



GAULUPEAU



Pâtissier – Traiteur

Service Maître d'Hôtel

Organisation de Réceptions

44, rue de la Paroisse - 78000 Versailles

Tél. : 01 39 50 01 63

Fax : 01 30 21 54 76

e-mail : gaulupeau.receptions@wanadoo.fr

www.gaulupeau-receptions.com

Pièces de Cocktail Salées

Pièces Salées Froides

Pain Louis XV Rillettes de Saumon	(48 sandwichs)	42.00 €
Pain Louis XV Cresson/Œuf	(48 sandwichs)	34.00 €
Pain Louis XV Jambon Cru	(48 sandwichs)	45.00 €
Pain Louis XV Roquefort-Noix	(48 sandwichs)	34.00 €
Pain Louis XV Tarama	(48 sandwichs)	45.00 €
Pain Louis XV Saumon Fumé	(48 sandwichs)	45.00 €
Pain Louis XV Crabe	(48 sandwichs)	45.00 €
Brioche Pompadour Crabe	(48 sandwichs)	45.00 €
Brioche Pompadour au Saumon Fumé	(48 sandwichs)	45.00 €
Canapés Assortis		1.40 €
Canapé au Foie Gras		2.50 €
Mini Blinis au Saumon Fumé		1.80 €
1 Hérisson de 48 Mini Brochettes Assorties		64.00 €
Figue et chiffonnade de Parme, tomate mozzarella et basilic, anchoïade aux Olives, Banderillas crevette/asperge/œuf, magret de canard fumé/raisin, framboise		
Panier de Légumes Crus en Aiguillettes + sauce d'accompagnement		58.00 €
Picador de Gambas, Radis Noir et Feuille de Menthe, 10 pièces minimum		1.80 €
Picador Landais (magret de canard fumé/raisin/framboise), 10 pièces minimum		1.80 €
Picador de Tomate-Mozzarella-Basilic, 10 pièces minimum		1.80 €
Picador d'Abricot Fourré au Foie Gras, 10 pièces minimum		1.80 €
Millefeuille de Betterave et Foie Gras, 10 pièces minimum		1.80 €
Cassolette de Saint-Jacques Rôtie au Romarin – Vinaigrette à la Régliasse (4 pièces minimum)		2.60 €

Verrines Gourmandes Salées (5 pièces minimum/sorte)

Crème de Vodka Zubrowka et Saumon Fumé	2.40 €
Ananas Frais Rôti et Ecrevisse Juste Poêlée – Crème au Corail d'Oursin	2.40 €
Crème de Petit Pois au Magret de Canard Fumé	2.40 €
Effilochés de Tourteaux au Paprika, Gambas à la Crème d'Avocat	2.40 €
Chutney de Figue & Poire, Crème au Foie Gras, Crumble Pain d'Epices	2.40 €

Cassolettes Carrées Cristal (5 pièces minimum/sorte)

Cassolette de Poivrons Marinés et Copeaux de Parmesan	2.40 €
Cassolette de Gambas sur Lit de Poireaux	2.40 €
Cassolette de Rougets aux Petits Légumes	2.40 €
Cassolette de Tomates Confites à l'Huile d'Olive	2.40 €
Cassolette de Carpaccio de Bœuf au Basilic	2.40 €
Cassolette de Pétoncle à la Vinaigrette de Régliasse	2.40 €

Pièces Salées Chaudes

Fours Salés Assortis (quiches, pizzas, croissants, saucisses, anchois, chorizo, allumettes saumon, gougère fromage, pruneaux bacon, bouchées escargots, roquefort-noix...)	1.20 €
Crevette Papillon Frit Sésame, 5 pièces minimum	1.60 €

Mini Cocotte, Ø 6 cm

Mini Cocotte de Croquants de Légumes au Cumin	2.70 €
Mini Cocotte de Pot au Feu	2.70 €



Suggestions de Cocktails

Cocktail « Élégance » : 6 pièces (durée 00H30) 9.45 €/personne T.T.C.
4 pièces salées + 2 pièces sucrées

1 Canapé
1 Mini Blinis au Saumon Fumé
1 Cassolette de Pétoncle à la Vinaigrette de Réglisse
1 Four Salé Chaud
2 Fours Sucrés Assortis

Cocktail « Trianon » : 10 pièces (durée 1H30) 14.95 €/personne T.T.C.
6 pièces salées + 4 pièces sucrées

2 Canapés Assortis
1 Picador de Gambas, Radis Noir et Feuille de Menthe
1 Picador Landais (magret de canard fumé/raisin/framboise)
1 Cassolette de Tomates Confites à l'Huile d'Olive
1 Four Salé Chaud
4 Fours Sucrés Assortis

Cocktail « Notre-Dame » : 12 pièces (durée 2H00) 17.00 €/personne T.T.C.
8 pièces salées + 4 pièces sucrées

