GAULUPEAU

Gastronomie d'Excellence...

Brochure Séminaires & Événements

Sommaire

Une histoire de famille ..... Page 3

La Maison Gaulupeau ..... Page 4

Pauses gourmandes ..... Page 5

Cocktails ..... Page 8

Repas assis & dîner Gala ..... Page 15

Instants à partager ..... Page 18

Plateaux repas & lunchbox ..... Page 21

Boissons ..... Page 25

Personnel de service ..... Page 27

Art de la table by Gaulupeau ..... Page 29

Nos lieux de réceptions & partenaires ..... Page 32

Nos références ..... Page 35

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 (78) une nouvelle unité de production, qui lui permet de totaliser plus de 500 m² de laboratoire.

Avec plus de **250 réceptions et évènements d'entreprise** 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 en février 2023 d'un nouveau **laboratoire de production de plus de 900 m²** à Jouy-en-Josas (78), entre Versailles et Vélizy, **et à seulement 15km de la Porte de Saint Cloud.**

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 !

La Maison Gaulupeau

Notre philosophie

La maison GAULUPEAU est attachée à perpétuer l'esprit de famille et son savoir-faire artisanal. L'art de recevoir fait partie de notre ADN. Nous mettons un point d'honneur à mettre en valeur l'héritage de la Maison tout en ayant une vision contemporaine et actuelle de la gastronomie d'aujourd'hui.

Nos prestations sur mesure pour une qualité assurée

La Maison vous propose une gamme de prestations complètes et personnalisées, du petit-déjeuner, en passant par le cocktail, le format buffet ou encore le dîner de Gala. Pour vos évènements professionnels ou particuliers, nous mettons tout en œuvre pour vous proposer une gamme de produits mêlant modernité, élégance et raffinement, pour un évènement à votre image.

Nous garantissons des produits de qualité avec notre sélection des meilleurs produits auprès de nos partenaires et producteurs locaux.

Des professionnels passionnés

Notre équipe à taille humaine vous garantit un service de qualité, nous avons pour objectif de vous faire vivre un moment de gastronomie mémorable pour vous et vos invités.

Nos engagements éco-responsables

La Maison Gaulupeau, traiteur engagé tant au niveau environnemental que sociétal. Soucieux de l'impact de notre activité sur l'environnement et du bien-être de ses équipes, la Maison Gaulupeau lutte contre la gaspillage alimentaire, favorise l'inclusion, la transmission du savoir-faire et les circuits courts.

Pauses gourmandes

Café d'accueil

Gourmandises

- Assortiment de mini-viennoiseries :
  - Mini pain au chocolat
  - Mini croissant
  - Mini pain aux raisins
  - Mini chausson aux pommes
  - Mini brioche
  - Chouquettes
- Brochettes de Fruits Frais (en option)

Boissons chaudes

- Café
- Thé

Boissons froides

- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Eau plate et gazeuse

Pauses gourmandes

Pièces sucrées

- Mini moelleux : poire, chocolat, noix de pécan
- Financier : à l'orange, cerise amarina, coco, ananas, framboise pistache
- Chouquettes
- Madeleines
- Macarons fours assortis : vanille, café, chocolat, pistache, citron-cannelle, praliné, framboise, orange

Boissons chaudes

- Café
- Thé

Boissons froides

- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Eau plate et gazeuse

Cocktails

Pièces salées froides

Fraîcheurs

- Mini burger de légumes, sauce béarnaise
- Pince-moi de crevette marinée, radis noir & menthe
- Noix de pétoncle & blinis au charbon végétal

Verrines

- Fraîcheur de légumes vanillés aux agrumes
- Homard & gambas au chutney de mangue, pousse alfafa
- Effilochés de tourteaux au paprika
- Gambas à la crème d'avocat
- Ananas frais rôti et ecrevisse juste poêlée, crème au corail d'oursin
- Crème de petit pois au magret de canard fumé

Déclination de foie gras

- Dôme de foie gras & framboise sur Petit sablé
- Nougat de chèvre frais au magret fumé & ganache foie gras
- Pouss-pouss foie gras, brunoise de poires et gelée au Sauternes

