



# 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)

*Conditionnement biodégradable et compostable en pulpe de canne ou bois*

**30,00 € les 12**

## Les Pièces Salées Froides

Bobine de bresaola & comté, mascarpone truffée

Corolle de magret fumé & noisette, douceur à la châtaigne truffée

Cubik' de gravlax, 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)

**1,70 €**

Pain Nordique au Saumon Fumé Gravlax (50 pièces/pain)

**50,00 €**

Pain Nordique au Crabe (50 pièces/pain)

**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	<b>18,00 €</b>
Saumon gravlax, purée d'avocat combawa, crème montée à la main de Buddha	<b>18,00 €</b>

## Entrées Chaudes

Foie gras poêlé mangue & pain d'épices, jus de canard au miel	<b>18,00 €</b>
Crèmeux de choux fleur au piment d'Espelette, escalope de Saint-Jacques AOP & chips de pancetta	<b>15,00 €</b>
Cannelloni de cèpes & olives noires, sauce morilles, pickles d'oignons rouges	<b>17,00 €</b>

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation



Crémeux de choux fleur



Cannelloni de cèpes



Finger de foie gras



Foie gras poêlé



Saumon gravlax



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

# Plats Viandes et Poissons

## Plats Viandes

par personne TTC

### Ballotine de Chapon fermier au foie gras, sauce Albufera

Écrasé de pomme de terre aux truffes & mini légumes glacés

22,00 €

### Filet de Caille, sauce à l'ail noir

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

25,00 €

### Filet de Bœuf façon Wellington, jus court flambé au Bourbon

Millefeuille de pomme de terre & poêlée de champignons forestiers

29,00 €

## Plats Poissons

par personne TTC

### Médaillon de Lotte lardé, sauce aux oursins & combawa

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

28,00 €

### Noix de Saint-Jacques AOP rôties, sauce champagne safranée

Mousseline de céleri & tronçons de carottes fondantes

26,00 €

## 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



Filet de Bœuf



Médaillon de Lotte



Filet de Caille



Noix de Saint-Jacques

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

# Bûches de Noël



par personne TTC

**Les Bûches Création « GAULUPEAU »**

8,00 €

**Éclat d'Hiver (création 2025)**

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



**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, Crèmeux Caramel au Beurre Salé, Mousse Caramel, Crème légère à la Vanille de Madagascar*



par personne TTC

**La Bûche Traditionnelle**

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 Éclat d'Hiver



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation



Bûche Frisson Rouge



Bûche Nuage

# 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 Mendiant 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) 45,00 €  
Sorbet Passion, Sorbet Framboise, Crème Glacée Pistache, Meringue

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

	Œuf	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		X (décor)
Vacherin Vanille/Chocolat	X	X			X

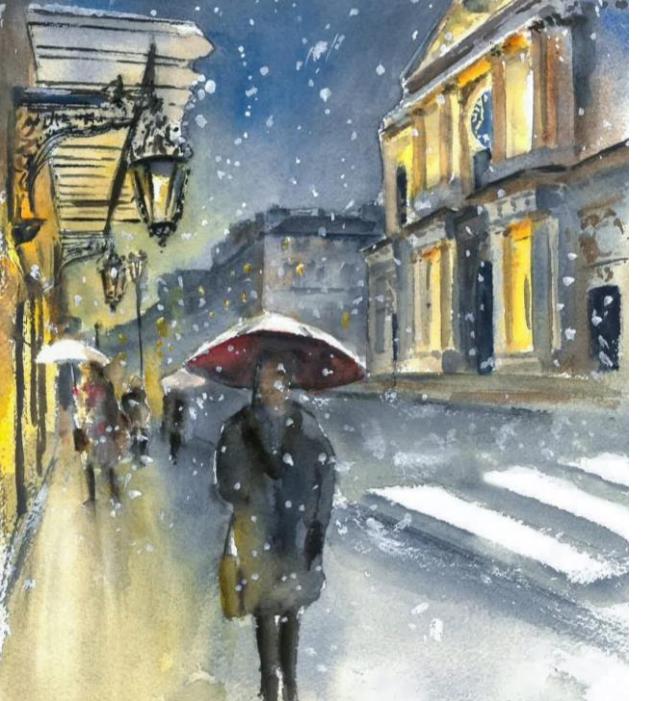
## Dours et Horaires d'Ouvertures Exceptionnels

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



01 39 50 01 63 (puis taper 1)

✉ contact@gaulupeau-receptions.com

Site internet : [www.gaulupeau-receptions.com](http://www.gaulupeau-receptions.com)

44, rue de la Paroisse – 78000 VERSAILLES



ISO 20121

CERTIFIÉ