culinaires :

- ♥ Show culinaire du pizzaiolo – Pizza Végan
- ♥ Show culinaire street food – Burger Végan

Mise en bouche (R2)

Fleur de courgette confite aux légumes du soleil, graines de courge torrifiées

Ou Entrée (R3)

Pressé de poireaux brûlés, truffe d'été et vinaigrette tranchée aux agrumes

Plat chaud

Cannelloni de courgette, aubergine façon caponata, mini légumes braisés

Buffet de dessert (dont 2 pièces en remplacement du fromage)

Étal de fruits de saisons (3 pièces), Soupe de fruits (2 pièces) et les 4 créations végan du chef pâtissier :

- ♥ Clafoutis aux cerises
- ♥ Cuillère façon maki sucré (Ananas, et riz au lait végétal)
- ♥ Verrine de pudding de chia et sa compotée mangue, flocons d'avoines
- ♥ Panacotta végan aux fruits rouges

Menu enfant de 5 à 11 ans :

♥ Formule festive :

3 pièces de cocktail salées et 2 pièces de cocktail sucrées

Repas servi à table : salade composée, nuggets et potatoes, brownies

Coca-Cola, jus de fruits et eaux. Champomy et bonbons sur table

♥ Formule Pic-Nic (pas de place assise prévue) :

3 pièces apéritives prévues sur le buffet des adultes

1 junior box (debout, à emporter, pas de place assise prévue),

2 pièces sucrées prévues sur le buffet de desserts des adultes Coca-Cola, jus de fruits et eaux.

Enfant de 2 à 4 ans : formule Pic-Nic offerte (pas de place assise prévue)



Menu pour vos prestataires

(Ex : DJ, babysitter, ...)

♥ Repas (idem adultes, assis, sans service) :



Prestations incluses dans le tarif

✓ Boissons non alcoolisées à volonté pendant toute la réception

- ♥ Fontaines de citronnade à l'accueil des invités
- ♥ Cocktail de fruits, jus d'orange, Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Light, Schweppes et Ice Tea
- ♥ Évian et Badoit, en bouteille en verre
- ♥ Café 'Nespresso', thé et tisanes servis au buffet toute la soirée

✓ Décoration des buffets du cocktail

- ♥ Bar, buffet central et show culinaire en bois
- ♥ Mange-debout et guéridons nappés blanc et écru
- ♥ 4 ambiances au choix. *Les fleurs fraîches ne sont pas incluses.*



✓ Logistique

- ♥ Livraison en camion frigorifique, office de dressage inclus

✓ Mise de table du dîner

♥ Tables rondes de 10 personnes et chaises « Napoléon » blanches.

Les tarifs indiqués sont calculés pour un service en table de 10 adultes.

Pour un service à table de 8 adultes par table, il sera demandé un supplément. Pas de possibilité de faire des tables en dessous de 8 adultes.



Si les tables et chaises ne sont pas souhaitées, une moins-value sera appliquée.

En option, Chaises St Rémy : en bois style bistrot (sous réserve de disponibilité)



En option, tables rectangulaires de 12 personnes (4 mètres)

- ♥ Nappes et serviettes, coloris au choix : blanc, écru (selon ambiance choisie).
- ♥ Vaisselle 25 pièces : Couverts 'Guy Degrenne', assiettes rondes et carrées, tasses et sous-tasses en porcelaine blanche. Seaux à vin, platerie et vaisselle-cocktail de gamme prestige (tous les supports en traditionnel).
- ♥ Verrerie raffinée 7 pièces (verres apéritif, verre à eau, verres à vin sur pied, verres à digestif, flûtes à champagne).

✓ Buffet de dessert

- ♥ Fontaine de champagne (champagne fourni par vos soins)
- ♥ Mise en lumière par fontaines lumineuses si autorisées par le lieu
- ♥ Brouillard de carbo-glace

✓ Personnel de service

Mise en place de la réception dès 16h00, accueil de vos invités et service à partir de 18h30

1 maître d'hôtel et sa brigade de salle (1 employé pour 18 convives), 1 chef et sa brigade de cuisine (1 employé pour 40 convives)

Les serveurs sont vêtus d'un pantalon noir, d'une chemise et d'un tablier

De 2h00 à 4h00 du matin, pour le service de nuit : 1 serveur pour 40 personnes.