Tendances

- Sphère de brocolis & carotte jaune, crème de basilic au piment d'Espelette
- Couronne de Saint-Agur & noix, sablé à l'encre de seiche
- Cube de thon façon tataki

Pièces salées froides

Picadors

- Bresaola, raisin & frambroise
- Tomate et mozzarella di buffalla au basilic
- Gambas, radis noir et feuille de menthe
- Cube de foie gras & son confit d'oignon
- Abricot moelleux & ganache au foie gras

Cassolettes

- Carpaccio de bœuf au basilic & copeaux de parmesan
- Rougets aux petits legumes confits
- Mousse de betterave & crevette, crumble à la tomate
- Gambas sur lit de poireaux
- Saumon mariné à l'aneth

Canapés prestige (sur demande)

- Canapés prestige assortis : tapenade, saumon fumé, œuf de caille tomate cerise, asperge...

Pièces salées chaudes

Classiques

- Mini nem de légumes croquants (servi avec une sauce soja & sésame)
- Coquille de risotto aux cèpes
- Croustinis de tomate au basilic
- Gigolette de caille au miel & gingembre

Mini cocottes

- Mousseline de légumes & sa noix de Saint-Jacques
- Parmentier de poisson
- Croquants de légumes au cumin
- Risotto « arborio » aux champignons ou aux gambas
- Parmentier de canard
- Pot au feu

Nous pouvons également vous proposer des pièces saveurs du monde en fonction de votre thématique.

Woodbox

Plat chaud servi en conditionnement « bio éthique »

Viandes :

- Tajine de poulet aux olives
- Émincé de volaille au curry & riz basmati
- Blanquette de veau aux petits champignons & riz basmati
- Bœuf bourguignon aux carottes
- Pot au feu aux petits légumes
- Street food bœuf teriyaki
- Street food poulet

Poissons :

- Petit cabillaud aux herbes & barigoules de petits légumes
- Méli-mélo de la mer & wok de légumes
- Mini-penne au saumon
- Street food crevettes

Végétarien :

- Riz végétarien
- Street food végétarien

Pièces sucrées

Les Incontournables

- Fours sucrés assortis (éclair, religieuse, tartelette, opéra, paris-brest, salambo...)
- Macarons assortis (vanille, café, chocolat, pistache, citron, cannelle, praliné, framboise, orange...)
- Picadors de fruits frais

Verrines

- Crème à la fraise tagada, mousse aux 3 chocolats, soupe de fruits rouges
- Crème au carambar, salade de fruits, tiramisu, panacotta aux fruits rouges

Cassolettes

- Mousse au chocolat
- Crème pistache chocolat
- Crème brûlée vanille

Animations culinaires

Animations salées :

- Foie gras entier sur pain tradition tranché
- Foie gras frais poêlé
- Saumon fumé norvégien tranché à la main
- Saint-Jacques fumées sous cloche
- Ravioles de Royans, espuma de vieux comté
- Mini crêpes salées
- Banc d'huîtres de Bretagne
- Jambon Serrano
- Wok
- Mini burgers
- Wrap à la plancha
- Plancha de brochette de crevettes & Saint-Jacques marinées
- Brochettes de bœuf marinées & snackées à la plancha
- Plancha caraïbe : langoustes grillées & sauce maison
- Detox smoothies
- Pierrade de pomme de terre taille grenaille sur gros sel : végétarien
- Bruschetta (2 sortes au choix) : végétarien
- Corner of french fries

Animations sucrées :

- Mini crêpes party
- Pop-corn
- Barbapapa
- Gaufres
- Fontaine de chocolat

Repas assis & dîner Gala

Menu Élégance

Entrées (1 au choix) :

Tartare de Saint-Jacques, pomme céleri, huile vierge à l'anis vert
***

Crémeux de cabillaud & Saint-Jacques, pointe de yuzu
***

Ravioles d'écrevisse au coulis de langoustine
***

Pressé de bœuf au foie gras entier
(Confit de bœuf, foie gras entier)

Plats viandes (1 au choix) :

Longe de canard au gorgonzola
Pommes sarladaises, tomate provençale
***

Pavé de bœuf, béarnaise à l'estragon & aux cèpes
Fricassée de cèpes & girolles, éventail de pommes de terre
***

