



SALLES DE RECEPTION

DOMAINE DE LA BAUQUIERE

TRAITEUR

Dites nous «oui », pour le plus beau jour de votre vie ...



A l'occasion de votre Mariage

Le Domaine de la Bauquière a étudié spécialement à votre attention des propositions « tout inclus »

- ∞ Votre Repas servi à table ou sous forme de buffet.
- ∞ Les Boissons à discrétion : Les alcools et les softs pendant le vin d'honneur, le vin servi à table, l'eau minérale plate et pétillante, le café.
- ∞ Votre Dessert personnalisé : La pièce montée traditionnelle ou l'entremet Américain à étages.

Le Domaine de la Bauquière vous offre :

- ∞ L'accès au parking privatisé.
- ∞ Les droits de bouchon pour le champagne.



Menu «Les Collines»

- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Dîner
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteau des Mariés

Le Vin D'Honneur

Les Alcools Traditionnels : Pastis, whisky, Martini

Le Punch des îles

Les Softs : jus de fruits, Coca-cola, Perrier

12 pièces dont 1 Atelier au choix

Les Canapés gourmands

- Tarama prestige, crevettes au citron et aux graines de pavot
- Saumon fumé mariné aux baies roses
- Chèvre frais au pesto vert et pignons
- Tomate cerise et œuf de caille

La Soupe de poissons de roche en mini chaudron :

- Mini croûtons, fromage, rouille en mini caquelon

Les Incontournables

- Brochette de tomates cerise, billes de mozzarella au basilic
- Verrine de gaspacho andalou au piment d'Espelette
- Cassolette de compotée de tomate, fromage de chèvre
- Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants

L'Atelier Show cooking

Atelier U.S

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons

OU

Atelier Italien

Eventail de pâtes
Et sauces au choix
crème de champignons,
crémeux de Parmesan

Le Dîner

L'Entrée au choix

- ⇒ Calisson de Rouget au jus de Homard
- ⇒ Terrine de Foie Gras au Porto, Chutney de figues, brioche moelleuse
- ⇒ Agnoletti à la Truffe blanche, jus de Parmesan, pousses de roquette

Le Plat chaud au choix

- ⇒ Pavé de Saumon sauce Champagne - écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
- ⇒ Magret de Canard au jus de cèpes - charlotte de courgette
- ⇒ Confit de paleron de Veau façon grand-mère - polenta gratinée - tian provençal

Le Buffet Fromage

- ⇒ Brie de Meaux, Reblochon AOC, Roquefort, Saint Marcellin, Saint Félicien
Pain de campagne

Le Gâteau des Mariés au choix

- ⇒ Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Pâtissier (3 choux par personnes)
- ⇒ Entremet Américain à étages : multi fruits, royal chocolat, castel, opéra, poire chocolat etc.

Le Café

Les Boissons à discrétion Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge - Rosé
⇒
Eau minérale plate
et gazeuse
⇒



Menu «Le Moulin»

- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Buffet Froid
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteau des Mariés

Le Vin D'Honneur

Les Alcools Traditionnels : Pastis, whisky, Martini

Le Punch des îles

Les Softs : jus de fruits, Coca-cola, Perrier

15 pièces dont 2 Ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

- Blinis moelleux, saumon fumé et mousse safranée
- Canapé crème d'aubergine aux légumes croquants
- Pic transalpin
- Gaspacho Provençal
- Madeleine Méditerranéenne
- Brunoise de tomate aux olives, crème de fromage frais, crumble de pain d'épices
- Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés
- Wrap à la monégasque, thon aux condiments
- Choulipop's Niçois

Les créations salées chaudes servies au plateau

- Acras de morue et crème de curry
- Fallafels et houmous
- Beignet de mozza pané

Les Ateliers Show cooking

Atelier Italien ou Atelier Provençal

Eventail de pâtes
Et sauces au choix
crème de champignons,
crèmeux de Parmesan...

Soupe de poisson
servie en mini chaudron
croûtons, fromage râpé,
rouille.

Soupions confits dans leur
jus infusé
à l'anis et au basilic.

