GAULUPEAU

Pâtissier – Traiteur
Organisation de Réceptions & Évènements
Service Maître d'Hôtel

44, rue de la Paroisse – 78000 VERSAILLES
☎ : 01 39 50 01 63 (puis taper 1), du mardi au dimanche matin
✉ : contact@gaulupeau-receptions.com / Site : www. gaulupeau-receptions.com

Pièces de Cocktail Salées Froides

Pièces Salées Froides : 10 pièces minimum/sorte

Pain Suédois Rillettes de Saumon	(50 sandwichs)	46,00 €
Pain Suédois Cresson/Œuf	(50 sandwichs)	38,00 €
Pain Suédois Jambon Cru	(50 sandwichs)	49,00 €
Pain Suédois Roquefort-Noix	(50 sandwichs)	38,00 €
Pain Suédois Saumon Fumé	(50 sandwichs)	49,00 €
Pain Suédois Crabe	(50 sandwichs)	49,00 €
Canapés Assortis		1,50 €
(Tapenade, saumon fumé, œuf de caille tomate cerise, asperge, jambon cru…)		
Canapé au Foie Gras		2,50 €
Mini Blinis au Saumon Fumé		1,80 €
Sphère de Brocolis & Carotte Jaune, Crème de Basilic au Piment d'Espelette		1,80 €
Dôme de Foie Gras & Framboise sur Petit Sablé		1,80 €
Nougat de Chèvre Frais au Magret Fumé & Ganache Foie Gras		1,80 €
Couronne de Bisque de Homard & Sablé Curry		1,80 €
Noix de Pétoncle & Blinis au Charbon Végétal		1,80 €
Bille de Chorizo sur Blinis Noir & Crème Wasabi		1,80 €
Couronne de Saint Agur & Noix, Sablé à l'Encre de Seiche		1,80 €
Cube de Thon façon Tataki		1,80 €
Picador de Gambas, Radis Noir et Feuille de Menthe		1,80 €
Picador de Bresaola, Raisin & Framboise		1,80 €
Picador de Tomate Mozzarella Basilic		1,80 €
1 Hérisson de 48 Mini Brochettes Assorties		64,00 €
(Figue et chiffonnade de Parme, tomate mozzarella et basilic, banderillas crevette/ asperge/œuf, bresaola/raisin, framboise)		
Plateau de Légumes Crus en Aiguillettes + sauce d'accompagnement (Environ 1,5kg)		58,00 €

Verrines Gourmandes Salées : 10 pièces minimum/sorte

Crème de Vodka Zubrowka et Saumon Fumé	2,40 €
Ananas Frais Rôti et Écrevisse Juste Poêlée, Crème au Corail d'Oursin	2,40 €
Crème de Petit Pois au Magret de Canard Fumé	2,40 €
Chutney de Figue, Crème au Foie Gras, Crumble Pain d'Épices	2,40 €
Tartare de Saumon au Citron Vert & Crémeux d'Avocat	2,40 €
Fraîcheur de Légumes Vanillés aux Agrumes	2,40 €

Cassolettes Carrées Cristal : 10 pièces minimum/sorte

Cassolette de Poivrons Marinés & Copeaux de Parmesan	2,40 €
Cassolette de Gambas sur Lit de Poireaux	2,40 €
Cassolette de Carpaccio de Bœuf & Copeaux de Parmesan	2,40 €
Cassolette de Pétoncle à la Vinaigrette Thaï	2,40 €
Cassolette de Mousse de Betterave & Crevette, Sablé à la Tomate	2,40 €

Pièces de Cocktail Salées Chaudes

Pièces Salées Chaudes : 10 pièces minimum/sorte

Fours Salés Assortis	1,30 €
(Quiches, pizzas, croissants, saucisses, anchois, chorizo, allumettes saumon, Gougère fromage, pruneaux bacon, bouchées escargots, roquefort-noix…)	
Beignet de Crevette Frit & Sésame	1,60 €