Suprême de poulet jaune aux girolles
Blinis de charlotte, brunoise de petits légumes
***

Paleron de veau à la moutarde de Meaux
Polenta crémeuse, tagliatelles de légumes

Ou

Plats poissons (1 au choix) :

Cabillaud au chorizo ibérique, crème de poivrons doux
Risotto di fregola sarda con parmigiano
***

Ballotine de saumon, beurre blanc passion
Riz vénéré

Desserts (1 au choix) :

Dôme mangue, passion, yuzu
(Biscuit craquant chocolat blanc, cœur ananas mangue,
Mousse passion yuzu, shot smoothie mangue)
***

Tourbillon
(Génoise rose, crémeux passion mangue, crème anglaise)
***

Macaron velours craquant
(Macaron noisette, mousseline vanille, framboises)
***

Sablé caramel
(Sablé breton, crème caramel au sel de guérande, éclats de noisettes, glaçage chocolat noir)
***

Assiette gourmande
(Croustillant au chocolat, cassolette de crème brûlée vanille & verrine de salade de fruits frais)

Café, thé, infusion

Petits pains individuels inclus
(farine de tradition française)

Option fromage & salade (sur demande)

Servi à l'assiette :
Chèvre frais – brie de Meaux – comté
& salade de saison

Menu Gala

Entrées (1 au choix) :

Cannelloni de homard sauce crustacés
Œufs volants
***
Tartare de cabillaud & radis rose
Sauce vierge
***
Foie gras maison façon mystère
Pain brioché
***
Duo de lotte et Saint-Jacques
Cannelés de légumes, réduction de jus de crustacés
(entrée chaude)

Plats viandes (1 au choix) :

Filet de bœuf sauce grand veneur
Gratin dauphinois lardé & tian de légumes
(courgette, tomate, aubergine)
***
Ballottine de volaille au foie gras
Carottes & fenouil fane sur un lit de pois gourmands
***
Filet de canette rôtie sauce à l'arabica
Polenta verde & poireaux « crayon », carottes fanes

Ou

Plats poissons (1 au choix) :

Dos de saumon braisé au champagne
Polenta verde au sésame & wok de légumes confits
***
Rôti de bar farci à la crème de poivron
Risotto crémeux & petits légumes croquants
(carottes, poireaux, gnocchis)

Fromage & salade

Servi à l'assiette :
Chèvre frais – brie de Meaux – comté
& salade de saison

Desserts (1 au choix) :

Mamounia & sa crème anglaise à l'orange
(Mousse chocolat noir 67%, crème brûlée orange, biscuit chocolat)
***
Macaron Ispahan
(Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises fraîches, litchis)
***
Mangarosa
(Dacquoise et bavaroise coco, croustillant coco, mousse mangue passion
***
Assiette gourmande
(Mamounia & crème anglaise à l'orange, verrine de tiramisu & picadors de fruits frais)

Café, thé, infusion

Petits pains individuels inclus
(farine de tradition française)

Instants à partager

Instants à partager

salé

- Pain suédois jambon cru
- Pain suédois crudités
- Pain suédois roquefort noix
- Pain suédois tarama
- Pain suédois saumon fumé
- Pain suédois crabe

- Mini bun’s rillettes de saumon
- Mini bun’s mousse de foie
- Mini bun’s mascarpone
- Mini bun’s tarama
- Mini bun’s mascarpone
- Mini bun’s tarama

- Mini club sandwich jambon cru
- Mini club sandwich œuf mimosa
- Mini club sandwich cresson oeuf
- Mini burger
- Mini hot dog
- Mini croque-monsieur
- Mini sandwich “le parisien”

- Plateau du fromager
- Plateau de charcuteries assorties

Instants à partager

sucré

- Fours sucrés assortis (éclair café, chocolat, religieuse café, chocolat, tartelettes citron, orange, chocolat, fraise, framboise, opéra, paris-brest…)
- Macarons fours assortis (vanille, café, chocolat, pistache, citron, praliné, framboise…)
- Glaces ou sorbet individuel (sous réserve de congélateur à disposition)
- Pyramide de macarons (80, 130, 200 macarons)
- Corbeille de fruits de saison (6 kg)
- Mini brochette de fruits frais (3 morceaux de fruits/brochette)
- Verrines de crème à la fraise tagada, mousse aux 3 chocolats, soupe de fruits rouges, crème au carambar, salade de fruits, tiramisu, panacotta aux fruits rouges

Plateaux repas & lunchbox

Plateaux repas

Notre gamme de plateaux repas s'adapte à tous vos types de **déjeuners d'affaires**. Idéal pour partager un repas complet entre collaborateurs sans perdre de temps !