Et au choix

Atelier du Boucher ou Atelier de la Mer

Pépites de foie gras au
Sauternes
Magret de canard du sud
ouest
Emincé de filet de bœuf
Emincé de volaille Thaï
Figtelli Corse

Gambas marinées au
Cognac
Petites seiches au basilic
Filets de rouget ou de
sardine
(selon saison)
à la Provençale
Petits poulpes à l'ail

Le Dîner

Buffet des Salades

- Salade de cappelletti transalpine
- Poivrons rouges confits à l'huile d'olive
- Salade Périgourdine à huile de noix
- Caviar d'aubergine,
- Taboulé à l'orientale, menthe fraîche et raisins de Corinthe
- Asperge mimosa
- Bodega de légumes au basilic, crème de fromage de chèvre frais.

Les Planches :

-L'Anchoïade

Assortiment de crudités, anchoïade, tapenade, caviar d'aubergines

-La Charcutière

Coppa, chorizo, jambon cru, terrine de campagne, cornichons, beurre, tomates cerises

Le Saumon en Bellevue

Le Plat froid:

Longe de Veau froide à la Sauge (*)

Bohémienne de Légumes

(*) *EN OPTION*: Plat chaud servi à table au choix du Menu « *Les Collines* »

Le Buffet des Fromages

Brie de Meaux, Reblochon, Pont L'Evêque, Petit Livarot, Saint Félicien, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcellin
Pain de campagne et Pain aux olives

Le Gâteau des Mariés

⇒ Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Pâtissier (3 choux par personnes)

⇒ Entremet Américain à étages : multi fruits, framboise chocolat, poire chocolat

Le Café

Les Boissons à discrétion Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC

Vieux Clocher

Rouge – Rosé

≈

Eau minérale plate

et gazeuse

≈



Menu « Le Tradition »

- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Dîner
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteaux des Mariés
- ∞ Le Buffet Desserts
- ∞ L'Open Bar – Softs

Le Vin D'Honneur

Les Alcools Traditionnels : Pastis, whisky, Martini

Punch des îles

Les Softs : jus de fruits, Coca-cola, Perrier

16 pièces dont 2 Ateliers au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

- Blinis moelleux, saumon fumé et mousse safranée
- Canapé crème d'aubergine aux légumes croquants
- Pic transalpin
- Gaspacho Provençal
- Madeleine Méditerranéenne
- Brunoise de tomate aux olives, crème de fromage frais, crumble de pain d'épices
- Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés
- Wrap à la monégasque, thon aux condiments
- Choulipop's Niçois

Les créations salées chaudes servies au plateau

- Acras de morue et crème de curry
- Fallafels et houmous
- Beignets de mozza pané

Les Ateliers Show cooking

Atelier du Boucher

Pépites de foie gras au
Sauternes
Magret de canard du Sud
Ouest
Emincé de filet de bœuf
Figatelli Corse
Emincé de volaille Thai

ou

Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac
Petites seiches au basilic
Filets de rouget ou de
sardine
à la Provençale
Petits poulpes à l'ail

Et au choix

Atelier Italien

Eventail de pâtes
Et sauces au choix
crème de champignons,
crémeux de Parmesan etc....

Atelier Provençal

Soupe de poisson en mini
chaudron
croûtons, fromage râpé, rouille.
Supions confits dans leur jus
infusé à l'anis et au basilic

ou

Atelier autour de la Truffe

Ravioles à la truffe blanche
Linguines à la truffe
Crème de Parmesan truffée

Le Dîner

L'Entrée

∞ Escalope de Foie Gras en coque de macaron, pipette de Sauternes & Confit de figue Corse

∞ Ceviche de Saint Jacques au citron de Menton marinade thaï à la coriandre

∞ Ravioles de Homard, bisque à l'estragon, tagliatelles d'asperges

Le Plat chaud

∞ Daurade snackée sur peau, chutney de tomates, artichaut à la barigoule, jeunes légumes

∞ Magret de Canard des Landes, jus de cèpes, écrasé de pomme de terre au romarin, julienne de légumes

∞ Médaillon de Veau sur braises, jus de morilles, polenta truffée, tian Provençal

∞ Filet de Bœuf confit, jus corsé au Porto, ravioles à la Truffe blanche, poêlée forestière, croquant de roquette

Le Buffet des Fromages

Brie de Meaux, Reblochon, Pont L'Evêque, Petit Livarot, Saint Félicien, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcellin

Les Boissons à discrétion Pendant le repas

Vin Côtes de Rhône AOC
Vieux Clocher
Rouge - Rosé

∞

Eau minérale plate
Et gazeuse

∞

Les Desserts

Le Gâteau des Mariés

∞ Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Pâtissier
(2 choux par personnes)

∞ Entremet Américain à étages : multi fruits, framboise chocolat, poire
chocolat

La Tempête de Douceurs

- Buffet de Crêpes en animation accompagnées de :
Nutella, sucre, confitures, chantilly...

