



DOMAINE DE LA BAUQUIÈRE

L'équipe du Domaine de la Bauquière est ravie de participer à la création de vos plus beaux souvenirs et de vous suivre tout au long de vos évènements familiaux :

Gender Reveal, Baby Showers, Baptêmes, Anniversaires, Fêtes de Fiançailles, Enterrements de Vie de Jeune Fille ou Garçon, Simple Réunion Familiale, etc.

Mais également lors de vos événements professionnels.



LE COCKTAIL APÉRITIF

BOISSONS

Pastis, Whisky, Martini,
Punch des îles,
Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier

PIÈCES APÉRITIVES

8 pièces/personne, servies au plateau et au buffet

- Brochette végé de comté affiné, dattes, grenades
- Madeleine du soleil au curry, crème de miel, abricots, fruits secs
- Choulipop's gourmand à la mousseline de foie gras, figues confites et éclats de pistache
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

LE REPAS

L'ENTRÉE

RAVIOLE

Raviole truffe, crème de parmesan,
tuile noisette pecorino, jeunes pousse

ou

TARTARE DE BAR

Tartare de bar, mousseline de panais,
gel clémentine, salade d'herbes

ou

ŒUF PARFAIT

Crèmeux de comté affiné, magret fumé,
champignons et croustille de pain aux noix

LE PLAT CHAUD

PALERON

Paleron de veau confit, écrasé de pomme de terre,
jus de cuisson, carottes rôties

ou

SUPREME

Suprême de volaille, pressé de pomme de terre
truffée, jus de volaille, corne de potimarron

ou

SAUMON

Saumon confit, mousseline de patate douce,
vierge gingembre citron vert, fenouil braisé,
cacahuète grillée

LES BOISSONS

Moulin de Gassac - Vin I.G.P Pays d'Hérault
Rouge/ Rosé/ Blanc
(2 couleurs aux choix)

ET

Le Café

LE DESSERT

L'ENTREMET

(au choix)

Multi Fruits/ Royal chocolat/ Castel/
Opéra/ Poire chocolat

PERSONNALISATION DU MENU

Atelier show-cooking
Buffet ou assiette de Fromage
Eau minérale plate et/ou gazeuse
Tempête de douceurs

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

BOISSONS

Pendant l'apéritif

Pastis, Whisky, Martini,
Punch des îles,
Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier

BOISSONS

Pendant le cocktail

Vin I.G.P Pays d'Hérault - Moulin de Gassac
Rouge / Rosé / Blanc
(2 couleurs aux choix)

ET

Le Café

LE COCKTAIL

Servi au plateau et au buffet 18 pièces/pers

15 salées + 3 sucrées

LES "FINGER FOOD"

MADELEINE TERRE-MER

Crème infusée au safran, écrevisse, citron vert

MINI PITA DE LA MER

Rillettes de saumon, julienne de concombre

TRANSPARENCE TARTARE DE LOUP

Tartare de loup au poivre de Timur, agrumes

PIC FRAÎCHEUR

Médaille de poulpes, fraîcheur de clémentine

CARRÉ DE L'HIVER

Crème de châtaignes au porto,
viande de Grison séchée

CHOULIPOP'S GOURMAND

Mousseline de foie gras, figues confites, éclats de
pistaches

BROCHETTE VÉGÉTARIENNE

Comté affiné, dattes, grenades

BLINIS DE LA MER

Rouleau de saumon, chantilly à l'aneth, sésame grillé

MOELLEUX DU SUD-OUEST

Magret fumé, poire rôtie, graines de moutarde

TRANSPARENCE DE LA FERME

Brouillade à la truffe

LES PETITS PAINS DU MONDE

NAVETTE DU FROMAGER

Brie truffée, mendiants

BRIOCHIN D'HIVER

Confit d'oignons au vin doux, boudin blanc rôti

NAVETTE SAUMON

Saumon fumé, beurre infusé à l'aneth

FOCACCIA FERMIÈRE

Émincé de volaille, éclats de marrons,
crème à l'oignon

LES GOURMANDISES

Mini Bulle de passion

Mini Tartelettes aux fruits de saison

Les Macarons Collection

Mojito / chocolat tonka / fraise basilic / vanille
Bourbon / framboise-cassis / chocolat / pastis /
caramel beurre salé / citron meringué / café