Choisissez vos options additionnelles

Cérémonie

Le forfait comprend :

- ♡ L'arrivée à partir de 17h00
- ♡ « Gin et Spritz » façon Virgin (1 verre par personne) et boissons non alcoolisées
- ♡ La mise en place d'une table nappée et de chaises, et déplacement des chaises entre le lieu de cérémonie et le lieu du diner



Arrivée anticipée

- ♡ Pour toute arrivée anticipée avant 18h30 un supplément sera à prévoir.
- ♡ Pour une cérémonie avec arrivée anticipée avant 17h00 un supplément sera à prévoir.

Les boissons

☞ *Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par les mariés.*

SERVEUR SUPPLEMENTAIRE : Un serveur de 02h00 à 4h00 pour service des digestifs et alcools forts fournis par le client

Forfait Palette : Rafraîchissement et transport de vos bouteilles de notre laboratoire à votre lieu de réception + évacuation des vides (forfait éco participation inclus)

Livraison de vos bouteilles uniquement entre J-5 et J-2 de votre réception dans notre laboratoire, avec envoi du bon de commande en amont pour contrôle à réception

À L'APERITIF :

- ♡ **Soupe Champenoise** (Grand Marnier, citron, méthode champenoise) (1 verre / pers.)
- ♡ **Vasque de Spritz** (Campari, Prosecco, eau gazeuse) (1 verre / pers.)
- ♡ **Forfaits alcools :**
 - N°1 : Whisky, Ricard, Martini, Punch Planteur (1 verre / pers.)
 - N°2 : Whisky, Gin, Vodka, Rhum (1 verre / pers.)

SOIREE DANSANTE :

- ♡ **Forfait alcools N°3 :** Vodka, Gin, Whisky, Get 27 et Limoncello (1 verre / pers.)
- ♡ **Forfait alcools premium :** Vodka Grey Goose, Gin Hendricks, Whisky Woodford et Rhum Havana par notre barman
- ♡ **Cocktail Moscow Mule :** Vodka, citron vert, Gingeer Beer et concombre (1 verre / pers)
- ♡ **Bar à mojitos :** Fabrication de différents cocktails (classique, fraise, framboise) par notre barman : (1 cocktail / personne)
- ♡ **Bar à cocktail Premium Argotier en bouteille (1 bouteille = 8 cocktails)** Minimum de 6 bouteilles :
 - L'espresso Martini (Vodka, liqueur de café, crème fraîche)
 - Le Nomade (Rhum brun et blanc, liqueur de mangue et passion)
 - Le Velours (Vodka, crème de mûre et de cassis, verveine)
 - L'avant Gardiste (Gin au thé noir, liqueur de mirabelle)



BIERE :

- ♡ 1 tireuse à bière
- ♡ 1 fût de 30 litres de bière **Kronenbourg**
- ♡ Ou 1 fût de 20 litres de bière **Affligem**
- ♡ Ou 1 fût de 30 litres de bière **Heineken**
- ♡ Ou 1 fût de 20 litres de bière **Pietra**
- ♡ Ou 1 fût de 20 litres de bière **Leffe Blonde**
- ♡ Ou 1 fût de 20 litres de bière **Jupiler**



Si vous louez vous-même votre pompe à bière chez un autre fournisseur, vous devez la faire installer, faire la mise en froid, la désinstaller et la récupérer en accord avec la salle de réception. Vous devez également fournir des gobelets à usage unique. Les verres à bière ne sont pas fournis. La pompe à bière doit être gérée entièrement par vos soins

Carte des vins, alcools premium et champagne : nous consulter

Votre lendemain de mariage

Brunch – (minimum 40 pers.)

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs
Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, fromage blanc, granola, muesli
Tomates du pays et mozzarella burrata, basilic, olives noires
Ardoise de charcuteries
Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses de Francfort et bacon grillé
Salade de pâtes
Caponata
Plateau de fromages
Petits pains de boulanger
Tartes aux fruits de saison, cookies et brownies
Chouquettes
Étal de melon et de pastèque

Façon Cocktail – (minimum 40 pers.)

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs
Focaccia aux tomates, pépites d'olives de Nyons et burrata
Ciabatta façon niçoise
Caroline au piment d'Espelette et Jambon Ibérique
Avocado toast au saumon fumé
Tarte sablée : émincé de poulet rôti, tomates mi-confites et mousse de chèvre

Animation plancha

Saucisses, merguez, brochettes d'agneau et de boudoir
Garniture : taboulé de fregola
Petits pains boulangers
Tartes aux fruits de saison, cookies et brownies

Animation glaces et sorbets

BBQ – (minimum 100 pers.)

