GAULUPEAU

Gastronomie d'Excellence...

GAULUPEAU

UNE HISTOIRE DE FAMILLE…

C’est en 1998, que la famille GAULUPEAU s’installe à Versailles en rachetant la pâtisserie Notre-Dame, qui fut créé en 1769.

Jean-Claude, le père a la tâche de moderniser l’ensemble de la gamme sucrée, tandis que Romain, le fils, s’active à dynamiser le service traiteur, qui aujourd’hui est devenue l’activité principale de l’entreprise.

L’entreprise prend son essor en décembre 2002, lorsqu’elle acquiert au Chesnay une nouvelle unité de production.

Avec plus de 250 mariages organisés chaque année, la Maison GAULUPEAU s’affiche en Île-de-France comme un acteur majeur de son secteur.

Afin de pérenniser son activité évènementielle, elle rachète en décembre 2013 les « Hauts de Pardaillan » à Épernon (28), ancienne demeure seigneuriale du XVIème siècle. Elle se dote ainsi d’un outil de travail ultra performant, pouvant accueillir plus de 700 personnes debout et 400 personnes assises.

Fort de son développement, la Maison GAULUPEAU voit encore plus grand et se dote aujourd’hui d’un laboratoire de production de plus de 900 m^2 à Jouy-en-Josas.

La Maison GAULUPEAU est devenue au fil des années, plus qu’un savoir-faire, une marque de fabrique. En boutique, comme en réception, la qualité reste constante et le même soin est apporté pour satisfaire une clientèle exigeante.

Maison GAULUPEAU, gastronomie d’excellence !

Carte Mariages & Réceptions

Cocktail 8 Pièces & Dîner
(Entrée/Plat/Dessert/Café)

Cocktail 15 Pièces & Dîner
(Mise en Bouche/Plat/Dessert/Café)

Ateliers Culinaires au Cocktail

Suggestions de Menus
(Annexes 1, 2, 3 & 4)

Location de Matériel

Divers
(Menus Enfants & Prestataires, Buffet de Soirée)

Boissons

Personnel de Service

Cocktail 8 Pièces & Dîner

Cocktail 8 Pièces*

6 Pièces Salées Froides + 2 Pièces Salées Chaudes

Les Pièces Salées Froides

Fraîcheurs
Mini Burger de Légumes, Sauce Béarnaise

Noix de Pétoncle & Blinis au Charbon Végétal

Wrap Saumon & Crémeux d'Avocat

Déclinaison de Foie Gras
Pouss-Pouss Foie Gras, Brunoise de Poires et Gelée au Sauternes

Dôme de Foie Gras & Framboise sur Petit Sablé

Nougat de Chèvre Frais au Magret Fumé & Ganache Foie Gras

Picadors
Bresaola, Raisin & Framboise

Tomate et Mozzarella au Basilic, Pesto

Bille de Chèvre au Paprika & Kalamata

Tendances
Sphère de Brocolis & Carotte Jaune, Crème de Basilic au Piment d'Espelette

Couronne de Saint Agur & Noix, Sablé à l'Encre de Seiche

Millefeuille au Salame Spianata Piccante & Comté

Saveurs d'Asie
Pince-Moi de Crevette Marinée, Radis Noir & Menthe

Cube de Thon façon Tataki

Maki Saumon & Betterave (servi avec une sauce soja & sésame)

Les Pièces Salées Chaudes

Mini Nem de Légumes Croquants (servi avec une sauce soja & sésame)

Coquille de Risotto aux Cèpes

Gigolette de Caille au Miel & Gingembre

Croustinis de Tomate au Basilic

**Toutes les variétés indiquées ci-dessus seront proposées et quantifiées selon le nombre de pièces prévues par personne, par conséquent il n'est pas nécessaire de choisir.*
Néanmoins nous vous laissons la liberté de supprimer certaines pièces de cocktail.

Dîner Servi à Table

Entrée/Plat/Dessert/Café

Entrée
Voir toutes nos suggestions en Annexe 1.

Plat & Garnitures
Voir tous nos plats et garnitures en Annexe 3.