Nous vous proposons **des plateaux repas complets**, à consommer froid ou chaud selon votre envie. Chaque plateau comprend une entrée, un plat, un fromage et un dessert, accompagné d'un petit pain individuel. Le tout **fait maison** par nos équipes dans notre laboratoire.

Nos plateaux-repas sont entièrement en carton & PS **recyclables PLANETSCORE A et nos couverts en bois de bambou.**

Sur demande **nous pouvons adapter le plateau repas** en fonction des spécificités alimentaires de vos collaborateurs et vous **proposer notre carte de boissons et gourmandises sucrées** pour accompagner votre repas.

INCLUS DANS LE PLATEAU REPAS
Votre formule, pain, couverts, serviette, sel & poivre.

RETRAIT GRATUIT
En boutique à Versailles, ou dans nos locaux à Jouy-en-Josas.

LIVRAISON (Du mardi au samedi) dans toute l'IDF.
Commande à effectuer 48h à l'avance.
Minimum de 4 plateaux repas.

Plateaux repas

Gaulup'food Trianon

- **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
- **Dessert Gourmand :** Salade de fruits frais
- Petit pain individuel

Gaulup'food Nordique

- **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
- **Dessert Gourmand :** Tarte au citron façon finger
- Petit pain individuel

Gaulup'food Vapeur

- **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
- **Dessert Gourmand :** Dôme mangue passion yuzu
- Petit pain individuel

Gaulup'food Indien

- **Entrée :** Salade de Riz Basmati aux Amandes
- **Plat du Chef (à consommer chaud) :** Agneau façon curry Madras, semoule aux petits légumes
- **Fromage :** Saint-Nectaire
- **Dessert Gourmand :** Grenat onctueux au chocolat Caraïbe, coulis de fruits rouges et tuile nougatine coco
- Petit pain individuel

Gaulup'food Eggs & Co

- **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
- **Dessert Gourmand :** Crème aux œufs, caramel maison
- Petit pain individuel

Gaulup'food Vegan

- **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
- Petit pain individuel

Lunchbox

Un choix varié de sandwichs :

- Sandwich baguette provençal : légumes et mozzarella marinés, tartare de tomate, roquette, pignons de pin

Ou

- Sandwich baguette poulet : blanc de poulet, salade, tomate, mayonnaise

Ou

- Sandwich pain de mie trio (soit 3 triangles) :

1 triangle poulet crudités (blanc de poulet, salade, tomate, mayonnaise)

1 triangle saumon fumé (saumon fumé, beurre)

1 triangle végétarien (légumes du soleil, beurre)

Ou

- Sandwich bagel poulet curry : poulet au curry, concombre, tomate, roquette

Ou

- Sandwich pain viennois au thon : rillette de thon, tomate, concombre, pesto

Boissons

Boissons

Boissons fraîches :

- Eau minérale Evian (bouteille verre)
- Eau minérale gazeuse Badoit (bouteille verre)
- Jus de pomme, jus d'orange 100 % pur jus
- Coca-cola, Coca-cola Zéro
- Perrier
- Heineken en fût de 5 litres (avec tireuse incluse) (environ 25 bières par fût)

Vins & champagne :

- Vins « vignoble Arnaud »
  - Blanc : coteaux varois en provence AOP (75 cl)
  - Rouge : coteaux varois en provence AOP, l'Adret (75 cl)
  - Rosé : coteaux varois en provence AOP, l'Adret (75 cl)
- « Vins supérieurs »
  - Blanc : Chablis vieilles vignes (75 cl)
  - Rouge : Montagne Saint-Emilion château de Maison Neuve (75 cl)
- Champagne : Pernet-Lebrun, cuvée de réserve (75 cl)

Animations* :

- Bar à jus de fruits frais pressés (orange, banane, kiwi, pomme, ananas)
- Bar à smoothies (orange, banane, kiwi, ananas, fraise, pomme)
- Bar à cocktail avec ou sans alcool (spritz, mojito, punch)
- Soupe champenoise au champagne ou au crémant

*Autres animations sur demande.