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs
Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, fromage blanc, granolas, muesli
Tomates du pays et mozzarella burrata, basilic, olives noires
Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses de Francfort et bacon grillé

Animation grill - cuisson au charbon de bois

Magret de canard, ribs et pilon de volaille mariné
Salade de pâtes
Caponata
Plateau de fromages
Petits pains boulangers
Tartes aux fruits de saison, cookies et brownies

Animation glaces et sorbets

Les tarifs comprennent :

- ✓ La nourriture
- ✓ Les boissons non alcoolisées
- ✓ Pour le brunch, il y aura la moitié des places assises, et quelques mange debout. Le type de tables et chaises sera le même que la veille pour un même site de réception
- ✓ La vaisselle éco-responsable (en bambou & pulpe de canne)
- ✓ Le nappage en tissu et les serviettes en papier
- ✓ Le personnel de service : 1 serveur pour 40 convives, 4 heures de service
(Au-delà, un supplément sera à prévoir par ½ heure et par serveur)
- ✓ La livraison



Dégustations

Les dégustations sont organisées dans nos locaux, à Ollioules

'AVANT SIGNATURE'

Minimum 2 personnes, Maximum 6 personnes

Le repas comprend (par personne) :

- ✓ 5 pièces cocktail au choix du chef
- ✓ 2 mises en bouche ou 2 entrées différents
- ✓ 2 plats chauds différents
- ✓ 5 pièces sucrées au choix du chef
- ✓ Eaux, vin et café

Suite à cette dégustation,

si vous nous faites confiance pour l'organisation de votre mariage,
le repas de dégustation des 2 mariés sera déduit de la facture finale et se substituera au repas
prévu lors du rendez-vous d'organisation

'APRES SIGNATURE'

Lors du rendez-vous d'organisation

Pour les Futurs Mariés

Le repas comprend (par personne) :

- ✓ 5 pièces cocktail au choix du chef
 - ✓ 2 assiettes à choisir différentes
- Mise en bouche ou entrée puis Plat Chaud
- ✓ 5 pièces sucrées au choix du chef
 - ✓ Eaux, vin et café

Le service est offert du lundi au vendredi

Le samedi, le service est facturé

Pour les personnes qui accompagnent, le service est facturé

Et les mets supplémentaires sont facturés



Politique de Management Responsable

La Politique

GAUDEFROY RECEPTIONS conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles.

La société est membre depuis 2009 du réseau **Traiteurs de France**, qui fédère 36 traiteurs/organisateur de réceptions, indépendants sur tout le territoire français.

Elle a déjà initié une démarche RSE grâce au label **Qualitrateur V2** et a souhaité suivre l'impulsion donnée par le réseau des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable en s'engageant dans la **certification ISO 20121**.

Les adhérents du réseau partagent tous, dans une vision commune, les mêmes valeurs de professionnalisme, d'innovation et d'engagement responsable.

L'objectif est d'échanger, d'anticiper les changements et les évolutions, de mettre en œuvre des outils communs pour communiquer et faire valoir leur différence pour faire avancer le métier de traiteur/organisateur de réceptions.

Cette politique, intègre de façon transversale, le devoir d'inclusion (actions auprès de l'ensemble de nos parties intéressées), le devoir de vigilance (maîtrise des situations d'urgence en événement), d'intégrité (traitement des attentes des parties intéressées) et de transparence (information régulière de nos parties intéressées tout au long du projet).

Notre Engagement pour le Développement Durable

> **ENJEU ÉCONOMIQUE** : Promouvoir les circuits courts dans une logique de valorisation des territoires (promotion des circuits courts, traçabilité des produits).