Dessert
Buffet de Desserts
Voir toutes nos suggestions en Annexe 4.
Ou
Assiette Gourmande
Voir toutes nos suggestions en Annexe 4.
Ou
Pièce Montée Croquembouche
(4 choux/personne)

Café/Thé/Infusion

Petits Pains Individuels Inclus (Farine de Tradition Française)

Option Fromage & Salade
Plateau du Fromager (Servi par notre personnel)
5 Sortes Proposées (Chèvre Frais - Brie de Meaux - Comté - Saint Nectaire - Fourme d'Ambert) & Salade de Saison
Ou
Assiette Fromagère
3 Sortes au Choix (Chèvre Frais - Brie de Meaux - Comté - Saint Nectaire - Fourme d'Ambert) & Salade de Saison

Cocktail 15 Pièces & Dîner

Cocktail 15 Pièces*

10 Pièces Salées Froides + 3 Pièces Salées Chaudes +
2 Pièces d'Ateliers Culinaires

Les Pièces Salées Froides

Voir détail cocktail 8 pièces.
(Page précédente).

Les Pièces Salées Chaudes

Voir détail cocktail 8 pièces.
(Page précédente).

Les Pièces d'Ateliers Culinaires (2 inclus au choix)

Découpe de Foie Gras Entier sur Pain Tradition Tranché
(Sel de Guérande – Poivre Concassé)
(1 toast/pers.)

Saumon Fumé Norvégien Tranché à la Main
Mini Blinis Tiède, Crème Fraîche Ciboulette
(1 blini/pers.)

Saint-Jacques Fumée sous Cloche & Salade de Wakamé
(1 cassolette/pers.)

Ravioles de Royans & Espuma de Comté
(1 cassolette/pers.)

**Toutes les variétés indiquées ci-dessus seront proposées et quantifiées selon le nombre de pièces prévues par personne, par conséquent il n'est pas nécessaire de choisir.*
Néanmoins nous vous laissons la liberté de supprimer certaines pièces de cocktail.

Dîner Servi à Table

Mise en Bouche/Plat/Dessert/Café

Mise en Bouche
Voir toutes nos suggestions en Annexe 2.

Plat & Garnitures
Voir tous nos plats et garnitures en Annexe 3.

Dessert
Buffet de Desserts
Voir toutes nos suggestions en Annexe 4.
Ou
Assiette Gourmande
Voir toutes nos suggestions en Annexe 4.
Ou
Pièce Montée Croquembouche
(4 choux/personne)

Café/Thé/Infusion

Petits Pains Individuels Inclus (Farine de Tradition Française)

Option Fromage & Salade
Plateau du Fromager (Servi par notre personnel)
5 Sortes Proposées (Chèvre Frais - Brie de Meaux - Comté - Saint Nectaire - Fourme d'Ambert) & Salade de Saison
Ou
Assiette Fromagère
3 Sortes au Choix (Chèvre Frais - Brie de Meaux - Comté - Saint Nectaire - Fourme d'Ambert) & Salade de Saison

Cocktails
Mojitos / Sangria
MOJITO

Ateliers Culinaires au Cocktail
(En Option)

Présentés par notre Personnel devant vos convives.
A titre indicatif, toute animation de buffet entraînera un supplément de personnel.

Foie Gras Entier sur Pain Tradition Tranché
Sel de Guérande - poivre concassé
(1 toast/pers.)

Foie Gras Frais Poêlé
Sel de Guérande - poivre concassé
(1 toast/pers.)

Saumon Fumé Norvégien Tranché à la Main
Mini Blinis Tiède, Crème Fraîche Ciboulette
(1 blini/pers.)

Saint-Jacques Fumée sous Cloche & Salade de Wakamé
(1 cassolette/pers.)

Ravioles de Royans & Espuma de Comté
(1 cassolette/pers.)

Banc d'Huîtres de Bretagne N°3
Citron - Vinaigre à l'Echalote - Pain de Seigle - Beurre Echiré
(1 huître/pers.)

Mini Crêpes Salées
Dés de tomate - émincé d'oignons - viande de bœuf - poivrons - fromage râpé - sel - poivre
(1 crêpe/pers.)

Jambon Serrano (minimum 6,5 kg, 350 à 400 toasts)
Toasts de Pain à l'Ancienne, Tapenade d'Olive & Confiture de Tomates

Wok
Bœuf Sauté au Paprika et aux Champignons
Sauté de Crevettes à l'Ail et au Basilic
(1 au choix)

Mini Burgers : Taille Moyenne Ø 5Cm
Rondelle de tomate - rondelle d'oignons - viande de bœuf haché - cheddar sauce hamburger
(1 hamburger/pers.)

Wrap à la Plancha
Veau, dinde et poulet : origine France, sauce blanche, oignons, poivrons
(1 wrap/pers.)

Plancha de Brochette de Crevettes & Saint-Jacques Marinées
(1 brochette/pers.)

Brochettes de Bœuf Marinées & Snackées à la Plancha
Sauce Béarnaise
(1 brochette/pers.)