Wood-Box

Plat chaud servi en conditionnement « éco responsable » Ø 8 cm
(Équivaut à 6 pièces)

Viandes : 10 pièces minimum/sorte

Tajine de Poulet aux Olives	6,90 €
Émincé de Volaille au Curry & Riz Basmati	6,90 €
Street Food « Bœuf Teriyaki »	6,90 €
Street Food « Poulet »	6,90 €

Poissons : 10 pièces minimum/sorte

Petit Cabillaud aux Herbes & Barigoules de Petits Légumes	6,90 €
Méli-mélo de la Mer & Wok de Légumes	6,90 €
Mini-Penne au Saumon	6,90 €
Street Food « Crevettes »	6,90 €

Végétariens : 10 pièces minimum/sorte

Riz Végétarien aux Légumes	6,90 €
Street Food « Végétarien »	6,90 €

Plats Mijotés (Automne-Hiver) : minimum 20 pièces/sorte

Blanquette de Veau aux Petits Champignons & Riz Basmati	6,90 €
Bœuf Bourguignon aux Carottes	6,90 €
Pot au Feu aux Petits Légumes	6,90 €

Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 10 jours à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.
Des frais de mise sur plateaux & conditionnement vous seront facturés,
selon le nombre de pièces cocktail commandé.

Suggestions de Cocktails

(Minimum de commande : 12 personnes)

Cocktail « Élégance » : 6 pièces (durée 00H30) **10,00 €/personne T.T.C.**
4 pièces salées + 2 pièces sucrées

1 Canapé
1 Dôme de Foie Gras & Framboise sur Petit Sablé
1 Cassolette de Pétoncle à la Vinaigrette Thaï
1 Four Salé Chaud
2 Fours Sucrés Assortis

Cocktail « Trianon » : 10 pièces (durée 1H30) **16,30 €/personne T.T.C.**
6 pièces salées + 4 pièces sucrées

2 Canapés Assortis
1 Picador de Bresaola, Raisin & Framboise
1 Bille de Chorizo sur Blinis Noir & Crème Wasabi
1 Cassolette de Poivrons Marinés & Copeaux de Parmesan
1 Four Salé Chaud
4 Fours Sucrés Assortis

Cocktail « Notre-Dame » : 12 pièces (durée 2H00) **20,10 €/personne T.T.C.**
8 pièces salées + 4 pièces sucrées

2 Canapés Assortis
1 Canapé au Foie Gras
1 Sphère de Brocolis & Carotte Jaune, Crème de Basilic au Piment d'Espelette
1 Mini Blinis au Saumon Fumé
1 Cassolette de Carpaccio de Bœuf & Copeaux de Parmesan
2 Fours Salés Chauds
4 Fours Sucrés Assortis

Cocktail « Louis XIV » : 18 pièces (durée 3H00) **29,50 €/personne T.T.C**
12 pièces salées + 6 pièces sucrées

3 Canapés Assortis
1 Canapé au Foie Gras
1 Cassolette de Mousse de Betterave & Crevette, Sablé à la Tomate
1 Couronne de Saint Agur & Noix, Sablé à l'Encre de Seiche
1 Cube de Thon façon Tataki
1 Nougat de Chèvre Frais au Magret Fumé & Ganache Foie Gras
1 Beignet de Crevette Frit & Sésame (pièce chaude)
3 Fours Salés Chauds Assortis
4 Fours Sucrés Assortis
2 Macarons Fours Assortis

Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 10 jours à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.
Des frais de mise sur plateaux & conditionnement vous seront facturés,
selon le nombre de pièces cocktail commandé.