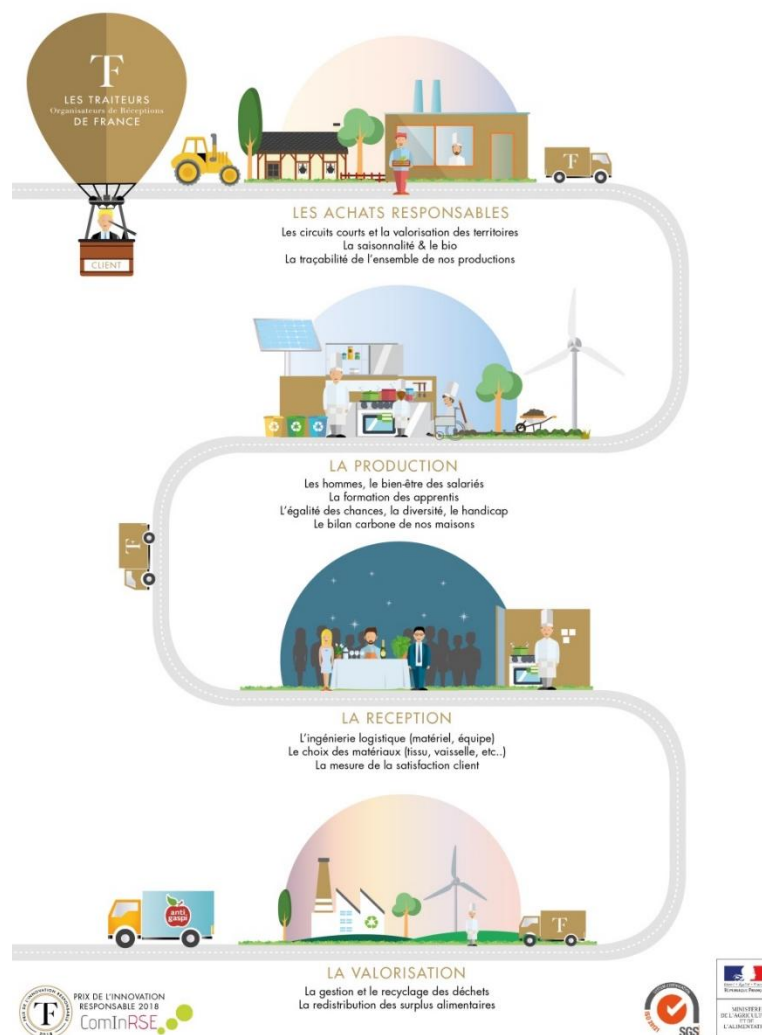
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudéfroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 Tonnes de Bio Déchets à la société « les Alchimistes »

> **ENJEU SOCIAL** : Contribuer à la sensibilisation RSE de la filière, notamment par la mobilisation des clients (personnel sensibilisé, promotion d'offres responsables). Le périmètre du système de management responsable correspond à l'ensemble des activités événementielles de la société GAUDEFROY RECEPTIONS : **traiteur/organisateur de réceptions** (en laboratoire et sur opérations événementielles).

Labélisation ISO 20121

En mars 2017, l'entreprise a obtenu officiellement la certification ISO 20121, Développement Durable appliqué à l'activité événementielle. Nous avons eu une nouvelle certification en 2021 qui confirme notre démarche et notre engagement

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



les
Alchimistes

Conditions Générales de Ventes

Réservation - Pour une réservation ferme et définitive, il vous sera demandé **35%** d'acompte du montant total de la réception (possibilité d'encaissement échelonné). Un deuxième acompte de **25%** du montant total de la réception devra être versé au plus tard quatre mois avant la réception. Pour une annulation de commande du fait du client ou en cas de force majeure (de type arrêtés officiels, municipaux, préfectoraux, ..., etc...), les sommes versées seront conservées par la société sauf si annulation plus de 4 mois avant le mariage. Dans ce cas, il vous sera restitué la moitié de l'acompte versé. Nous vous conseillons de souscrire une assurance annulation par un prestataire.

En cas de non versement du 2nd acompte à la date prévue, la prestation sera considérée comme annulée par le client, et il sera alors adressé au client une facture de frais du montant du 1^{er} acompte.

Conditions exceptionnelles de report - En cas de pandémie et s'il nous est impossible d'organiser votre mariage, au plus tôt six semaines avant la date de votre réception, vous aurez la possibilité de reporter sans frais votre réception sur l'année 2027 ou 2028 en fonction des disponibilités que nous pourrons vous proposer. Pour tout autre motif de report, la demande sera étudiée et négociée.

Nombre de personnes - Un nombre de personnes prévisionnel sera donné à la réservation. Si une variation importante (+ ou - 20%) intervient, merci de nous prévenir 30 jours avant la réception. Le nombre définitif des convives, non modifiable, sera à confirmer par écrit **15 jours avant la réception (avant 12h00)** et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personnes servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement. Facturation minimale de 70 adultes.

Durée de la réception - Les tarifs sont établis pour une prestation débutant à 18h30. Si vous souhaitez arriver avant cet horaire, il faudra envisager une prestation complémentaire. Si la réception se prolonge après 4h00 du matin, un supplément sera à prévoir par heure entamée et par serveur encore présent jusqu'au départ du dernier convive (à régler directement à votre maître d'hôtel). La facture vous sera transmise le lendemain de votre réception.

Organisation de la réception - Les tarifs ont été prévus pour les sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le site de réception...). En fonction des différentes contraintes constatées au plus tard lors de la visite du Maître d'Hôtel, des heures de personnel supplémentaires pourront être nécessaires.

Entre J - 120 et J - 90 : RDV d'Organisation à Ollioules (Nous vous contacterons afin de le fixer) : Écoute des souhaits des mariés, choix de la formule, choix de la décoration des buffets, choix de la mise de table, organisation et déroulé de la soirée,... Dégustation 'Après Signature' (Cf. détail précédemment).