2 Canapés Assortis
1 Canapé au Foie Gras
2 Sandwichs Pain de Seigle Saumon Fumé
1 Cassolette de Carpaccio de Bœuf au Basilic
2 Fours Salés Chauds
4 Fours Sucrés Assortis

Cocktail « Louis XIV » : 18 pièces (durée 3H00) 27.55 €/personne T.T.C.
12 pièces salées + 6 pièces sucrées

3 Canapés Assortis
1 Canapé au Foie Gras
1 Cassolette de Rougets aux Petits Légumes
1 Cassolette de Saint-Jacques Rôtie au Romarin – Vinaigrette à la Réglisse
1 Picador de Gambas, Radis Noir et Feuille de Menthe
1 Millefeuille de Betterave et Foie Gras
1 Crevette Papillon Frit Sésame (pièce chaude)
3 Fours Salés Chauds Assortis
4 Fours Sucrés Assortis
2 Macarons Fours Assortis

Entrées

Entrées Froides

Gâteau de Gambas Sauce Cressonnette (Avocat, pomme Granny Smith, champignons, épices, gambas)	6.00 €
Millefeuille de Saumon & Crème d'Asperge Verte au Mascarpone	8.50 €
Foie Gras de Canard Entier et ses Toasts (1 tranche, environ 70 gr) (Fabrication maison, origine Sud-Ouest certifié)	15.00 €
Terrine de Sole et Saint-Jacques (environ 90 gr)	4.80 €
Saumon Fumé Norvégien (env. 100 gr/pers.), Crème Fraîche et Blinis	9.50 €
Artichaut Norvégien, Coulis de Tomate Basilic	6.00 €
½ Langouste Parisienne (origine U.S.A.)	26.00 €
Charlotte de Tartare de Saint Jacques, Saumon et Tomates	12.00 €
Pesto de Roquette	
Gâteau de Langoustines & sa Mousseline de Légumes	16.00 €
Fine Tuile au Parmesan	
Gâteau de Homard aux Agrumes, Asperges Vertes Justes Croquantes	19.50 €

Entrées Chaudes

Brochette de Lotte et Saint-Jacques Sauce Homardine	14.00 €
Cocotte de Homard & Sabayon au Champagne	22.00 €
Crème Brûlée de Petits Légumes au Safran	
Aumônière de Saint-Jacques à la Provençale	11.00 €
Aumônière de Saumon Frais à l'Oseille	9.50 €
Coquille Saint-Jacques	12.00 €



Gâteau de Gambas Sauce Cressonnette



Brochette de Lotte et Saint-Jacques



*Millefeuille de Saumon & Crème d'Asperge Verte
au Mascarpone*

Tous nos plats cuisinés sont conditionnés dans des plats jetables
« La SAS JC GAULUPEAU se donne le droit de modifier ses prix à tout moment
Selon le cours du marché »

Plats

Viandes

par personne T.T.C.

Caille Farcie au Foie Gras (entièrement désossée) Fricassée de Champignons & Pomme Darphin	14.00 €
Carré d'Agneau Rôti aux Herbes Gratin Dauphinois Lardé & Tian de Légumes	16.00 €
Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Périgourdine (minimum 8 pers.) Pomme Sarladaise & Fine Ratatouille	22.00 €
Magret de Canard Cœur Confit à l'Orange Risotto « Arborio » au Basilic & Wok de Légumes	19.00 €
Caille Farcie Façon Mille et une Nuits (entièrement désossée) (Veau haché, figues, citron confit, miel, quatre épices) Risotto au Pistaches, Fricassée de Champignons	16.00 €
Ballottine de Volaille au Foie Gras Légumes Confits à l'Huile d'Olive	19.00 €
Fondant de Veau Sauce Forestière Polenta Moelleuse & Petits Légumes Croquants	21.00 €

Minimum de commande : 4 pers./plat (hors Filet de Bœuf)

Poissons

par personne T.T.C.

Filet de Bar, Crème au Thé Vert Matcha Légumes Confits à l'Huile d'Olive	17.00 €
Filet de Turbot, Mousseline au Champagne Risotto Arborio au Basilic	22.00 €

Minimum de commande : 4 pers./plat



**Tous nos plats cuisinés sont conditionnés dans des plats jetables
« La SAS JC GAULUPEAU se donne le droit de modifier ses prix à tout moment
selon le cours du marché »**

Suggestion de Buffet Froid

(minimum 15 personnes)

Salade de Pomme de Terre aux Oignons Doux
(150 gr/pers. – 3.20 €/pers.)

Salade de Taboulé à la Menthe Fraîche
(150 gr/pers. – 3.20 €/pers.)

Chaud Froid de Volaille Nature et Curry
(100 gr/pers. – 5.60 €/pers.)