Entrées

Entrées Froides

Gâteau de Gambas Sauce Cressonnette	6,00 €
(Avocat, pomme Granny Smith, champignons, épices, gambas)	
Millefeuille de Saumon & Crème d'Asperge Verte au Mascarpone	8,50 €
Foie Gras de Canard Entier et ses Toasts (1 tranche, environ 70 gr)	19,00 €
(Fabrication maison, origine Sud-Ouest certifié)	
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.)	55,00 €
Charlotte de Tartare de Saint Jacques, Saumon et Tomates, *Pesto de Roquette*	12,00 €
Gâteau de Langoustines & sa Mousseline de Légumes, Fine Tuile au Parmesan	16,00 €
Gâteau de Homard aux Agrumes, Asperges Vertes Justes Croquantes	19,50 €

Minimum de commande : 5 pers./entrée

Entrées Chaudes

Duo de Lotte et Saint-Jacques Sauce Homardine	14,00 €
Aumônière de Saint-Jacques à la Provençale	11,00 €
Aumônière de Saumon Frais à l'Oseille	9,50 €
Coquille Saint-Jacques	12,00 €
Cocotte de Homard & Sabayon au Champagne	22,00 €
Crème Brûlée de Petits Légumes au Safran	

Minimum de commande : 5 pers./entrée

Gâteau de Gambas Sauce Cressonnette

Duo de Lotte et Saint-Jacques

Millefeuille de Saumon & Crème d'Asperge Verte au Mascarpone

Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 10 jours à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Plats

Viandes

par personne T.T.C.

Caille Farcie au Foie Gras (désossée) — **14,00 €**
Fricassée de Champignons & Pomme Darphin

Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Périgourdine (minimum 8 pers.) — **22,00 €**
Pomme Sarladaise & Fine Ratatouille

Magret de Canard Cœur Confit à l'Orange — **19,00 €**
Risotto « Arborio » au Basilic & Wok de Légumes

Caille Farcie Façon Mille et une Nuits (désossée) — **16,00 €**
(Veau haché, figues, citron confit, miel, quatre épices)
Risotto aux Pistaches, Fricassée de Champignons

Ballottine de Volaille au Foie Gras — **19,00 €**
Légumes Confits à l'Huile d'Olive

Fondant de Veau Sauce Forestière — **21,00 €**
Polenta Moelleuse & Petits Légumes Croquants

Minimum de commande : 5 pers./plat (hors Filet de Bœuf)

Poissons

par personne T.T.C.

Filet de Bar, Crème au Beurre Blanc — **17,00 €**
Légumes Confits à l'Huile d'Olive

Filet de Turbot, Mousseline au Champagne — **22,00 €**
Risotto « Arborio » au Basilic

Minimum de commande : 5 pers./plat

Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 10 jours à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

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

Suggestion de Buffet Froid

(Minimum de commande : 12 personnes / Soit 20,10 € par personne)

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.)

Buffet Froid : Autres Choix

Rôti de Porc Farci aux Cèpes + Sauces & Condiments (120 gr/pers. = 4,50 €/pers.)

Antipastis (100 gr/pers. = 5,50 €/pers.)
(Aubergine, poivrons, artichauts, courgettes, champignons)

Rôti de Bœuf + Sauces & Condiments (120 gr/pers. = 5,90 €/pers.)

Côte de Bœuf Grillée en Mosaïque (80 cubes = 190,00 € T.T.C.)

Chiffonnade de Saumon Fumé ou Jambon Cru (100 pièces = 150,00 €)

Plateau de Charcuteries Assorties (75 gr/pers. = 3.70 €/pers.)
(Andouillette de Guéméné, jambon de pays, jambon blanc, saucisse sèche)

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, concombre, oignons rouges, féta, olives noires)

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

Salade de Courgettes & Poivrons (150 gr/pers. = 3,90 €/pers.)
(Courgettes, poivrons assortis, basilic frais, huile de courge, vinaigre balsamique)

Salade de Mini Penne à l'Italienne (150 gr/pers. = 3,90 €/pers.)

Salade de Boulgour aux Petits Légumes & Oignons Doux (150 gr/pers. = 3,90 €/pers.)