En cas d'une intervention d'une wedding planner, celle-ci devra être obligatoirement présente lors du rendez-vous d'Organisation à Ollioules

J - 15 : Nombre définitif de tables et de convives à nous communiquer avant midi.

J - 5 : RDV Technique avec votre maître d'hôtel sur les lieux du mariage (lundi / mardi) ou en visio pour l'implantation des tables et buffets, la coordination avec le Dj et la mise au point des derniers détails. (Nous vous contacterons afin de le fixer)

Recommandations - Bougies de couleurs et cierges magiques sont interdits (les fontaines lumineuses pour le buffet de dessert sont fournies par nos soins) si autorisés par le lieu. La salle de réception doit fournir la puissance électrique nécessaire à la prestation entre 6 Kw et 18 Kw 220 V suivant le nombre de personnes et les animations choisies. Ateliers big green, bar à cuisson, grills en quantité limitée, réservations minimum 3 mois avant le mariage.

Droit à l'image - Toute photo récupérée par la Société Gaudefroy Réceptions pourra être utilisée à des fins commerciales, en cas de refus des mariés, ils pourront notifier leur refus par courrier avant la réception.

Facturation - Votre nombre définitif servira de base à la facturation (d'où vos acomptes seront déduits). Le règlement devra nous parvenir au plus tard **8 jours avant la réception par virement**. En cas de non réception du règlement 8 jours avant la prestation, nous ne pouvons pas garantir la prestation. Les sommes versées seront conservées. Nos tarifs sont calculés avec une TVA à 10% sauf pour les tarifs des boissons alcoolisées qui sont calculés avec une TVA à 20%. Si le taux légal de TVA en vigueur a changé le jour de la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

Forfait Eco participation : À compter du 1er janvier 2026, un forfait éco participation de rapatriement des déchets (verres et cartons), sera appliqué par prestation (inclus dans le forfait Palette).

Mobilier - Si les tables et chaises sont utilisées en dehors de notre présence, elles sont sous la responsabilité des clients et doivent être remises en place tel qu'elles ont été trouvées. Les clients sont responsables de tous dégâts ou manque. Si une option location de mobilier ou de vaisselle est souscrite chez nous, il vous sera demandé une caution pour couvrir d'éventuels dégâts ou casse du matériel qui ne nous appartient pas.

Responsabilité - Tout événement de type exceptionnel (grève, accident, intempérie, retard, etc,...) ou de force majeure (pandémie, arrêtés officiels, municipaux ou préfectoraux, etc...) ne peut engager notre responsabilité sur la tenue, l'exécution, le déroulement et les caractéristiques de votre prestation.. De même que nous ne pourrions gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, halal, casher,... Pas de responsabilité sur la qualité des plats en cas de retard important du timing de la réception. Possibilité de demander un contrôle visuel des mets avant le début du service.

Boissons Fournies par le client - Le rafraîchissement et le transport de vos bouteilles de notre laboratoire à votre lieu de réception, ainsi que l'évacuation des vides donne lieu à un forfait payant par palette de boissons transportées (inclus le forfait Eco participation). La livraison de vos bouteilles doit intervenir uniquement entre J-5 et J-2 de votre mariage, avec envoi de votre part d'un bon de commande avec le détail complet de votre commande afin que nous procédions au contrôle de vos boissons dans nos locaux.

Nettoyage - Le nettoyage de la salle de réception n'est pas inclus dans nos tarifs. Le nettoyage de l'office traiteur est à notre charge.

Règlement sanitaire - Notre laboratoire de production a été accrédité : **NORMES EUROPEENNES sous le numéro FR-83.090.006-UE**. Cela implique la traçabilité totale et le suivi sanitaire régulier de tous nos produits. Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs et non consommés. Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client.

Allergènes - Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Traiteurs de France - Nous sommes membre du seul réseau national haut de gamme de Traiteurs Organismes de Réceptions : [Les Traiteurs de France](http://www.traiteurs-de-france.com). Ce réseau très qualitatif met l'accent sur le développement durable, la qualité, l'innovation et la formation. N'hésitez pas à consulter le site internet : www.traiteurs-de-france.com.

Politique de Développement 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.



GAUDEFRROY
MARIAGE



NOUS INTERVENONS DANS TOUTE LA REGION SUD - PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

1945, RDN8 (route de Marseille) - 83190 Ollioules

Tel. 04.94.63.16.16

info@gaudefroy-receptions.com

gaudefroy-mariage.com