Detox Smoothie
Composez vous-même votre Smoothie (ingrédients ci-dessous) :
Banane, Fraise, Orange, Pamplemousse Rose, Kiwi, Glace Pilée
(1 Smoothie/pers, soit 25 cl.)

Suggestions d'Entrées
Annexe 1

(1 entrée froide ou 1 entrée chaude au choix)

ENTRÉES FROIDES

Tartare de Cabillaud & Radis Rose, Sauce Vierge

Gâteau de Gambas à la Crème d'Avocat, Sauce Cressonnette

Jardin de Légumes, Panacotta de Burrata & Copeaux de Truite, Granola aux Graines Bio

Saumon en Tataki Pistaché, Poêlée de Légumes au Basilic & Tuile de Parmesan

Gaspacho de Tomate, Brunoise de Concombre et Poivron & Gressin au Pavot

Gâteau de Légumes du Soleil, Huile Vierge aux Herbes Aromatiques

Cannelloni de Petits Légumes & Jus aux Agrumes

Carpaccio de Tomates Anciennes & Burratina, Pesto et Basilic (de mai à septembre)

Infusion de Magret Fumé & son Mendiant, Mesclun

Carpaccio de Lotte & Julienne de Légumes, Vinaigre de Xérès & Baies Roses

« Finger » de Foie Gras Entier & Pistaches, Transparence à la Pomme Granny

ENTRÉES CHAUDES

Tronçon de Gambas à la Citronnelle & au Gingembre, Bouillon Asiatique aux Herbes & Raviole

Wok de Légumes aux Saint-Jacques, Bouillon Thaï au Gingembre

Mousseline de Légumes & Noix de Saint-Jacques au Pesto

Duo de Lotte et Saint-Jacques, Cannelés de Légumes, Réduction de Jus de Crustacés

Suggestions de Mises en Bouche
Annexe 2

(1 mise en bouche froide ou 1 mise en bouche chaude au choix)

MISES EN BOUCHE FROIDES

Saumon en Tataki Pistaché, Poêlée de Légumes au Basilic & Tuile de Parmesan

Carpaccio de Lotte & Julienne de Légumes, Vinaigre de Xérès & Baies Roses

Jardin de Légumes, Panacotta de Burrata & Copeaux de Truite, Granola aux Graines Bio

Prélude de Saint-Jacques aux Petits Légumes, Vinaigrette à l'Huile de Truffe

Tartare de Saumon Gravelax, Vinaigrette Balsamique

Gaspacho de Tomate, Brunoise de Concombre & Gressin au Pavot

Jardin de Légumes, Panacotta de Burrata & Granola aux Graines Bio

MISES EN BOUCHE CHAUDES

Mousseline de Légumes & Noix de Saint-Jacques au Pesto

Gambas & son Riz Safrané au Parfum d'Anis

Crème de Lentilles, Bâtonnet d'Orange Confite

Crème de Lentilles et son Foie Gras Poêlé, Bâtonnet d'Orange Confite

Suggestions de Plats & Garnitures
Annexe 3

(1 plat viande ou 1 plat poisson ou 1 plat végétarien au choix)

PLATS VIANDES

Longe de Veau en Crumble d'Amandes, Jus Corsé
Écrasé de Pomme de Terre aux Olives & Piperade de Légumes

Haut de cuisse de Volaille, Jus Court au Parfum de Truffe
Gratin de Pomme de Terre & Duo d'Asperges et Tomates Cerises Grappe

Filet de Canette rôtie à la Fleur de Sel, Sauce Chutney de Poires
Polenta Verde au Sésame & Salade d'Herbes

Ballottine de Volaille farcie, Sauce Forestière
Tagliatelles de Légumes (carottes, courgettes) & Fricassée de Champignons (pleurotes, paris, cèpes, girolles)

Pavé de Rumsteak, Sauce Saint-Emilion & Poivre de Sarawak
Galette de Pomme Darphin & Wok de Légumes Confits

Pulled'Duck, Sauce à la Sauge & Salade d'Herbes
Écrasé de Patate Douce & Duo d'Asperges et Tomates Cerises Grappe

Tournedos de Bœuf, Sauce Madère
Millefeuilles de Pomme de Terre & Tomates Cerises Grappe

Suggestions de Plats & Garnitures
Annexe 3

(1 plat viande ou 1 plat poisson ou 1 plat végétarien au choix)

PLATS POISSONS

Filet de Daurade aux Olives & Citron Confit
Risotto Arborio au Basilic & Duo de Carottes Fanes

Médaillon de Lotte Cuisson Basse Température, Réduction de Jus de Crustacés
Risotini Andalou & Feuille Tuile

