



GAULUPEAU

Fêtes Gourmandes 2025

Sucrées et Salées





∞ Sommaire ∞

Pièces de Cocktail Salées Froides	page 3
Pièces de Cocktail Salées Froides & Pièces Sucrées	page 4
Entrées	page 5
Plats Viandes & Poissons & Consignes de Réchauffe	page 7
Bûches de Noël	page 9
Desserts de Fêtes	page 11
Bûches Glacées & Desserts Glacés	page 12
Allergènes / Jours & Horaires	page 13
Prises de Commandes & Règlements	page 14

Pièces Cocktail Salées Froides

Le Plateau « Découverte » (conditionnées par 12 pièces, soit 2 de chaque) **30,00 € les 12**
Conditionnement biodégradable et compostable en pulpe de canne ou bois

Les Pièces Salées Froides

Bobine de bresaola & comté, mascarpone truffée
Corolle de magret fumé & noisette, douceur à la châtaigne truffée
Cubik' de gravelax, betterave confite & crème de wasabi
Pyramide de foie gras, crème de truffe
Sphère crémeuse de chorizo, oignon balsamique
Vin & fromage, 2 en 1



Les Pièces « Classiques »

Canapés Assortis (la pièce)
Pain Nordique au Saumon Fumé Gravlax (50 pièces/pain)
Pain Nordique au Crabe (50 pièces/pain)

1,70 €
50,00 €
50,00 €

Les Verrines Gourmandes (conditionnées par 6 pièces, soit 2 de chaque) **17,00 € les 6**

Parfait de foie gras & magret fumé, figue noisette, croûton de pain d'épice
Ceviche de crevette, mangue, avocat & miel
Panacotta miel, caviar d'aubergine fumée & granola



Pièces Cocktail Salées Chaudes

Assortiment de 12 mini brochettes (fourni avec une sauce aigre douce) **15,00 €**
Conditionnement biodégradable et compostable en pulpe de canne ou bois

4 Mini brochettes de volaille laquées façon teriyaki
4 Mini brochettes de crevette & mangue au sésame
4 Mini brochettes de patate douce & topinambour



Les Assortiments Salés « Classique »

Assortiment de 12 Fours Salés Assortis Dressés sur Plateau **18,00 €**
Assortiment de 24 Fours Salés Assortis Dressés sur Plateau **36,00 €**
Assortiment de 36 Fours Salés Assortis Dressés sur Plateau **54,00 €**

Pièces Sucrées

Fours Sucrés Assortis (la pièce) **1,70 €**

Boîte de 9 Macarons Assortis **16,20 €**
Boîte de 16 Macarons Assortis **28,80 €**
Boîte de 24 Macarons Assortis **43,20 €**



Entrées

Entrées Froides

par personne TTC

Finger de foie gras, pain d'épices & gelée pomme calvados **18,00 €**

Saumon gravelax, purée d'avocat combawa, crème montée à la main de Buddha **18,00 €**

Entrées Chaudes

Foie gras poêlé mangue & pain d'épices, jus de canard au miel **18,00 €**

Crèmeux de choux fleur au piment d'Espelette, escalope de Saint-Jacques AOP & chips de pancetta **15,00 €**

Cannelloni de cèpes & olives noires, sauce morilles, pickles d'oignons rouges **17,00 €**



Crèmeux de choux fleur



Cannelloni de cèpes



Finger de foie gras



Foie gras poêlé



Saumon gravelax



Plats Viandes et Poissons

Plats Viandes

par personne TTC

Ballotine de Chapon fermier au foie gras, sauce Albufera 22,00 €

Écrasé de pomme de terre aux truffes & mini légumes glacés

Filet de Caille, sauce à l'ail noir 25,00 €

Gratin de pomme de terre, comté & cèpes, carottes fanes & mini fenouil

Filet de Bœuf façon Wellington, jus court flambé au Bourbon 29,00 €

Millefeuille de pomme de terre & poêlée de champignons forestiers

Plats Poissons

par personne TTC

Médailon de Lotte lardé, sauce aux oursins & combawa 28,00 €

Risotto à l'encre de seiche, mini carottes & fenouil rôti

Noix de Saint-Jacques AOP rôties, sauce champagne safranée 26,00 €

Mousseline de céleri & tronçons de carottes fondantes

Consignes de Réchauffe

Les Poissons & Crustacés

Four Chaud à 90 °c pendant 20 à 30 min.

