

SALLE DE RECEPTION - TRAITEUR

# DOMAINE DE LA BAUQUIÈRE

*Dites nous oui pour le plus beau jour de votre vie*

  
DOMAINE  
DE LA  
BAUQUIÈRE

## 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 : les alcools et softs pendant le vin d'honneur, le vin, l'eau minérale plate, pétillante et le café servi à table.
- Votre Dessert personnalisé : Pièce montée traditionnelle ou Entremet Américain.

Le Domaine de la Bauquière vous offre :

- Un accompagnement personnalisé pour l'organisation complète de votre soirée et la coordination avec vos différents prestataires.
- Les droits de bouchon pour le champagne.

A decorative graphic featuring a gold-colored circle outline. To the left of the circle, there is a cluster of delicate flowers in shades of pink, orange, and yellow, along with green leaves and small brown twigs.

## *Les Collines*

Le Vin d'Honneur

Le Dîner

Le Buffet de Fromages

Le Gâteau des Mariés

## Le Vin D'Honneur

### Les Alcools :

Pastis, Ricard, Whisky, Martini rouge et blanc

Cocktail des îles au rhum

### Les Softs :

Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier

### 12 pièces dont 1 Atelier au choix :

#### Les créations salées froides : servies au plateau et sur buffet

Le canapé du moment, selon l'inspiration du chef

Pic des Pouilles, cœur d'artichaut des Pouilles, Comté affiné & olive

Choulipop's forestier, crème de champignons & oignons pickles

Mini pita du soleil miettes de thon, olives concassées, concassé de légumes

Finger de Focaccia coppa, focaccia coppa, crème de Roquefort

Transparence d'automne, crème de maïs au paprika, condiment chorizo & pop corn

Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés

Madeleine tradition, olives, volaille confite & copeaux de Cantal

Navette saveur d'Italie, gorgonzola, brisures de noix & figues séchées

#### La Soupe de poissons de roche :

Mini croûtons, fromage, rouille en mini caquelon



### L'Atelier

#### Atelier U.S

Mini cheeseburger

Wings de volaille marinés

Beignets d'oignon



#### Atelier Italien

Eventail de pâtes :

Gnocchi/ Fusilli/ Tortellini  
de couleur

Sauces au choix :

crème de champignons,  
crémeux de Parmesan,  
coulis à l'italienne

# Les Collines

## Le Dîner

### L'Entrée :

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

### Le Plat Chaud :

- Pavé de Saumon - écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, vierge d'agrumes
- Magret de Canard au jus de cèpes - pommes de terre grenailles rôties, échalotes confites, crumble noisette et poire
- Confit de paleron de Veau façon grand-mère - jus de cuisson, polenta bramata, fricassée de pleurote, oignon pickles

### Le Buffet Fromage :

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

### Le Gâteau des Mariés :

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

### Le Café

### Les Boissons

- Vin Côtes de Rhône AOC  
Vieux Clocher  
Rouge – Rosé – Blanc  
2 couleurs au choix
- ET*
- Eau minérale plate  
et gazeuse

A decorative graphic featuring a gold-colored circle outline. To the left of the circle, there is a cluster of delicate flowers in shades of pink, orange, and yellow, accompanied by green leaves and small brown twigs.

## *Le Moulin*

Le Vin d'Honneur

Le Buffet Froid

Le Buffet de Fromages

Le Gâteau des Mariés

# Le Moulin

## Le Vin D'Honneur

### Les Alcools :

Pastis, Ricard, Whisky, Martini rouge et blanc

Cocktail des îles au rhum

### 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

Moelleux douceur du verger, crème de chèvre, noisettes torréfiées, poire confite

Pic tandoori, volaille façon tandoori & ruban de butternut

Choulipop's forestier, crème de champignons & oignons pickles

Mini moelleux de la mer, citron, aneth & saumon fumé

Wrap du boucher, Jambon Serrano, Cantal & roquette

Transparence d'automne, crème de maïs au paprika, condiment chorizo & pop corn

Carré forestier, royal de cèpes & graines de courge

Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés

Madeleine tradition, olives, volaille confite & copeaux de Cantal

Navelte saveur d'Italie, gorgonzola, brisures de noix & figues séchées

#### Les créations salées chaudes : servies au plateau

Acras de morue et crème de curry

Falafels et houmous

Beignet de mozza pané

### Les Ateliers

#### Atelier Italien

Eventail de pâtes :

Gnocchi/ Fusilli/ Tortellini de couleur

Sauces au choix :

crème de champignons,

crémeux de Parmesan,

coulis à l'italienne



#### Atelier Provençal

Soupe de poisson servie en mini

chaudron, croûtons,

fromage râpé, rouille.

Soupiers confits dans leur jus infusé

à l'anis et au basilic.