Plateau du Fromager (1 plateau/env. 20 pers. = 70,00 €/unité)
(4 Sortes proposées : Chèvre Frais – Brie de Meaux – Comté – Saint Nectaire)

Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 10 jours à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

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

Plateaux – Repas

GAULUP'FOOD TRIANON (4 plateaux minimum) : **28,00 € T.T.C.**
Entrée :
Salade de carottes et céleri, graines torréfiées, vinaigrette légèrement citronnée
Plat du Chef (*à consommer froid ou chaud) :
Filet de Poulet snacké, penne rigate aux deux tomates et basilic
Fromage : Saint-Nectaire & Petit pain individuel
Dessert Gourmand : Salade de fruits frais

GAULUP'FOOD NORDIQUE (4 plateaux minimum) : **28,00 € T.T.C.**
Entrée :
Saumon gravlax, citron vert et yaourt grec
Plat du Chef (*à consommer froid ou chaud) :
Pavé de Lieu à la plancha, purée de carottes jaunes, copeaux de choux fleur
Fromage : Comté AOC & Petit pain individuel
Dessert Gourmand : Tarte au citron façon finger

GAULUP'FOOD VAPEUR (4 plateaux minimum) : **26,00 € T.T.C.**
Entrée :
Légumes de saison à la vapeur, jus thaï
Plat du Chef (*à consommer chaud) :
Vapeur de Cabillaud au thym, aiguillettes de légumes croquants, jus au piment doux
Fromage : Brie de Meaux & Petit pain individuel
Dessert Gourmand : Dôme mangue passion yuzu

GAULUP'FOOD INDIEN (4 plateaux minimum) : **28,00 € T.T.C.**
Entrée :
Salade de Riz Basmati aux Amandes
Plat du Chef (à consommer chaud) :
Agneau façon curry Madras, semoule aux petits légumes
Fromage : Saint-Nectaire & Petit pain individuel
Dessert Gourmand :
Grenat onctueux au chocolat Caraïbe, coulis de fruits rouges et tuile nougatine coco

GAULUP'FOOD EGGS & CO (4 plateaux minimum) : **26,00 € T.T.C.**
Entrée :
Salade de roquette, tartare de tomates, œuf poché et sauce Caesar
Plat du Chef (*à consommer chaud) :
Œufs brouillés, bacon et champignons de Paris
Fromage : Brie de Meaux & Petit pain individuel
Dessert Gourmand : Crème aux œufs, caramel maison

GAULUP'FOOD VEGAN (4 plateaux minimum) : **26,00 € T.T.C.**
Entrée :
Antipastis de légumes à la coriandre, huile vierge et balsamique
Plat du Chef (*à consommer froid ou chaud) :
Riz thaï, légumes sautés et polenta façon Buddha Bowl, jus de brocolis
Fromage : Yaourt de soja aux fruits rouges
Dessert Gourmand : Salade de fruits frais à la verveine

Nos plateaux-repas sont entièrement en pulpe de canne biodégradable & nos couverts en bois de bambou.
Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 72 heures à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Carte des Desserts

Entremets — Entre 6,00 € et 7,20 € par personne

Opéra : **6,00 €**
Biscuit Joconde aux Amandes, Punch Café, Ganache Chocolat

Mamounia : **7,50 €**
Mousse Chocolat Noir 67%, Crème Brûlée Orange, Biscuit Chocolat

Diva : **7,50 €**
Biscuit aux Noisette, Mousse Chocolat au Lait, Caramel, Amandes, Noisettes

Succès (sans gluten) : **7,50 €**
Mousse Praliné Amandes Noisettes, Croquant aux Amandes Caramélisées, Meringue Amandes

Saveurs Fruitées — Entre 6,50 € et 7,50 € par personne

Suprême Fruits Rouges : **7,50 €**
Mousse à la Vanille Bourbon de Madagascar, Palet de Fruits Rouge, Biscuit aux Amandes