Cabillaud Nacré, Sauce Vierge à la Vanille & Agrumes
Galette de Pomme Darphin & Petits Légumes

PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto Verde aux Asperges et Lait de Soja (asperges, fèves, pois gourmands)
Tuile de Parmesan & Tomates Confites

Tagine de Légumes au Cumin & Cannelle
(Carotte, navet, panais, céleri, courgette, tomate, oignons, coriandre, raisins secs & pruneaux)

Linguine aux Légumes Confits à l'Huile Vierge
(Linguine, carotte, courgette, poivrons, pois gourmands & soja)

Suggestions de Desserts
Annexe 4

BUFFET DE DESSERTS
(4 à 5 sortes au choix / Δ sans gluten)

Azur : Sablé Chocolat à la Fleur de Sel, Biscuit Chocolat, Crème au Yuzu, Mousse Chocolat aux Eclats de Fleur de Sel

Opéra : Pain de Gênes aux Amandes, Punch Café, Ganache Chocolat

Δ **Feuille d'Automne** : Mousse Chocolat, Meringue, Amandes

Δ **Mamounia** : Mousse Chocolat Noir 67%, Crème Brûlée Orange, Biscuit Chocolat

Δ **Macaron Ispahan** : Macaron à la Rose, Crème aux Pétales de Roses, Framboises Fraîche, Litchis

Δ **Velours Craquant** (de mai à septembre) : Macaron Noisette, Mousseline Vanille, Framboises

Framboisier (de mai à septembre) : Biscuit Amandes, Mousseline Vanille, Framboises

Fraisier (de mai à septembre) : Biscuit Amandes, Mousseline Vanille, Fraises

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

Roussillon : Mousse Pistache au Chocolat Blanc, Marmelade d'Abricots, Abricots Poêlés, Biscuit Amande

Mangarosa : Dacquoise et Bavaroise Coco, Croustillant Coco, Mousse Mangue Passion

Δ **Succès :** Mousse Praliné Amandes Noisettes, Croquant aux Amandes Caramélisées, Meringue Amandes

Végan Choco : Chocolat Noir, Praliné, Fruits à Coques (Amandes & Noisettes)

Δ **Crémeux Végan Fruits Rouges ou Exotique** (selon saison) : Biscuit Farine de Riz, Chocolat Blanc, Lait de Coco, Beurre de Cacao, Fruits Frais

Tartes : Framboises, Fraises (selon saison), Abricots, Pommes, Griottes, Citron, Orange, Bourdaloue, Chocolat

ASSIETTES GOURMANDES
(3 desserts individuels au choix)

ENTREMETS INDIVIDUELS
(voir composition à gauche)

Crémeux Végan Fruits Rouges ou Exotique

Mamounia & Crème Anglaise à l'Orange

Framboisier & Coulis de Fruits Rouges

Fraisier & Coulis de Fruits Rouges

Opéra Crème Anglaise au Café

Feuille d'Automne

Velours Craquant

Macaron Ispahan

Végan Choco

Mangarosa

Roussillon

Succès

Diva

Azur

GLACES & SORBETS
(sous réserve de congélateur sur place)

Fruits de la Passion, Framboises, Fraises, Citron, Noix de Coco, Vanille, Chocolat, Abricot, Café, Cassis, Caramel, Orange, Pistache…

MINIS VERRINES

Panacotta aux Fruits Rouges

Mousse aux 3 Chocolats

Soupe de Fruits Rouges

Salade de Fruits

Tiramisu

CASSOLETTES

Crème Pistache Chocolat

Crème Brûlée Vanille

Mousse au Chocolat

TARTES INDIVIDUELLES

Fine aux Pommes, Chocolat, Orange, Citron Meringuée, Abricots, Bourdaloue, Framboises (de mai à septembre), Fraises (de mai à septembre)

ET AUSSI…

2 Picadors de Fruits Frais

2 Choux Croquembouche

2 Fours Sucrés Assortis

2 Macarons Assortis

Location de Matériel

(Incluse dans notre Forfait Traiteur)

COCKTAIL

Nappage coton blanc pour les buffets, Rehausse, Platerie Ardoise, Assiette Verre

Verrerie Série « Prestige » :

Flûte à champagne, verre à jus de fruits/whisky

Vasque à Champagne, Consommables (serviettes papier, sacs poubelle…).

DÎNER

Nappage coton blanc pour le buffet de dessert et l'open bar

Les tables et les chaises sont fournies par le lieu de réception

Nappage et serviettes de tables en coton blanc

Verrerie Série « Prestige » :

Flûte à champagne, Verres à Vin, Verre à Eau, Verre à jus de fruits/whisky

Assiettes de table en Porcelaine Blanche, Filet Or ou Carrée

Couverts Inox Massif 18/10

Equipement de l'office (tables, étuves de réchauffe, réchaud…).