#### 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 Thaï

Figatelli Corse



#### Atelier de la Mer

Gambas marinées au Cognac

Petites seiches au basilic

Filets de rouget ou de sardine

(selon saison) à la Provençale

Petits poulpes à l'ail

## Buffet des Entrées :

- Salade d'orecchiette, champignons poêlé, châtaigne, comté
- Le Houmous, pois chiches, sésame grillé, toasts
- Le Panais confit, vinaigrette truffée, graine de courge
- Caviar d'aubergine,
- Le Taboulé Boulgour, courge rôtie, grenade, noisette
- Butternut rôti, allumette de cantal, noisette, croûton grillé
- La salade d'endive, jambon blanc, noix, fourme d'Ambert.
- Saumon en bellevue, sauce tartare

## Planche Anchоiade :

- Assortiment de crudités, anchоiade, tapenade, caviar d'aubergines

## Planche Charcuterie :

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

## Le Plat Froid :

- Aiguillette de volaille aux champignons, pommes de terre grenailles sautées, thym, ail confit, poêlé de légumes (\*)

(\*) En option +7.00€/pers

Plat chaud du menu "Les Collines" servi à table

## Le Buffet Fromage :

- Brie de Meaux, Reblochon, Pont L'Évêque, Petit Livarot, Saint Félicien, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcellin
- Pain de campagne

## Le Gâteau des Mariés :

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

## Le Café

## Les Boissons

Vin Côtes de Rhône AOC  
Vieux Clocher

Rouge – Rosé – Blanc  
2 couleurs au choix

*ET*  
Eau minérale plate  
et gazeuse



## Le Tradition

Le Vin d'Honneur

Le Dîner

Le Buffet de Fromages

Le Gâteau des Mariés

Le Buffet Dessert

L'Open Bar - Softs

# Le Vin D'Honneur

## Les Alcools :

Pastis, Ricard, Whisky, Martini rouge et blanc  
Cocktail des îles au rhum

## 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 de poulpes, tronçons de poulpe grillé, crème de cumin & coriandre  
Pic suédois, thon frais & pickles de fenouil  
Choulipop's Bleu d'Auvergne, brisures de noix & chips de lard  
Mini grenaille, duxelles de champignons, butternut rôtie, poudre de noisette  
Dôme Butternut: Sablé moutarde, crème de butternut rôti et noisette  
Transparence du potager, crème de courge, noisettes torréfiées & crème montée au sel fumé  
Cône Forestier: Cône , crème forestière & croustillant de magret  
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés  
Madeleine Persillée: pleurotes en persillade et brisure de noisette.  
Le Palet bouillabaisse Palet de pomme de terre confit au safran, gel de bouillabaisse, rouille

### Les créations salées chaudes : servies au plateau

Acras de morue et crème de curry  
Falafels et houmous  
Beignet de mozza pané

## Les Ateliers

### Atelier Italien

Eventail de pâtes :  
Gnocchi/ Fusilli/ Tortellini  
de couleur  
Sauces au choix :  
crème de champignons,  
crèmeux de Parmesan,  
coulis à l'italienne

### Atelier Marseillais

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



### Atelier autour de la Truffe

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

### 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 Thaï  
Figatelli Corse



### Atelier de la Mer

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

### L'Entrée :

- Escalope de Foie Gras, brioche moelleuse & Confit de figue Corse
- Ceviche de Saint Jacques au citron de Menton marinade thaï à la coriandre
- Raviole ouverte gambas, bisque à l'estragon, tagliatelles de légumes

### Le Plat Chaud :

- Loup snackée sur peau, écrasé de pommes de terre, aneth, agrumes, brocoletti croquant, coulis de butternut rôtis
- Magret de Canard des Landes, jus de cèpes, écrasé de pomme de terre, échalotes confites, crumble noisette et poire
- Médaillon de Veau sur braises, jus de morilles, polenta truffée, châtaignes et champignons, corne de potimarron
- Filet de Bœuf confit, jus corsé au Porto, ravioles à la Truffe blanche, poêlée forestière, croquant de roquette

### Le Buffet Fromage :

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

### Les Boissons

- Vin Côtes de Rhône AOC  
Vieux Clocher  
Rouge – Rosé – Blanc  
2 couleurs au choix
- ET*  
Eau minérale plate  
et gazeuse

## Les Desserts

### Le Gâteau des Mariés :

- Pièce Montée Traditionnelle réalisée par notre Maître Patissier  
(2 choux par personnes)
- Entremet Américain : multi fruits, royal chocolat, castel, opéra,  
poire chocolat etc.