Gigot d'Agneau Rôti aux Herbes de Provence
(120 gr/pers. – 4.10 €/pers.)

Tartes aux Fruits de Saison
(3.60 €/pers.)

(soit par personne : 19.70 €)

Un chèque de caution de 100.00 € vous sera demandé pour tous les supports et/ou plats de présentation
(pyramide, arbre à fraises, présentoir, plats, cassolettes...)

Buffet Froid : Autres Choix

Rôti de Porc Farci aux Cèpes + sauces et condiments
(120 gr/pers. – 4.50 €/pers.)

Antipastis (100 gr/pers. - 5.50 €/pers.)

Aubergine, poivrons, artichauts, courgettes, champignons

Rôti de Bœuf + sauces et condiments (120 gr/pers. – 5.90 €/pers.)

Côte de Bœuf Grillée en Mosaïque (80 cubes – 190.00 € T.T.C.)

Hoummos

(purée de pois chiche, ail, huile de sésame)
(100 gr/pers. – 3.20 €/pers.)

Hérisson de Crêpes (48 pièces - 60.00 €)
saumon – tarama – chèvre frais provençale

Pilon de Poulet Grillés Marinées à l'ail, citron (2/pers. – 4.40 €/pers.)

Guacamole, Tortillas Chips (100 gr/pers. – 3.50 €/pers.)

Pyramide de Saumon Fumé ou Jambon Cru (100 pièces - 150.00 €)

Gambas à l'Ail (62.00 €/kg)

Salade Fraîcheur (24.00 €/kg)
(radis noirs, radis rouges, tomates, persil, chou blanc)

Salade Mexicaine (24.00 €/kg)
(maïs, poivrons verts, poivrons rouges, oignons, gousse d'ail, olives noires, persil, tomates, haricots rouges)

Salade Grecque (24.00 €/kg)
(Tomates olivettes, concombre, oignons rouges, féta, olives noires)

Salade de Pâtes au Pistou (24.00 €/kg)

Salade Exotique (24.00 €/kg)
(riz, soja, pamplemousse, pommes, crevettes, maïs)

Plateaux – Repas

<u>Plateau « Indien »</u> (4 plateaux minimum) Salade de Riz Basmati aux Amandes Aiguillettes de Poularde Tandoori - Courgettes à la Crème de Curry Brie de Meaux Mousse au Chocolat « Caraïbe » Petit Pain individuel	26.00 € T.T.C.
<u>Plateau « Végétarien »</u> (4 plateaux minimum) Billes de Melon à la Menthe Fraîche Salade de Champignons – Légumes du Moment Comté Macarons Assortis (4 pièces) Petit Pain individuel	26.00 € T.T.C.
<u>Plateau « Parma »</u> (4 plateaux minimum) Tomates Cerise et Mozzarella au Basilic Chiffonnade de Jambon Italien - Salade de Pennes à la Ricotta Reblochon Tiramisu Petit Pain individuel	26.00 € T.T.C.
<u>Plateau « Provençale »</u> (4 plateaux minimum) Antipasti de Légumes à l'Huile d'Olive Filet de Rougets – Ratatouille Provençale Bleu d'Auvergne Salade de Fruits Petit Pain individuel	28.00 € T.T.C.
<u>Plateau « Scandinave »</u> (4 plateaux minimum) Assiette Nordique (Saumon et Flétan Fumé) Escalope de Saumon à l'Aneth – Tagliatelles de Légumes Brie de Meaux Croustillant au Chocolat Petit Pain individuel	28.00 € T.T.C.
<u>Plateau « Sud-Ouest »</u> (4 plateaux minimum) Médaille de Foie Gras Filet de Canard Rôti – Salade aux Lentilles du Puy Chèvre Cendré Fruits Rouges Assortis Petit Pain individuel	28.00 € T.T.C.

**Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 48 heures à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.**

Carte des Desserts

entre 6.00 € et 7.20 € par personne

Opéra

Pain de Gênes aux Amandes, Punch Café, Ganache Chocolat

Mamounia

Mousse Chocolat Noir 67%, Crème Brûlée Orange, Biscuit Chocolat

Hémisphère

Biscuit Chocolat, Ganache Noire Framboise/Cassis, Mousse Chocolat 66 %

Diva

Biscuit aux Noisette, Mousse Chocolat au Lait, Caramel, Amandes, Noisettes

Succès

Mousse Praliné Amandes Noisettes, Croquant aux Amandes Caramélisées, Meringue Amandes

Saveurs Fruitées

entre 6.00 € et 7.50 € par personne

Paradis (sans gluten)