Les Légumes

Four Chaud à 120 °c pendant 15 à 20 min.

Les Viandes

Four Chaud à 120 °c pendant 25 à 30 min.

Les Sauces

Faire chauffer la sauce au bain-marie à feu doux dans une casserole. Remuer délicatement et arrêter avant l'ébullition.



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

Δ Recommandation : Toujours préchauffer votre four durant 20 minutes.



Ballotine de Chapon



Médailillon de Lotte



Filet de Caille



Filet de Bœuf



Noix de Saint-Jacques

Bûches de Noël



Les Bûches Création « GAULUPEAU »

par personne TTC

Éclat d'Hiver (création 2025)

Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat au Lait, Mousse Chocolat Noir, Feuilletine Praliné

8,00 €



Frisson Rouge (création 2025)

Biscuit Nature, Panacotta à la Vanille de Madagascar, Palet Pulpe de Framboise, Mousse Fruits Rouges

Harmonie (création 2025)

Biscuit Noisette, Streusel Noisette Chocolat au Lait, Crème Légère Citron Vert, Crème Brûlée au Praliné, Crème Légère Noisette

Nuage (création 2025)

Biscuit Chocolat, Crémeux Caramel au Beurre Salé, Mousse Caramel, Crème légère à la Vanille de Madagascar



La Bûche Traditionnelle

par personne TTC

7,00 €

Tradition Café

Crème au Beurre au Café, Biscuit Joconde

⚠ À conserver à une température positive de 4°C maximum.

Toutes nos bûches sont disponibles en tailles 4, 6 ou 8 personnes.

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation





Bûche Harmonie



Bûche Frisson Rouge



Bûche Éclat d'Hiver



Bûche Nuage

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

Desserts de Fêtes

Tarte Chocolat Marrons (taille unique 4 personnes)

Pâte Sablée, Ganache Chocolat, Palet Crème de Marron avec Brisures de Marrons

30,00 €

Macaron Ispahan (disponible en 4 ou 6 personnes)

Macaron à la Rose, Crème aux Pétales de Rose, Framboises Fraîches, Biscuit à la Rose, Litchi

7,50 €/pers.



Succès (disponible en 4 ou 6 personnes)

Crème Praliné Amandes Noisettes, Meringue Amandes Croquant aux Amandes Caramélisées

7,50 €/pers.



Velours Craquant (disponible en 4 ou 6 personnes)

Macaron Noisettes, Mousseline Vanille, Framboises

7,50 €/pers.



Opéra (disponible en 4 ou 6 personnes)

Pain de Gênes aux Amandes, Punch Café, Ganache Chocolat

6,50 €/pers.

La Bombe aux Marrons

Mousse de Marrons Enrobée d'un Fin Biscuit Joconde, Légèrement Parfumé au Rhum (Marrons sur la photo non fournis)



4 personnes

6 personnes

8 personnes

32,00 €

48,00 €

64,00 €



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation



Sapin Mendiants Chocolat Lait ou Noir pour décorer vos tables :

26,00 €

Bûches Glacées

Pour des raisons d'organisation et afin de mieux vous satisfaire, nous ne prenons aucune commande de bûche glacée.

Elles sont à votre disposition en boutique à compter du Samedi 13 Décembre 2025.

À conserver à – 20°C minimum.