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

Personnel de service

Personnel de service

Détail du personnel de service :

Notre personnel de service dédié à votre évènement est composé de professionnels qualifiés pour un service sur mesure.
Le responsable maître d'hôtel et son équipe sont prévus minimum **3 heures avant** le début de la réception pour assurer la mise en place des buffets et des tables.
Il sera nécessaire de prévoir **1 heure** supplémentaire après le départ de vos invités pour le débarrassage de la salle et le nettoyage de l'office.

Sur une base de 100 invités :

- 1 maître d'hôtel responsable
- 4 maîtres d'hôtel
- 1 officier polyvalent chauffeur livreur
- 2 cuisiniers

Art de la table

Art de la table

Cocktail

- Nappage coton blanc pour les buffets, réhausse, platerie ardoise, assiettes en verre.
- Verrerie série « Élégance » : flûtes à champagne, verres à jus de fruits/whisky.
- Vasque à champagne, consommables (serviettes papier, sacs poubelle…).

Dîner

- Les tables et les chaises sont fournies par le lieu de réception.
- Nappage et serviettes de tables en coton blanc.
- Verrerie série « Élégance » : flûtes à champagne, verres à vin, verres à eau, verres à jus de fruits/whisky.
- Nappage coton blanc pour le buffet de soirée.
- Assiettes de table en porcelaine blanche, filet or ou carrée.
- Couverts inox massif 18/10
- Equipement de l'office (tables, étuves de réchauffe, réchaud…).

Autres options sur devis : nous consulter

Δ En cas de récupération du matériel imposée par le lieu de réception les samedis, les dimanches, de nuit et les jours fériés : une majoration sera appliquée (sur devis).

Nos lieux de réceptions & partenaires

Nos lieux de réceptions

Le 12’15’ by Gaulupeau

Situé à moins de 15km de Paris Ouest, au Centre d’Affaires du Petit Robinson à Jouy-en-Josas (78), entre Versailles et Vélizy, notre magnifique salle de réceptions vous accueille pour célébrer vos événements privés et professionnels. Mariage, anniversaire, baptême, dîner de gala, congrès & séminaire, repas d’affaires… nous vous accompagnerons pour faire de votre réception une belle réussite.

Les Hauts de Pardaillan

Située entre les Yvelines et l’Eure-et-Loir, cette magnifique demeure seigneuriale du XVIème siècle, en lisière de la forêt de Rambouillet, vous propose ses salons de réceptions, de 80 à 300 personnes, avec 60 couchages, piscine et parking privé, exclusivité du site…

Château Barthélemy

Château du Bois du Rocher

Château des Clos

Campus BNP Louveciennes

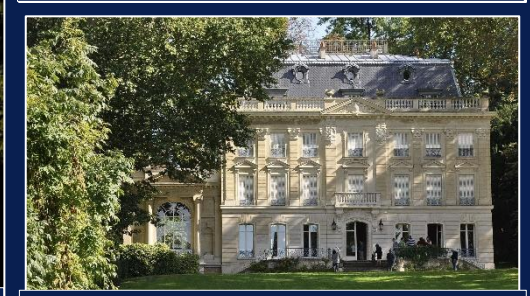
Domaine de Vaujoly

Palais des Congrès de Versailles

La Thibaudière

Château de Breteuil

La Butte Ronde



Domaine de Vert-Mont

Lieux partenaires

Trouvez l'accord parfait avec nos lieux partenaires présents dans toute la région Ile-de-France, & les départements limitrophes…

Nos références

Ils nous ont fait confiance :

GAULUPEAU

1, rue du Petit Robinson
78350 JOUY-EN-JOSAS
☎ 01 39 50 01 63 (puis taper 2)
✉ contact@gaulupeau-receptions.com
@ : www.gaulupeau-receptions.com