



# 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 événements 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

- Madeleine tradition aux olives, volaille confite et copeaux de cantal
- Choulipop's forestier, crème de champignons, oignons pickles
- Wrap du boucher au jambon serrano, cantal et roquette
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

## LE REPAS

### L'ENTRÉE

#### RAVIOLE

Raviole aux cèpes, jus corsé, émulsion potimarron, condiment champignons noix, poudre de cèpes

OU

#### ARANCINI

Arancini au Saumon, crémeux de céleri au thym citron, condiment grenade fenouil

OU

#### BUTTERNUT

Mousseline de butternut, œuf parfait, champignons, croustille de pain brioché

### LE PLAT CHAUD

#### BAR

Filet de bar, écrasé de pommes de terre rôties, vierge aneth agrumes, brocoletti croquant, coulis de butternut rôtis

OU

#### PALERON

Paleron de veau confit, jus de cuisson, polenta bramata, fricassée de pleurote, oignon pickles

OU

#### SUPRÊME

Suprême de volaille, risotto de frégola, châtaignes et champignons, corne de potimarron

### 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

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

## 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

- Madeleine tradition aux olives, volaille confite et copeaux de cantal
- Choulipop's forestier, crème de champignons et oignons pickles
- Wrap du boucher au jambon serrano, cantal et roquette
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

## LE REPAS

### LE BUFFET DES ENTRÉES

#### LA CHARCUTERIE

Assortiments en plateau

#### LE SAUMON

En bellevue, sauce tartare

#### LA SALADE D'ORRECHIETTE

Champignons poêlé, châtaigne, comté

#### LE HOUMOUS

Pois chiches, sésame grillé, toasts

#### LE PANAIS

Confit, vinaigrette truffé, graine de courge

#### LE TABOULE

Boulgour, courge rôti, grenade, noisette

#### LA SALADE D'ENDIVE

Endive, noix, fourme d'Ambert, jambon blanc

#### BUTTERNUT RÔTIS

Allumette de cantal, noisette,  
croûton de pain grillé

### LE PLAT FROID

Aiguillettes de volaille aux champignons,  
pommes de terre grenailles sautées, thym,  
ail confit, poêlé de légumes

### 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

### LES CRÉATIONS SALÉES FROIDES *dont 2 ateliers*

#### WRAP DU BOUCHER

Gorgonzola, brisures de noix, figues séchées

#### MOELLEUX DOUCEUR DU VERGER

Crème de chèvre, noisettes torréfiées, poire confite

#### TRANSPARENCE D'AUTOMNE

Crème de maïs au paprika, condiment chorizo, pop-corn

#### MADELEINE TRADITION

Olives, volaille confite, copeaux de Cantal

#### MINI PITA DU SOLEIL

Miettes de thon, olives, concassés de légumes

#### BLINIS DE POULPES

Tronçons de poulpe grillé, crème de cumin, coriandre

#### CHOU LIPOP'S D'Auvergne

Bleu d'Auvergne, brisures de noix, chips de lard

#### NAVETTE SAVEURS D'ITALIE

Gorgonzola, brisures de noix, figues séchées

#### PIC SUÉDOIS

Pic Saumon gravlax, pickles de fenouil

#### MINI BRIOCHIN DE LA CAMPAGNE

Terrine de campagne, cornichons, oignons frais

#### NAVETTE FRAICHEUR

Jambon à l'os, Comté, ciboulette, fromage frais

### LES CRÉATIONS SALÉES CHAUDES

Accras 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 Sauterne

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 ou de sardine à la Provençale

Petits poulpes à l'ail

### LE DESSERT

#### ENTREMET TRADITIONNEL

Multi Fruits/ Royal chocolat/ Castel/

Opéra/ Poire chocolat

## COCKTAIL APÉRITIF

### BOISSONS

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

### ATELIER SHOW-COOKING

#### 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 US

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

### PIÈCES APÉRITIVES

8 pièces/personne, servies au plateau et au buffet

- Madeleine italienne au pesto, tomates séchées et copeaux de parmesan
- Choulipop's libanais au moutabal d'aubergine et volaille à la fleur de thym
- Mini briochin, crème de pois chiches au sésame grillé et féta
- Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

## LE REPAS

### L'ENTRÉE

#### RAVIOLE

Raviole aux cèpes, jus corsé, émulsion potimarron,  
condiment champignons noix, poudre de cèpes

OU

#### TARTE FINE

Tarte fine, royale de foie gras,  
jus de cassis, oignons confits

OU

#### ARANCINI

Arancini au saumon, crémeux de céleri  
au thym citron, condiment grenade fenouil

OU

#### BUTTERNUT

Mousseline de butternut, œuf parfait,  
champignons, croustille de pain brioché

### LE PLAT CHAUD

#### BAR

Filet de bar, écrasé de pommes de terre, aneth,  
agrumes, brocoletti croquant, coulis de butternut rôtis

OU

#### PALERON

Paleron de veau confit, jus de cuisson,  
polenta bramata, fricassée de pleurote,  
oignon pickles

OU

#### SUPRÊME

Suprême de volaille, risotto de frégoles,  
châtaignes et champignons, corne de potimarron

OU

#### CANARD

Magret de canard, pommes de terre  
grenailles confites, échalotes confites,  
crumble noisette et poire

### 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

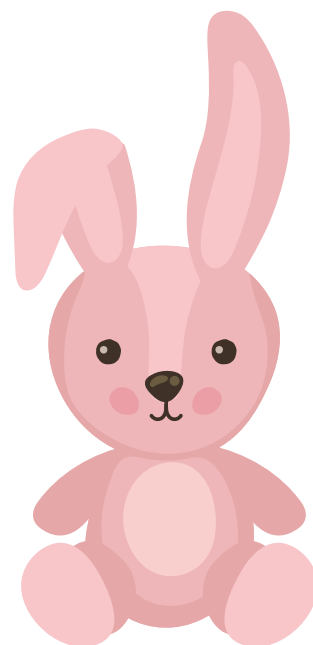
Comme les grands

## PLAT

Burger Frites

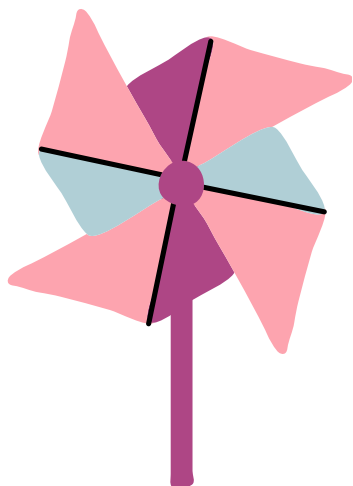
ou

Nuggets Frites



## DESSERT

Crème glacée



## BOISSON

Coca-cola  
Jus de Fruits

8 PIÈCES - 1 ATELIER

## LE BUFFET SUCRÉ

Cake Chocolat Géant  
Tarte aux pommes  
Mini donuts au sucre  
Mini 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

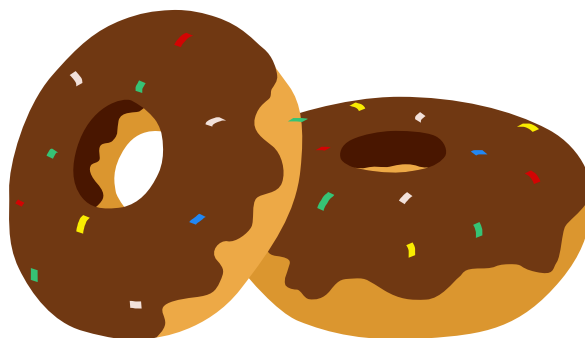
### PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

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