Macaron Ispahan (sans gluten) : **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 : **7,50 €**
Shortbread Salé, Confit Fraise, Crème Cheese Cake aux Zestes de Citron

Framboisier : **8,00 €**
Biscuit Amandes Pistaches, Mousseline Vanille, Framboises

Fraisier (mai à septembre) : **8,00 €**
Biscuit Amandes Pistaches, Mousseline Vanille, Fraises

Tartes aux Fruits — Entre 4,20 € et 6,50 € par personne

Tarte Fine aux Pommes : **4,20 €**
Pâte Feuilletée, Émincé de Pommes Golden

Tarte Bourdaloue : **4,20 €**
Pâte Sucrée, Crème d'Amandes, Poires

Crumble Pistaches Griottes : **4,20 €**
Pâte Sucrée, Crumble Griottes, Crème d'Amandes & Pistaches

Tarte aux Abricots : **4,80 €**
Pâte Feuilletée, Crème d'Amandes, Abricots

Tarte Citron Meringuée : **6,50 €**
Pâte Sucrée aux Amandes, Crème Citron, Meringue

Tarte aux Figues (septembre à mi-octobre) **7,00 €**
Pâte Feuilletée, Crème d'Amandes, Figues

Tarte aux Framboises et/ou Fraises* (*mai à septembre) : **7,00 €**
Pâte Sucrée, Crème d'Amandes, Confit Framboise ou Fraise, Crème Vanille, Framboises ou Fraises Fraîches

Macaron Ispahan

Opéra

Mamounia

Velours Craquant

Diva

Framboisier

Photos non contractuelles.

Pour des raisons d'organisation, merci de passer votre commande 72 heures à l'avance.
Nous vous remercions pour votre compréhension.
« La SAS GAULUPEAU se donne le droit de modifier ses prix à tout moment, selon le cours du marché. »

Autres Pièces Sucrées

Fours Sucrés Assortis (la pièce) *(Éclair café, chocolat, religieuse café, chocolat, tartelettes citron, orange, chocolat, fraise, framboise, opéra, paris-brest...)*	1,50 €
Fours Secs Assortis	62,00 €/kg
Mini-Viennoiseries (la pièce) *(Pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, chausson aux pommes, brioche...)*	0,60 €
Chouquettes (la pièce)	0,30 €
Meringues (100 gr. = 20 à 25 unités)	3,90 €

Macarons Assortis (la boîte)
(Vanille/café/chocolat/pistache/citron/praliné/framboise...)

Boîte de 9 Macarons	14,40 €
Boîte de 16 Macarons	25,60 €
Boîte de 24 Macarons	38,40 €

Pyramide de Macarons Assortis
(Vanille/café/chocolat/pistache/citron/praliné/framboise...)

Pyramide de 78 Macarons (hauteur 30 cm, 78 macarons)	124,80 €
Pyramide de 130 Macarons (hauteur 40 cm, 130 macarons)	208,00 €
Pyramide de 197 Macarons (hauteur 50 cm, 197 macarons)	315,20 €

*Un chèque de **caution de 100,00 €** vous sera demandé pour le support de « Pyramide ».*

Verrines Gourmandes Sucrées (10 pièces minimum/sorte)

Verrine de Crème à la Fraises Tagada	2,40 €
Verrine de Crème au Carambar	2,40 €
Cassolette de Mousse au Chocolat	2,60 €
Picador de Fruits Frais (3 fruits)	1,80 €

Pièce Montée Croquembouche

(4 choux/pers. 7,50 €/personne / 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. 32,00 € **6 pers. 48,00 €** **8 pers. 64,00 €**

Photos non contractuelles

Boissons Alcoolisées

Champagne (Env. 1 bouteille pour 4 à 6 personnes)

Bouteille de Pernet-Lebrun, Cuvée de Réserve (75 cl)	**22,50 €**

Vins Rouges (Env. 1 bouteille pour 4 à 6 personnes)