- Opéra tradition

- Tarte chocolat banane

- Tarte citron meringuée

- Transparence ile flottante et crème à la vanille

Bourbon

Le Café

L'Open Bar Softs

**De 00h30 à 02h00 à proximité
de la piste de danse**

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro,
jus de fruits



« *Le Signature* »

- ∞ L' Accueil Rafraîchissements Citronnade et Thé Glacé accueilleront vos invités
- ∞ Le Vin d'Honneur
- ∞ Le Bar à Cocktails
- ∞ Le Dîner
- ∞ Le Buffet de Fromages
- ∞ Le Gâteau des Mariés
- ∞ La Tempête de Douceurs
- ∞ L'Open Bar

Le Vin D'Honneur

Les Alcools Traditionnels : Pastis, whisky, Martini

Les Softs : jus de fruits, Coca-cola, Perrier

Le Bar à Cocktails

1 thème au choix

Les Îles

Ti punch

Pina Colada

Bora bora sans alcool

Le Tradition

Cosmopolitan

Aperol Spritz

Pink limonade margarita sans alcool

Le Cubain

Mojito classique

Mojito fraise

Virgin Mojito sans alcool

22 pièces dont 2 Ateliers Show cooking au choix

Les créations salées froides servies au plateau et sur buffet

-Canapé mousse de truffe et magret fumé.

-Blinis moelleux rouleau de saumon tradition, tarama et râpé de citron.

-Pic gambas poêlée, perle de courgette et citron confit.

-Hérisson de tomate confite, pesto et mozzarella Buratina.

-Choulipop's Niçois

-Pomme grenaille grillée farcie à la crème de mascarpone au gingembre et crevette marinée au citron jaune.

-Royal de homard à l'anis étoilé, caponata de courgette, crème fouettée anisée.

-Compotée de légumes niçois avec une crème de chèvre frais au pesto.

-Finger de pain d'épices et foie gras.

-Wrap nordique.

Les créations salées chaudes servies au plateau

-Croquette de polenta, sauce tartare fraîche.

-Bodega de risotto crémeux et gambas poêlées.

-Frites de panisse traditionnelles.

-Profiteroles fromagères.

-Mignonette de pigeonneaux.

-Beignets de courgette

Les Ateliers Show cooking du Chef

2 Ateliers au Choix

Atelier autour de la Truffe

Ravioles à la truffe
blanche
Linguines à la truffe
Crème de Parmesan
truffée
ficelles aux céréales

ou

Atelier Provençal

Soupe de poisson
servie en mini chaudron
croûtons, fromage râpé,
rouille.

Soupions confits dans leur
jus infusé
à l'anis et au basilic.

ou

Atelier Burger du Chef

Confection de mini burger,
pain au pavot et au sésame
bœuf, volaille, poisson
cruautés, assortiment de
sauces
Cheddar, reblochon.

Et au choix

Atelier du Boucher

Pépites de foie gras au
Sauternes
Magret de canard du sud
ouest
Emincé de filet de bœuf
Emincé de volaille Thai
Figatelli Corse

ou

Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac
Petites seiches au basilic
Filets de rouget ou de
sardine
à la Provençale
Petits poulpes à l'ail

Le Dîner

La Mise en Bouche (en option /5,50€ par personne)

- ≈ Tartare de thon rouge aux graines de sésames torréfiés, marinade thaï au coriandre
- ≈ Foie gras de canard au champagne et 5 baies, mouillettes de pains d'épices au miel
- ≈ Religieuses au crabe, roquette et jus de mangue