⚠ En cas de récupération du matériel imposée par le lieu de réception le dimanche et/ou les jours fériés, une majoration sera appliquée (sur devis).

VAISSELLE INCLUSE DANS NOTRE FORFAIT TRAITEUR

OU

⚠ Pour tout changement de verres, couverts ou assiettes : sur devis, nous consulter.

Divers

(Menus Enfants & Prestataires, Buffet de Soirée)

MENUS ENFANTS
(Entre 3 et 12 ans)

Entrée : Éventail de Melon & Jambon de Parme (selon saison) ou Quiche Lorraine

Plat : Emincé de Volaille et Gratin Dauphinois

Dessert : Mousse au Chocolat « Caraïbe »

PLATEAUX REPAS FROIDS PRESTATAIRES
(Disc–Jockey, Baby-Sitter, Photographe, Vidéaste, Magicien, Musicien, Agent…)

Aux bons soins du Chef :

Entrée

Plat & Garniture

Dessert Individuel

Petit Pain individuel

OPTION BUFFET DE SOIRÉE SUCRÉ

Fours Sucrés Assortis

Macarons Fours Assortis

Glaces ou Sorbet Individuel
(Sous réserve de congélateur à disposition)

Pyramide de Macarons (hauteur 30 cm, env. 80 macarons)

Pyramide de Macarons (hauteur 40 cm, env. 130 macarons)

Pyramide de Macarons (hauteur 50 cm, env. 200 macarons)

Corbeille de Fruits de Saison (6 kg)

Mini Brochette de Fruits Frais (3 morceaux de fruits/brochette)

Mini Verrine
(Crème à la Fraise Tagada, Mousse aux 3 Chocolats, Soupe de Fruits Rouges, Crème au Carambar, Salade de Fruits, Tiramisu, Panacotta aux Fruits Rouges)

Animation « Crêpes Party » (150 crêpes)
(Chocolat noir fondu, confiture de fraises, crème de marrons, sucre, beurre)

OPTION BUFFET DE SOIRÉE SALÉ

Sur simple demande, nous pouvons vous transmettre nos propositions de buffet de soirée salé.

Boissons

OPTION FORFAIT BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Cocktail + repas + fin de soirée (sans limite de quantité)

Eau Minérale Gazeuse Badoit (bouteille verre)
Eau Minérale Evian (bouteille verre)
Jus de Pomme, Jus d'Orange
Magnums de Coca-Cola
Perrier

OPTION FORFAIT BOISSONS ALCOOLISÉES :

Forfait Vins N°1 (Dîner uniquement, sans limite de quantité)

Blanc : Vignoble Arnaud Coteaux Varois en Provence AOP (75 cl)
Rouge : Vignoble Arnaud Coteaux Varois en Provence AOP, l'Adret (75 cl)
Ou
Forfait Vins N°2 (Dîner uniquement, sans limite de quantité)
Blanc : Chablis Vieilles Vignes Domaine de Séguinot (75 cl)
Rouge : Montagne Saint-Emilion Château de Maisons Neuve (75 cl)

Forfait Champagne
Cocktail + dessert + fin de soirée (sans limite de quantité)
Champagne : Pernet-Lebrun, Cuvée de Réserve (75 cl)

Nous n'exerçons pas de droit de bouchon.
L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Personnel de Service

DÉTAIL DU PERSONNEL DE SERVICE :

Le personnel de service est prévu **3 heures avant** le début de la réception pour assurer la mise en place des buffets et des tables.

Il est à noter que du personnel restera présent après 24H00 pour assurer la continuité et la fin de la réception.

Il sera nécessaire de prévoir une heure supplémentaire après le départ de vos invités pour le débarrassage de la salle, le nettoyage de l'office et la remise en état des locaux.

DÉROULÉ DE LA SOIRÉE :

Début de la réception à 18H00 (horaires à confirmer).

Arrêt de la musique et départ des invités à 04H00 (horaires à confirmer).

Départ du personnel à 05H00 après remise en état des locaux.

Base 1 Maître d'hôtel pour 20 à 25 convives, **hors responsable**.

SUR UNE BASE DE 100 INVITÉS :

- 1 Maître d'Hôtel Responsable
- 4 Maîtres d'Hôtel
- 1 Officier Polyvalent Chauffeur Livreur
- 2 Cuisiniers

GAULUPEAU

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