Bouteille de Montagne Saint-Emilion Château de Maisons Neuve (75 cl)	**15,30 €**
Bouteille de Vignoble Arnaud Coteaux Varois en Provence AOP, l'Adret (75 cl)	**11,00 €**

Vins Blancs (Env. 1 bouteille pour 4 à 6 personnes)

Bouteille de Chablis Vieilles Vignes Domaine Séguinot (75 cl)	**17,80 €**
Bouteille de Vignoble Arnaud Coteaux Varois en Provence AOP (75 cl)	**9,00 €**

Vin Rosé (Env. 1 bouteille pour 4 à 6 personnes)

Bouteille de Vignoble Arnaud Coteaux Varois en Provence AOP, l'Adret (75 cl)	**11,00 €**

Personnel de Service Extra

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

Vacation de 6 heures minimum (semaine)	**115,00 €**
Vacation de 6 heures minimum (samedi ou dimanche)	**160,00 €**
Heure Supplémentaire de Jour, Semaine & Weekend (avant 24H00)	**25,00 €**
Heure Supplémentaire de Nuit, Semaine & Weekend (après 24H00)	**30,00 €**
Frais de Déplacement kilométrique (au-delà de 25 km de Versailles)	**0,30 €/km A/R**
Majoration Jours Fériés (hors 1er mai et réveillons)	**35,00 €**
Pour toute vacation, un repas est à prévoir pour le personnel	**26,00 €**

Livraison (selon disponibilités)

Mardi au samedi (matin uniquement)

Secteur 1 (jusqu'à 20 Km maximum) : 60,00 €
Exemple : Versailles / Le Chesnay / Viroflay / La Celle Saint Cloud / Vaucresson / Buc / Bailly / Noisy le Roi / Saint Nom la Bretèche.

Secteur 2 Yvelines (entre 20 et 40 Km maximum) : 120,00 €
Autres communes des Yvelines.

Autres communes : sur devis, nous consulter.

Horaires d'Ouverture

Ouverture du Mardi au Samedi	**8H30 - 19H00**
Ouverture le Dimanche	**8H00 - 13H30**
Fermeture le Lundi	
Ouverture les Jours Fériés (sauf lundi)	**Voir en boutique directement**

Facturation

Les prix s'entendent T.T.C.

Une facture correspondant au montant T.T.C. de la prestation fournie par la SAS 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.

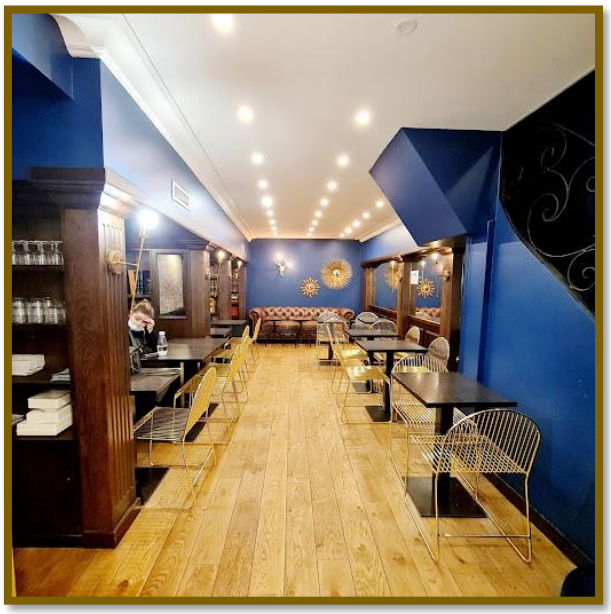
La SAS GAULUPEAU se réserve le droit de modifier à tout moment le prix de ses produits en fonction du cours des matières premières.

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 SAS GAULUPEAU fourni 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.



44, rue de la Paroisse – 78000 VERSAILLES
☎ 01 39 50 01 63 (puis taper 1), du mardi au dimanche matin
✉ : contact@gaulupeau-receptions.com / Site : www. gaulupeau-receptions.com