Le Plat chaud

- ≈ Loup rôti sur peau, crème de Champagne, risotto au Parmesan, asperges vertes
- ≈ Magret de Canard rôti, jus infusé à la lavande, chutney d'échalotes et raisin, tian de légumes, frites de panisse
- ≈ Médaillon de Veau aux cèpes, écrasé de pommes de terre à l'huile de Nyons, tagliatelles de jeunes légumes
- ≈ Château filet de Bœuf Rossini, jus de morilles, agnoletti à la truffe, légumes croquants

Le Buffet des Fromages

Brie de Meaux, Reblochon au cumin, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcelin, Fourme d'Ambert, confiture Corse

Les Boissons à discrétion Pendant le repas

Vin Coteaux d'Aix en Provence
D²
Rouge
≈
Vin Coteaux d'Aix en Provence
D²
Rosé
≈
Eau minérale plate
et gazeuse

Les Desserts

Le Gâteau des Mariés

∞ Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Pâtissier
(2 choux par personnes)

∞ Entremet Américain à étages : multi fruits, framboise chocolat, poire
chocolat

La Tempête de Douceurs

- Royal au chocolat de Madagascar
- Plateaux de fruits de saison
- Tarte au citron de Menton, meringue à l'Italienne
- Millefeuille croquant à la vanille Bourbon
- Verrine de crumble aux pommes, Rhum de la Martinique
- Transparence ile flottante à la vanille

Les Macarons (2/pers)

Le Café

L'Open Bar Softs

**De 00h30 à 02h00 à proximité
de la piste de danse**

Eau minérale, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, jus de
fruits



Le Menu Enfant

-Le Vin d'Honneur « Comme les grands »

-Le Dîner au choix

∞ Hamburger Frites

OU

∞ Nuggets Frites

-Le Dessert au choix

∞ Crème glacée

OU

∞ La Tempête de Douceurs
(selon le menu adulte choisi)

-Les Boissons

Coca-cola



« *Le Brunch du Lendemain* »

Service de 11h30 à 16h30

Le Sucré

Les Viennoiseries
Les Baguettes
Beurre et Assortiment de confitures
Provençales
Le Cake Chocolat
La Tarte aux pommes
Les Plateaux de fruits de saison
Les Crêpes : Nutella, sucre, chantilly etc....

Les Planches

-La Charcutière: Jambon, rilette,
coppa, chorizo et olives
-L'Océane : Saumon fumé, tarama,
œuf de saumon, rilette et anchois
-La Fermière : St Félicien, St Marcelin,
brie de Meaux, bleu et reblochon

Le Salé

Salade Tomate, mozzarella marinée au basilic
Salade de fregola au pesto
Taboulé à la menthe fraîche
Bohémienne Provençale
Les Tortillas pommes de terre-oignons
et façon Lorraine

Les Boissons

Café - Thé - Lait - Jus de fruits - Softs
Vin IGP Pays d'Hérault Moulin de Gassac
Rouge et Rosé



Nos Options

**L'Accueil Rafraîchissements
Citronnade et Thé Glacé en bonbonne**

Atelier Show-Cooking supplémentaire pendant le Vin d'Honneur :

**Vin Coteaux d'Aix en Provence
D²
Blanc - Rouge - Rosé**

**Le Champagne
Théophile Roederer 75cl
Louis Roederer 75cl
La Tempête de Douceurs**

Le Candy Bar

Les Housses de Chaises Blanches

**La Cérémonie Laïque au bord de la piscine (avec maître nageur):
Sur Devis**



*Nos Ateliers Show-Cooking**

*Réalisés devant vos convives pour prolonger la convivialité
de votre cocktail apéritif*

Atelier Italien

Eventail de pâtes et sauces au
choix
Crème de champignons
Crèmeux de parmesan...

Atelier Provençal

Soupe de poisson servie en mini chaudron
croûtons, rouille.
Soupions confits dans un jus infusé à l'anis,
basilic

Atelier US

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons

Atelier Marseillais

Panisses de l'Estaque
Soupions à la provençale

Atelier Découpe de Jambon

Jambon blanc à l'os, braisé au
Madère 7 kg

Atelier du Boucher

Pépites de foie gras au Sauternes
Magret de canard du sud ouest
Emincé de filet de bœuf
Figatelli Corse
Emincé de volaille Thai

Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac
Petites seiches au basilic
Filets de rouget ou de sardine à la
Provençale (selon la saison)
Petits poulpes à l'ail