



# 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](mailto:gaulupeau.receptions@wanadoo.fr)*

**[www.gaulupeau-receptions.com](http://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 €
<small>Figue et chiffonnade de Parme, tomate mozzarella et basilic, anchoïade aux Olives, Banderillas crevette/asperge/œuf, magret de canard fumé/raisin, framboise</small>		
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 Réglisse (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 Réglisse	2,40 €

### Pièces Salées Chaudes

Fours Salés Assortis	1,20 €
<small>(Quiches, pizzas, croissants, saucisses, anchois, chorizo, allumettes saumon, Gougère fromage, pruneaux bacon, bouchées escargots, roquefort-noix...)</small>	
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)  
4 pièces salées + 2 pièces sucrées**

9,45 €/personne T.T.C.

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)  
6 pièces salées + 4 pièces sucrées**

14,95 €/personne T.T.C.

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)  
8 pièces salées + 4 pièces sucrées**

17,00 €/personne T.T.C.

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)  
12 pièces salées + 6 pièces sucrées**

27,55 €/personne T.T.C

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 Assorties (hors fraises et framboises)  
(4,00 €/pers.)

**(Soit par personne : 20,10 €)**

**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 €)

Salade Fraîcheur (150 gr/pers. – 3,90 €/pers.)  
(Radis noirs, radis rouges, tomates, persil, chou blanc)

Salade Mexicaine (150 gr/pers. – 3,90 €/pers.)  
(Maïs, poivrons verts, poivrons rouges, oignons, gousse d'ail, olives noires, persil, tomates, haricots rouges)

Salade Grecque (150 gr/pers. – 3,90 €/pers.)  
(Tomates olivettes, concombre, oignons rouges, féta, olives noires)

Salade Exotique (150 gr/pers. – 3,90 €/pers.)  
(Riz, soja, pamplemousse, pommes, crevettes, maïs)

Salade de Pâtes au Pistou (150 gr/pers. – 3,20 €/pers.)

## Plateaux – Repas

<b><u>Plateau « Indien »</u></b> (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	<b>26,00 € T.T.C.</b>
<b><u>Plateau « Végétarien »</u></b> (4 plateaux minimum) Billes de Melon à la Menthe Fraîche Salade de Champignons – Légumes du Moment Comté Macarons Assortis (4 pièces) Petit Pain individuel	<b>26,00 € T.T.C.</b>
<b><u>Plateau « Parma »</u></b> (4 plateaux minimum) Tomates Cerise et Mozzarella au Basilic Chiffonnade de Jambon Italien - Salade de Pennes à la Ricotta Reblochon Tiramisu Petit Pain individuel	<b>26,00 € T.T.C.</b>
<b><u>Plateau « Provençale »</u></b> (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	<b>28,00 € T.T.C.</b>
<b><u>Plateau « Scandinave »</u></b> (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	<b>28,00 € T.T.C.</b>
<b><u>Plateau « Sud-Ouest »</u></b> (4 plateaux minimum) Médaille de Foie Gras Filet de Canard Rôti – Salade aux Lentilles du Puy Chèvre Cendré Fruits Rouges Assortis Petit Pain individuel	<b>28,00 € T.T.C.</b>

**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 :** 6,00 €

Pain de Gênes aux Amandes, Punch Café, Ganache Chocolat

**Mamounia :** 7,20 €

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

**Diva :** 7,20 €

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

**Succès (sans gluten) :** 7.20 €

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

## Saveurs Fruitées

entre 6,50 € et 7,50 € par personne

**Suprême Fruits Rouges :** 7,20 €

Mousse à la Vanille Bourbon de Madagascar, Palet de Fruits Rouge, Biscuit aux Amandes

**Ispahan :** 7,20 €

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

**Macaron Ispahan :** 7,00 €

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

**Velours Craquant :** 7,00 €

Macaron Noisette, Mousseline Vanille, Framboises

**Cheese Cake Citron :** 7,20 €

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

**Tarte aux Framboises :** 6,50 €

Biscuit Génois Amande, Crème Vanille/Tonka, Confit Framboise

**Framboisier (selon saison) :** 7,50 €

Biscuit Amandes, Mousseline Vanille, Framboises

**Fraisier (selon saison) :** 7,50 €

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, fraise, framboise, opéra, paris-brest...)



1,40 €

### Macarons Fours (la pièce)

(Vanille/café/chocolat/pistache/citron/praliné/framboise.....)



1,30 €

### 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)

120,00 €

Arbre à Friandises

105,00 €

Pyramide de Macarons (hauteur 30 cm, 85 macarons)

115,00 €

Pyramide de Macarons (hauteur 40 cm, 140 macarons)

180,00 €

Pyramide de Macarons (hauteur 50 cm, 200 macarons)

250,00 €

**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...)



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. 30,00 €

6 pers. 45,00 €

8 pers. 60,00 €



*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 <sup>er</sup> 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

## Livraison (selon disponibilités)

Mardi au samedi (matin uniquement)

Secteur 1 : 50,00 €

Versailles / Le Chesnay / Bailly / Noisy le Roi / Saint Nom la Bretèche / La Celle Saint Cloud  
Viroflay / Buc

Secteur 2 Yvelines : 100,00 €

Autres communes des Yvelines

Autres communes : nous consulter

## 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.**