PRIX :

Taille unique 6 personnes

45,00 €

Fruits Rouges

Biscuit Framboise, Sorbet Fruits Rouges,
Crème Cheesecake Vanille de Madagascar, Mélange Craquant

Trianon



Sorbet Passion, Sorbet Framboise,
Crème Glacée Pistache, Meringue

Chocolat Caramel

Biscuit Noisette, Glace Chocolat, Glace Caramel,
Crèmeux Caramel

Desserts Glacés

Vacherin Vanille/Fraise **ou** Vanille/Chocolat (taille unique 6 personnes)



45,00 €

Vacherin Trianon (taille unique 6 personnes)

Sorbet Passion, Sorbet Framboise, Crème Glacée Pistache, Meringue



45,00 €

Omelette Norvégienne (6 à 8 personnes)

52,00 €



Omelette Norvégienne

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

Afin de vous garantir la meilleure qualité de nos produits, nous vous rappelons que l'ensemble de notre production est fabriqué dans nos ateliers.



Allergènes Bûches et Desserts de Fêtes

	Ceuf	Lait	Fruits à Coque	Blé	Soja
Éclat d'Hiver	X	X	X		X
Frisson Rouge	X	X	X	X	X
Harmonie	X	X	X	X	X
Nuage	X	X	X		X
Tradition Café	X	X	X	X	X (embout/décor)
Carré d'Or	X	X	X	X	X
Tarte Chocolat Marrons	X	X	X	X	X
Macaron Ispahan	X	X	X		X (décor)
Succès	X	X	X		
Velours Craquant	X	X	X		
Bombe aux Marrons	X	X	X	X	X (décor)
Bûche Glacée Fruits Rouges	X	X	X	X	X (décor)
Bûche Glacée Trianon	X	X	X		X (décor)
Bûche Glacée Chocolat Caramel	X	X	X	X	X
Vacherin Vanille/Fraise	X	X			X (décor)
Vacherin Vanille/Chocolat	X	X			X

Jours et Horaires d'Ouvertures Exceptionnels



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Semaine 50	08/12 FERMÉ	09/12 8H30 – 19H00	10/12 8H30 – 19H00	11/12 8H30 – 19H00	12/12 8H30 – 19H00	13/12 8H00 – 19H00	14/12 8H00 – 13H30
Semaine 51	15/12 FERMÉ	16/12 8H30 – 19H00	17/12 8H30 – 19H00	18/12 8H30 – 19H00	19/12 8H30 – 19H00	20/12 8H00 – 19H00	21/12 8H00 – 18H00
Semaine 52	22/12 10H00 – 18H00	23/12 8H30 – 19H00	24/12 : 8H30 – 18H00	25/12 : NOËL 8H00 – 12H00	26/12 FERMÉ	27/12 8H00 – 19H00	28/12 8H00 – 18H00
Semaine 1	29/12 10H00 – 18H00	30/12 8H30 – 19H00	31/12 8H30 – 18H00	01/01 FERMÉ	02/01 9H00 – 19H00	03/01 8H00 – 19H00	04/01 8H00 – 13H30

Pour éviter les fortes affluences :

Commandes du 24/12 : nous vous conseillons de retirer vos commandes le 23/12 après-midi.

Commandes du 31/12 : nous vous conseillons de retirer vos commandes le 30/12 après-midi.



Prises de Commandes et Règlements

**Les commandes s'effectuent uniquement en boutique,
à compter du Samedi 13 Décembre 2025.**

Commandes pour le 24 et 25 Décembre 2025 :

Prise de commande jusqu'au Lundi 22 Décembre 2025 à 12H00.

Commandes pour le 31 Décembre 2025 :

Prise de commande jusqu'au Lundi 29 Décembre 2025 à 12H00.

Commande en boutique :

Un numéro de commande vous sera communiqué, **il vous sera alors demandé lors de l'enlèvement de votre marchandise.**

L'intégralité du règlement vous sera demandé lors de la prise de commande (C.B. ou espèces).

Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.

En cas d'annulation de votre commande, les sommes versées ne seront en aucun cas restituées.

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

Les prix s'entendent T.T.C.

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

vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année...!



GAULUPEAU



ISO 20121

CERTIFIÉ

☎ 01 39 50 01 63 (puis taper 1)

✉ contact@gaulupeau-receptions.com

Site internet : www.gaulupeau-receptions.com

44, rue de la Paroisse – 78000 VERSAILLES