En option : l'entremet à partager 2€/pers,
en remplacement des gourmandises

Au choix :

Multi fruits / Royal chocolat / Castel /
Opéra / Poire chocolat

LE COCKTAIL APÉRITIF

BOISSONS

Pastis, Whisky, Martini,
Punch des îles,
Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier

PIÈCES APÉRITIVES

8 pièces/personne, servis au plateau et au buffet

- Brochette végé de comté affiné, dattes, grenades
- Madeleine du soleil au curry, crème de miel, abricots, fruits secs
- Choulipop's gourmand à la mousseline de foie gras, figues confites et éclats de pistache
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

LE REPAS

LE BUFFET DES ENTRÉES

LE JAMBON

Cuit en chiffonnade, truffé

LE SAUMON

En gravlax

LA SALADE DE GAMBAS

Risetti, gambas rôtie, herbes fraîches, citron vert

LA PÉRIGOURDINE

Haricot vert, gésier, magret fumé pomme grenaille, noix, oignon pickles

LA SALADE SARRASIN

Sarrasin kasha, betterave, champignon, épinard, féta, noix

LE POTIMARRON

En caviar, huile de noix, toasts

LE VELOUTE

Courge, chèvre frais, noisette

LA CAROTTE

Rôti aux épices, tahini, herbes fraîches, avocat

LE PLAT FROID

RÔTI DE BŒUF AU THYM

Pommes de terre rattes,
champignons, châtaignes

ou

LE PLAT CHAUD

Servi à table

Choix des plats du menu Le Convivial
(7€ /pers pour un minimum de 80 pers, au-dessous 110€ de supplément)

LE BUFFET FROMAGE

Brie de Meaux, Saint-Félicien, Reblochon,
Cabécou de Rocamadour

LE DESSERT

L'ENTREMET

Multi Fruits / Royal chocolat / Castel /
Opéra / Poire chocolat

LES BOISSONS

Moulin de Gassac - Vin I.G.P Pays d'Hérault
Rouge/ Rosé/ Blanc
(2 couleurs aux choix)

ET

Le Café

BOISSONS

Pendant l'apéritif

Pastis, Whisky, Martini,
Punch des îles,
Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier

BOISSONS

Pendant le cocktail

Moulin de Gassac - Vin I.G.P Pays d'Hérault
Rouge / Rosé / Blanc

(2 couleurs aux choix)