### La Tempête de Douceurs :

- Buffet de Crêpes en animation accompagnées de :  
Nutella, Grand Marnier, sucre, confitures, chantilly...
- Opéra tradition
- Tarte chocolat banane
- Tarte citron meringuée
- Transparence île flottante et crème à la vanille de  
Bourbon

### L'Open Bar

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

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

### Le Café



# Le Signature Jean-David

## Accueil Rafraîchissements

( Citronnade et Thé Glacé accueilleront vos invités )

Le Vin d'Honneur

Le Bar à Cocktails

Le Diner

Le Buffet de Fromages

Le Gâteau des Mariés

La Tempête de Douceurs

L'Open Bar

## Le Vin D'Honneur

15 pièces dont 2 Ateliers au choix :

*Les créations salées froides* : servies au plateau et sur buffet

Blinis de poulpes, tronçons de poulpe grillé, crème de cumin & coriandre  
Pic suédois, thon frais & pickles de fenouil

Choulipop's Bleu d'Auvergne, brisures de noix & chips de lard

Mini grenaille, duxelles de champignons, butternut rôti, poudre de noisette  
Wrap fraîcheur, thon frais mariné au gingembre, cream cheese & jeunes pousses

Transparence du potager, crème de courge, noisettes torréfiées & crème montée au sel fumé

Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés

Madeleine olive, pleurotes en persillade et brisure de noisette

Navette fraîcheur, Jambon à l'os, Comté, ciboulette & fromage frais

*Les créations salées chaudes* : servies au plateau

Accras de morue et crème de curry

Bodega de risotto crémeux et gambas poêlées.

Frites de panisse traditionnelles.

Falafels et houmous

Beignets de mozza panés

Beignets de courgette

### Les Alcools Traditionnels :

Pastis, Ricard, Whisky, Martini rouge et blanc

Cocktail des îles au rhum

### Les Softs :

Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier

### Le Bar à Cocktails

1 thème au choix

### Les Iles :

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

## Les Ateliers Show cooking du Chef

### 3 Ateliers au choix

#### Atelier autour de la Truffe    Ou

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

#### Atelier Burger Food

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

#### Ou Atelier Provençal

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

### 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  
(selon saison) à la Provençale
- Petits poulpes à l'ail

## Le Dîner

### Le Plat Chaud :

- Loup rôti sur peau, risotto au Parmesan, asperges vertes, vierge d'agrumes
- Magret de Canard rôti, jus infusé à la lavande, chutney d'échalotes et raisin, tian de légumes, frites de panisse
- Médaillasson 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, agnolotti à la truffe, légumes croquants

### Le Buffet Fromage :

- Brie de Meaux, Reblochon au cumin, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcellin, Fourme d'Ambert, confiture Corse
- Pain de campagne

### Les Boissons

Vin Coteaux d'Aix en Provence

D2

Rouge - Rosé - Blanc  
2 couleurs au choix

ET

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 : multi fruits, framboise chocolat, castel, poire chocolat.

### La Tempête de Douceurs :

- Royal au chocolat de Madagascar
- Plateaux de fruits de région découpés
- 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 île flottante à la vanille de Bourbon

### Le Café

### L'Open Bar

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

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

Les Macarons collections ( 2/pers )  
Assurément l'un des fleurons de notre Maître Pâtissier.  
Mojito, chocolat tonka, fraise basilic, vanille Bourbon,  
framboise/cassis chocolat pastis, caramel beurre salé,  
citron meringué, café

# Le Menu Enfant

---

## Le Vin d'honneur

Comme les grandss

## Le Dîner

Hamburger Frites

ou

Nuggets Frites

## Les Boissons

Coca-Cola

Jus de fruits

## Le Dessert

Crème glacée

ou

La Tempête de Douceurs  
(selon le menu adulte choisi)

# Le Brunch du Lendemain

Service de 11h30 à 16h30

## Le Sucré

Les Viennoiseries Traditionnelles  
Cake Chocolat  
Baguettes & Beurre  
Assortiment de confitures Provençales  
Tartes aux pommes  
Plateaux de fruits de saison  
Les crêpes : Nutella, sucre, chantilly etc....

## Les Planches

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

## Le Salé

Salade Tomate, Champignons poêlé, châtaigne, comté  
Risotto de fregola au pesto  
Le Taboulé Boulgour, courge rôti, grenade, noisette  
Bohémienne Provençale  
Les Tortillas pomme de terre/oignon et façon Lorraine

## Les Boissons

Café - Thé - Lait - Jus de fruits - Softs  
Vin IGP Pays d'Hérault Moulin de Gassac  
Rouge - Rosé - Blanc  
2 couleurs au choix



# Les Ateliers Show cooking du Chef

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

Prix/pers

## Atelier Italien

Eventail de pâtes et sauces au choix  
crème de champignons crémeux de Parmesan

## Atelier US

Mini cheeseburger  
Wings de volaille marinés  
Beignets d'oignons

## Atelier Provençal

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

## Atelier Marseillais

Panisses de l'Estaque,  
Soupions à la provençale

## Atelier 'Octopus'

Tronçon de tentacule de poulpe grillé en persillade, houmous, tahini et citron vert

## Atelier Pinsa

Pinsa minute réalisée devant les invités  
Stratacciella/  
chiffonade de mortadelle/  
brisures de truffe

## Atelier de la Mer

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

## Atelier du Boucher

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