GAULUPEAU

Traiteur Authentique & Éco-Responsable

Fêtes Gourmandes 2026





Sommaire

Pièces Cocktail Salées Froides & Chaudes	page 3
Pièces Sucrées Assorties	page 4
Entrées	page 5
Plats Viandes & Poissons & Consignes de Réchauffe	page 7
Bûches de Noël	page 9
Desserts de Fêtes	page 11
Allergènes, Prises de Commandes & Règlements	page 12
Livraison & Tarifs ou Retrait Jouy-en-Josas	page 13

Pièces Cocktail Salées Froides

Le Plateau « Découverte » (conditionné 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
Le Diamant noir
Sablé à l'encre de seiche, ganache foie gras, glaçage truffe, champignons & croûton
Le César vert
Bille césar sur sablé parmesan, laitue, parmesan & croûton
La Demi-Lune de foie gras, figue & pistache
Dôme foie gras, glaçage cuivré & figue
Le Savarin nordique
Savarin à la betterave, saumon gravlax betterave, noisette & chantilly wasabi
L'Arête d'encre
Arête de poisson au charbon végétal, rillettes et gravlax de saumon, pomme granny, grenade & billes yuzu
Le Pot au feu revisité
Paleron confit 10 heures, pâte à raviole, glaçage au fond de braisage & vinaigre balsamique

Les Canapés Assortis « Classiques »

Assortiment de 18 Fours Salés Assortis Dressés sur Plateau	**32,40 €**
Assortiment de 24 Fours Salés Assortis Dressés sur Plateau	**43,20 €**
Pain Nordique au Saumon Fumé Gravlax (50 pièces/pain)	**50,00 €**
Pain Nordique au Crabe (50 pièces/pain)	**50,00 €**

Pièces Cocktail Salées Chaudes

Les Assortiments Salés « Classique »

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



Pièces Sucrées Assorties

Les Fours Sucrés Assortis

Assortiment de 28 Fours Sucrés Assortis Dressés sur Plateau	**50,40 €**
Assortiment de 42 Fours Sucrés Assortis Dressés sur Plateau	**75,60 €**

Les Pièces Sucrées

Le Marron pourpre
Confit cassis, bavaroise aux marrons, sablé breton nature
La Tartelette exotique :
Ganache montée à la noix de coco, caramel exotique mangue passion
Le Chou gourmand chocolat :
Chou croustillant, crémeux chocolat noir à la fève de tonka & noix de pécan
La Tartelette frisson :
Tartelette meringuée citron vert, yuzu & menthe, basilic
Le Mont-Blanc :
Sablé croustillant, dôme vanille, crème de marrons & éclats de meringue
Le Casse-noisette
Chantilly caramel, praliné noisette sur biscuit mirliton

Les Macarons Assortis

GLUTEN FREE

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



Entrées

Entrées Froides

par personne TTC

Finger de foie gras sur pain d'épices — **12,00 €**
Gelée de magret fumé, pomme granny et noisettes torréfiées

Tartare de saumon gravlax — **8,00 €**
Coulis de betterave aux épices et pousses de poireau

Entrées Chaudes

Raviole de bœuf & foie gras — **16,00 €**
Girolles et consommé de bœuf à la truffe

Crémeux de potimarron & pépites de foie gras poêlé — **8,00 €**
Éclats de châtaigne et topinambours rôtis au miel

Foie Gras et Saumon Gravlax

Conditionnement sous-vide

Foie Gras de Canard Extra Maison — **prix TTC au Gr / Kg**
Foie Gras mi-cuit au Sauternes & poivre vert de Sichuan
250 Gr / 500 Gr / 1 Kg — **40 € / 70 € / 120 €**

Saumon Gravlax Maison — **prix TTC au Gr / Kg**
Saumon gravlax mariné à la vodka, zestes de citron vert & aneth
250 Gr / 500 Gr / 1 Kg — **25 € / 40 € / 80 €**

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation



Raviole de bœuf & foie gras



Finger de foie gras



GAULUPEAU

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Tartare de saumon gravelax



Crémeux de potimarron



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

Plats Viandes et Poissons

Plats Viandes	**par personne TTC**
Longe de Veau farcie aux cèpes, jus corsé Pomme Darphin & poêlée de champignons	**25,50 €**
Ballotine de Chapon farcie, sauce au foie gras Mousseline de patate douce, mini carottes fondantes & éclats de châtaigne	**24,50 €**

Plat Poisson	**par personne TTC**
Dos de Cabillaud en croûte d'herbes & pécan Sauce champagne, riz noir aux légumes & flan épinard-girolles	**20,50 €**

Plat Végétarien	**par personne TTC**
Risotto à l'encre de Seiche Poêlée de champignons, mini légumes & bisque de crustacés au sauternes	**15,50 €**



Consignes de Réchauffe

Afin de vous accompagner au mieux dans les préparatifs de votre repas festif, la Maison Gaulupeau met à votre disposition une notice détaillée de **consignes de réchauffe,** pour la remise en température des différents mets proposés.