Moelleux Pistache, Crémeux Mangue Passion Banane, Mousse Cocktail Caraïbe

Enora

Biscuit Génois Amande, Confit Fraise, Mousse Fraise, Feuilletine Pistache

Ispahan

Crème aux Pétales de Roses, Framboises Fraîches, Biscuit à la Rose, Letchis

Macaron Ispahan

Macaron à la Rose, Crème aux Pétales de Roses, Framboises Fraîches, Letchis

Velours Craquant

Macaron Noisette, Mousseline Vanille, Framboises

Cheese Cake Citron

Shortbread Salé, Confit Fraise, Crème Cheese Cake aux Zestes de Citron

Edelweiss

Biscuit Génois Amande, Crème Vanille/Tonka, Confit Framboise

Framboisier (selon saison)

Biscuit Amandes, Mousseline Vanille, Framboises

Fraisier (selon saison)

Biscuit Amandes, Mousseline Vanille, Fraises



Opéra



Mamounia



Diva



Ispahan



Velours Craquant



Framboisier

Photos non contractuelles

Autres Pièces Sucrées

Fours Sucrés Assortis (la pièce)

(éclair café, chocolat, religieuse café, chocolat, tartelettes citron, orange, chocolat, kiwi, fraise, framboise, opéra, paris-brest...)



1.40 €

Macarons Fours

(vanille/café/chocolat/pistache/citron-cannelle/praliné/framboise/orange)



64.00 €/kg

Fours Secs Assortis

62.00 €/kg

Verrines Gourmandes Sucrées (10 pièces minimum/sorte)

Verrine de Crème à la Fraises Tagada

2.40 €

Verrine de Crème au Carambar

2.40 €

Verrine de Salade de Fruits Frais

2.40 €

Arbre à Fraises (en saison, environ 4,2 kg de fraises)

Arbre à Friandises

Pyramide de Macarons (hauteur 30 cm, 85 macarons)

Pyramide de Macarons (hauteur 40 cm, 140 macarons)

Pyramide de Macarons (hauteur 50 cm, 200 macarons)

Un chèque de caution de 100.00 € vous sera demandé

pour tous les supports et/ou plats de présentation

(pyramide, arbre à fraises, présentoir, plats, cassolettes...)



120.00 €

105.00 €

115.00 €

180.00 €

250.00 €



Cassolette de Mousse au Chocolat

2.60 €

Picador de Fruits Frais (3 fruits)

1.50 €



Pièce Montée Croquembouche

4 choux/pers. 7.50 €/pers.

(minimum 12 personnes)

Spécialité Traditionnelle

La Bombe aux Marrons (de novembre à mars)

Mousse de Marrons Enrobée d'un Fin Biscuit Joconde, Légèrement Parfumée au Rhum

4 pers. 28.80 €

6 pers. 43.20 €

8 pers. 57.60 €



Photos non contractuelles

Personnel de Service Extra

Tarifs Personnel de Cuisine et de Salle (tarifs hors charges sociales et T.V.A.)

Vacation de 6 heures (semaine)	110.00 €
Vacation de 6 heures (samedi ou dimanche)	160.00 €
Heure Supplémentaire de jour (semaine avant 24H00)	20.00 €
Heure Supplémentaire de nuit (semaine après 24H00)	30.00 €
Heure Supplémentaire de jour le samedi ou dimanche (avant 24H00)	30.00 €
Heure Supplémentaire de nuit le samedi ou dimanche (après 24H00)	40.00 €
Frais de Déplacement kilométrique (au delà de 25 km de Versailles)	0.30 €/km aller-retour
Majoration Jours Fériés (hors 1 ^{er} mai et réveillons)	35.00 €

Pour toute vacation, un repas est à prévoir pour le personnel.

Heures d'Ouverture

Ouverture du Mardi au Samedi	8H30 - 19H30
Ouverture le Dimanche	8H00 – 18H30
Fermeture le Lundi	
Ouverture les Jours Fériés (sauf lundi)	08H30 – 18H30

Facturation

Les prix s'entendent T.T.C..

Une facture correspondant au montant T.T.C. de la prestation fournie par J.C GAULUPEAU sera établie et remise au client au moment de la réception de la commande sur demande de celui-ci. Aucun escompte ne peut-être consenti sur le montant de cette facture.

JC GAULUPEAU se réserve le droit de modifier à tout moment le prix de ses produits en fonction du cours des matières premières.

Pour des raisons d'organisations, aucune modification ne pourra être apportée après la prise de commande.

Taux de T.V.A.

Le prix de l'ensemble des produits proposés sur cette carte inclus une T.V.A. à 5,5 %.

Si la société GAULUPEAU fournit un service (type fourniture de matériel, personnel de service) lié à la vente de nourriture, l'ensemble serait considéré comme un service de restauration sur place, une T.V.A. de 10 % serait alors appliquée L'article 13 de la loi n°2011-1978.

Notre personnel de vente est à votre entière disposition pour vous conseiller ou prendre vos commandes, sur place ou par téléphone.