ET

Le Café

LES PIÈCES APÉRITIVES

Servies au plateau et au buffet 25 pièces/pers

dont 2 ateliers

LES CRÉATIONS SALÉES FROIDES

MADELEINE TERRE-MER

Crème infusée au safran, écrevisse, citron vert

MINI PITA DE LA MER

Rillettes de saumon, julienne de concombre

NAVETTE DU FROMAGER

Brie truffée, mendiants

PIC FRAÎCHEUR

Médailillon de poulpes, fraîcheur de Clémentine

MINI CLUB GOURMAND

Pain d'épices, crème de foie gras, mendiants

CHOULIPOP'S HOMARD

Crème d'agrumes aux herbes, homard rôti, grenade

BRIOCHIN D'HIVER

Confit d'oignons au vin doux, boudin blanc rôti

MOELLEUX DU SUD-OUEST

Magret fumé, poire rôtie, graines de moutarde

MINI BRIOCHIN DU BORD DE MER

Chair de crabe, concombre, herbes fraîches, agrumes

NAVETTE SAUMON

Saumon fumé, beurre infusé à l'aneth

TRANSPARENCE DE LA FERME

Brouillade à la truffe

LES CRÉATIONS SALÉES CHAUDES

Acras de morue et crème de curry

Mini Keftas à la Marocaine

Brochette de volaille marinée

LE BUFFET DE FROMAGE

Brie de Meaux, Saint-Félicien,
Reblochon, Cabécou de Rocamadour

ATELIER ITALIEN

Éventail de pâtes

Gnocchi/ Fusilli/ Tortellini de couleur

Sauces au choix

Crème de champignons/ crémeux de parmesan/
coulis à l'italienne

OU

ATELIER PROVENÇAL

Soupe de poisson servie en mini chaudron
croûtons et rouille

Soupons confits dans un jus infusé à l'anis, basilic

ET AU CHOIX

ATELIER DU BOUCHER

Pépites de foie gras au Sauternes

Magret de canard du Sud-ouest

Émincé de filet de bœuf

Figatelli corse

Émincé de volaille thaï

OU

ATELIER DE LA MER

Gambas marinées au Cognac

Petites seiches au basilic

Filets de rouget à la Provençale

Petits poulpes à l'ail

LE DESSERT

L'ENTREMET

Multi Fruits / Royal chocolat / Castel /
Opéra / Poire chocolat

LE COCKTAIL APÉRITIF

BOISSONS

Pastis, Whisky, Martini,
Mojito, Mojito fraise, Virgin Mojito
Jus de fruits, Coca-cola, Perrier

ATELIER SHOW-COOKING

Atelier Italien

Eventail de pâtes
Gnocchi/ Fusilli/ Tortellini de couleur
Sauces au choix
Crème de champignons/ crémeux de parmesan /
coulis à l'italienne

ou

Atelier US

Mini cheeseburger / Wings de volaille marinés /
Beignets d'oignons

PIÈCES APÉRITIVES

8 pièces/personne, servies au plateau et au buffet

- Brochette végétale de comté affiné, dattes, grenades
- Madeleine du soleil au curry, crème de miel, abricots, fruits secs
- Chouli-pop's gourmand à la mousseline de foie gras, figue confite, éclats de pistache
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche Lorraine

LE REPAS

L'ENTRÉE

RAVIOLE

Raviole truffe, crème de parmesan,
tuile noisette pecorino, jeunes pousses

ou

FOIE GRAS

Terrine de foie gras, poire, gel de Porto,
chapelure de pain d'épices

ou

TARTARE DE BAR

Tartare de bar, mousseline de panais,
gel clémentine, salade d'herbes

ou

ŒUF PARFAIT

Crèmeux de comté affiné, magret fumé,
champignons et croustille de pain aux noix

LE PLAT CHAUD

BAR

Filet de bar, risotto au parmesan, panais rôtis
vierge d'herbe fraîche, kumquat confit et grenade,

ou

PALERON

Paleron de veau confit, jus de cuisson,
écrasé de pommes de terre, carottes rôties

ou

SUPRÊME

Suprême de volaille, jus de volaille,
pressé de pomme de terre truffée,
corne de potimarron

ou

SAUMON

Saumon confit, vierge gingembre citron vert,
mousseline de patate douce, fenouil braisé,
cacahuète grillée

LES BOISSONS

Moulin de Gassac - Vin I.G.P Pays d'Hérault
Rouge/ Rosé/ Blanc
(2 couleurs aux choix)