N'hésitez pas à nous solliciter, nous vous adresserons un **exemplaire par mail ou une impression papier** lors du retrait de votre commande, **sur simple demande.**

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

Δ Recommandation : Toujours préchauffer votre four durant 20 minutes.


Ballotine de Chapon


Longe de Veau

GAULUPEAU
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL


Dos de Cabillaud


Risotto à l'encre de Seiche

Photos non contractuelles

Suggestions de présentation

Bûches de Noël

Les Bûches Création « GAULUPEAU » **par personne TTC**

Délice d'Albane **(création 2026)** **8,00 €**
Biscuit pain d'épices, coulis myrtilles, panacotta au miel, mousse chocolat au lait

Nougat d'Hiver **(création 2026)** **8,00 €**
Biscuit madeleine, feuilletine noisette, insert crémeux clémentine, mousse nougat, glaçage chocolat au lait

Frisson Rouge **8,00 €**
Biscuit nature, panacotta à la vanille de Madagascar, palet pulpe de framboise, mousse fruits rouges

Éclat d'Hiver **8,00 €**
Biscuit chocolat, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, feuilletine praliné

GLUTEN FREE

Δ À conserver à une température positive de 4°c maximum.

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



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

Bûche Délice d'Albane



Bûche Frisson Rouge



GAULUPEAU

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Bûche Éclat d'Hiver



Bûche Nougat d'Hiver



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation

Desserts de Fêtes

par personne TTC

Succès **(disponible 6 personnes)** — **7,50 €**
Crème praliné amande noisette, meringue amande croquant aux amandes caramélisées

Velours Craquant **(disponible 6 personnes)** — **7,50 €**
Macaron noisette, mousseline vanille, framboises fraîches

Macaron Ispahan **(disponible en 6 personnes)** — **7,50 €**
Macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises fraîches, biscuit à la rose, litchi

Mamounia **(disponible en 6 personnes)** — **7,50 €**
Mousse chocolat noir 67%, crème brûlée orange, biscuit chocolat

Opéra **(disponible en 6 personnes)** — **6,50 €**
Pain de gênes aux amandes, punch café, ganache chocolat

Δ Taille unique 6 personnes.



Photos non contractuelles – Suggestions de présentation



Allergènes Bûches et Desserts de Fêtes

	Œuf	Lait	Fruits à Coque	Blé	Soja
Délice d'Albane	X	X	X	X	X
Nougat d'Hiver	X	X	X	X	X
Frisson Rouge	X	X	X	X	X
Eclat d'Hiver	X	X	X		X
Succès	X	X	X		
Velours Craquant	X	X	X		
Macaron Ispahan	X	X	X		X (décor)
Mamounia	X	X	X		X
Opéra	X	X	X	X	X



Prises de Commandes et Règlements

Les commandes s'effectuent par téléphone ou par mail, à compter du Lundi 23 Novembre 2026.

Commandes pour le 24 Décembre 2026 :
Prise de commande jusqu'au Samedi 19 Décembre 2026 à 18H00.
Commandes pour le 31 Décembre 2026 :
Prise de commande jusqu'au Samedi 26 Décembre 2026 à 18H00.

Un bon 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 par virement, carte bancaire ou espèces sur place.
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...!

Livraison et Tarifs

Livraison possible les 24 et 31 décembre 2026, entre 09H00 et 15H00 maximum, sous réserve de disponibilité, aux conditions suivantes :

Secteur 1 : Yvelines (inférieur à 10 Km) **30,00 € TTC**
Jouy-en-Josas, Vélizy-Villacoublay, Bièvres, Versailles, Viroflay, Buc…

Secteur 2 : Yvelines & ses environs (entre 10 et 20 Km maximum) **60,00 € TTC**
Le Chesnay, Vaucresson, La Celle Saint Cloud, Meudon, Boulogne, Bailly, Noisy le Roi, Saint Nom la Bretèche…

Secteur 3 : Autres secteurs (entre 20 et 40 Km maximum) **90,00 € TTC**
Autres communes des Yvelines et Ouest Parisien.

Δ Créneau horaire livraison de 2 heures imposé. *(Ex. : entre 9H et 11H)*
Δ Autres communes : sur demande, nous consulter.

Retrait à Jouy-en-Josas





GAULUPEAU

CERTIFICATION INTERNATIONAL
SOCOTEC
ISO 20121
CERTIFIÉ



Adresse :
1, rue du Petit Robinson
78350 JOUY-EN-JOSAS

☎ **01 39 50 01 63**
✉ contact@gaulupeau-receptions.com
Site internet : www.gaulupeau-receptions.com