ET

Le Café

LE FROMAGE

Cabécou de Rocamadour sur son lit de Mesclun

LE DESSERT

L'ENTREMET

Multi Fruits / Royal chocolat / Castel /
Opéra / Poire chocolat

POUR LES MOINS DE 12 ANS



COCKTAIL

Comme les grands

PLAT

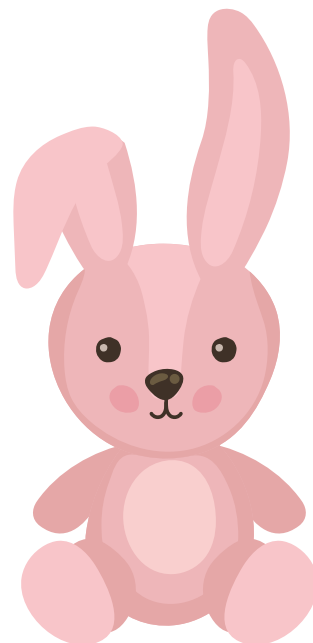
Burger Frites

ou

Nuggets Frites

DESSERT

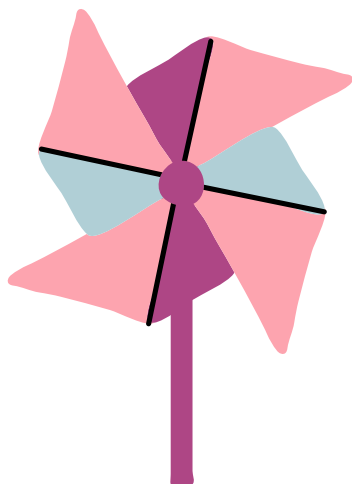
Crème glacée



BOISSON

Coca-cola

Jus de Fruits



8 PIÈCES - 1 ATELIER

LE BUFFET SUCRÉ

Cake Chocolat Géant
Tarte aux pommes
Minis donuts au sucre
Minis beignets de Nutella
Plateau de fruits de saison

BOISSONS

Café
Thé
Lait
Assortiment de jus de fruits
Coca-cola

L'ATELIER MINI CRÊPES

2/pers
Accompagnements :
Nutella, sucre
Confiture
Chantilly...

LE GÂTEAU

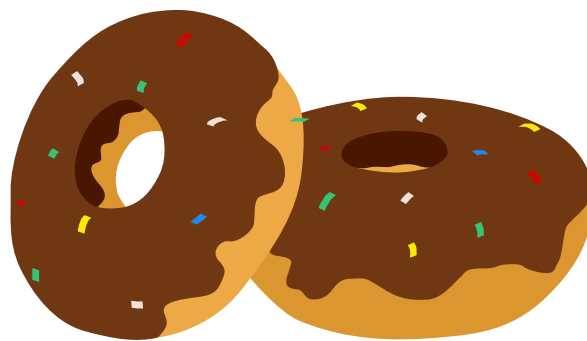
PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

Réalisée par notre Maître Pâtissier
(2 choux/pers)

Ou

ENTREMET PERSONNALISÉ

Multi fruits / Royal chocolat / Castel /
Opéra / Poire chocolat



Service au buffet

Verrerie et Vaisselle fournis
Serviettes jetables

Prestation de services

13h45 à 17h45

Pour 30 adultes minimum

Location du salon Les Oliviers

800€



LE FORFAIT LOCATION DE SALLE (EN SUPPLÉMENT DU MENU)

- Le Salon Les Oliviers: capacité jusqu'à 180 pers assises et 250 pers en cocktail
Samedi-dimanche-jour férié: 1100€
Vendredi tarif préférentiel de -25%: 825€
Du lundi au jeudi tarif préférentiel de -50%: 550€
- Si accès piscine, 210€ pour la présence obligatoire du maître nageur

LE MATÉRIEL MIS À DISPOSITION DANS LE FORFAIT

- L'accès à notre parking privatisé
- L'accès à la terrasse
- L'accès à la piscine si présence du maître nageur
- Le mobilier nécessaire à la réception : tables, chaises, buffets
- La vaisselle en porcelaine blanche, la verrerie, les couverts
- Le nappage et les serviettes en coton damassé blanc (d'autres couleurs sur devis)
- Si DJ extérieur aucun matériel ne sera mis à sa disposition (table, nappe, etc.)
- Toute décoration ou matériel de location extérieurs à la salle doit être retiré à la fin de la prestation

LES HORAIRES DE SERVICE

- Prestation de services : de 12h00 à 17h45 ou 19h30 à 02h00
- Heure supplémentaire: 230€ l'heure (toute heure commencée est due)

LE SERVICE

- Assuré par notre personnel qualifié
- Au minimum 1 serveur pour 30 convives

LE CHOIX DES PLATS

Maximum 15 jours avant

Nous vous remercions de bien vouloir choisir un plat identique pour tous les convives, en cas de régime particulier nous sommes à votre disposition . Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits nous restons tributaire de nos fournisseurs.

Nous pouvons être amené à modifier le menu à qualité égale ou à demander un supplément en fonction des aléas.

LA CAUTION

Une caution de 1 000€ sera déposée au plus tard la veille de la réception

Pour les samedis de juin à septembre minimum de facturation de 4 500€.

Le reste de l'année, minimum de facturation de 30 adultes.

Merci de votre compréhension.