



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

LE REPAS

L'ENTRÉE

LA RAVIOLE

Raviole de chèvre, Coulis de tomate ancienne, condiment olive pignons, huile verte, pecorino

ou

LA BURRATA

Mini burrata, tomate ancienne, pêche, condiment pesto pignon

ou

LA FOCACCIA

Aubergine rôtie comme un caviar, légumes d'été croquants, pesto rosso, tuile de focaccia

LE PLAT CHAUD

LE BAR

Filet de bar, risotto crémeux de parmesan, fenouil braisé, sauce vierge d'agrumes

ou

LE PALERON

Paleron de veau confit, polenta truffée, jus de cuisson, aubergine confite

ou

LE SUPRÊME

Suprême de volaille rôti, semoule aux légumes confits, sauce chimichuri, menthe, pistache torréfiée

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 / Fraisier

PERSONNALISATION DU MENU

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

LE BUFFET FROID

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

LE REPAS



LE BUFFET DES ENTRÉES

LE JAMBON

Jambon serrano, melon de Cavaillon

LE THON

En tataki, soja, sésame grillé

L'ANCHOÏADE

Légumes croquants, anchoïade, tapenade

LA TOMATE MOZZA

Tomates anciennes, mozzarella Campana, pesto

L'AUBERGINE

En caviar, ail confit, toasts

LA SALADE LIBANAISE

Pois chiche, cumin, grenade, feta

LA CÉSAR

Romaine, parmesan, volaille, œuf, tomate, anchois

LA SALADE GENOVÈSE

Fusilli, basilic, parmesan, tomate cerise confite, pignon

LE PLAT FROID

Poulet mariné au citron et à la menthe fraîche, accompagné de sa ratatouille

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 / Fraisier

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

donc 2 ateliers

LES CRÉATIONS SALÉES FROIDES

Brioche MÉDITERRANÉEN

Crème de pois chiches au sésame grillé, féta

ChouliPop's MÉDITERRANÉEN

Crème de sardine, tomates confites, citron confit

WRAP DU SOLEIL

Douceur de chèvre, tomates séchées, aubergine confite

FINGER DE FOCACCIA À L'ESPAGNOLE

Chorizo ibérique, crème de poivron

MADELEINE SAUMON

Pesto, cream cheese, saumon fumé

MINI PITA DU LIBAN

Volaille grillée, sucrine, sauce kebab, oignons rouges

NAVETTE ITALIENNE

Tomates, mozzarella, pesto de basilic aux pignons

PIC GAMBAS

Gambas marinée à la citronnelle, ananas, menthe fraîche

NAVETTE DU BOUCHER

Jambon Serrano, beurre à la Parisienne

FOCACCIA DE LA FERME

Volaille, Comté, crème de poivron

BLINIS GAMBAS

Gambas rôtie, Fleurette à l'anis étoilé

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

LES ATELIERS

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 sardine à la Provençale
Petits poulpes à l'ail

LE DESSERT

ENTREMET TRADITIONNEL

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

LE FESTIF

LE 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/ crèmeux de parmesan /
coulis à l'italienne

ou

Atelier US

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

LE REPAS

L'ENTRÉE

LA RAVIOLE

Raviole de chèvre, coulis de tomate ancienne,
condiment olive pignons, huile verte, pecorino

ou

LA BURRATA

Mini burrata, tomate ancienne, pêche,
condiment pesto pignon

ou

LA FOCACCIA

Aubergine rôtie comme un caviar, légumes d'été
croquants, pesto rosso, tuile de focaccia

ou

LE THON

Thon en tataki, avocat, pickles de fenouil,
courgette, melon

LES BOISSONS

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

ET

Le Café

PIÈCES APÉRITIVES

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

LE PLAT CHAUD

LE BAR

Filet de bar, risotto crémeux de parmesan,
fenouil braisé, sauce vierge d'agrumes

ou

LE PALERON

Paleron de veau confit, polenta truffée,
jus de cuisson, aubergine confite

ou

LE SUPRÊME

Suprême de volaille rôtie, semoule aux
légumes confits, sauce chimichuri menthe,
pistache torréfiée

ou

LE CABILLAUD

Cabillaud et citron brûlé, tomate confite,
raviole citron confit, crème réduite

LE FROMAGE

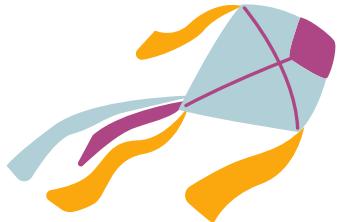
Cabécou de Rocamadour sur son lit de Mesclun

LE DESSERT

L'ENTREMET

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

POUR LES MOINS DE 12 ANS



COCKTAIL

Comme les grands

PLAT

Burger Frites

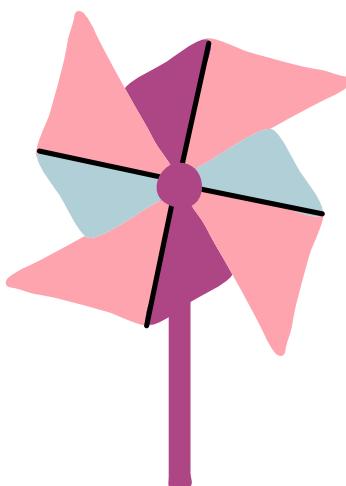
ou

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

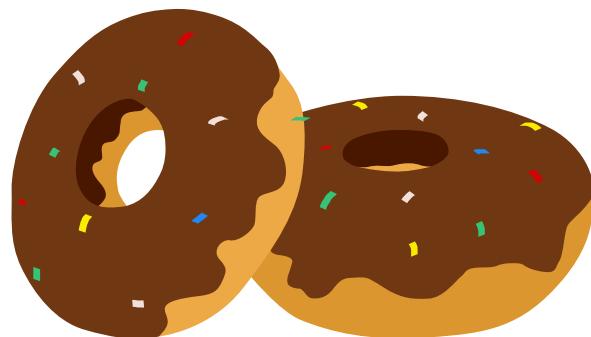
PIÈCE Montée TRADITIONNELLE

Réalisée par notre Maître Pâtissier
(2 choux/pers)

Ou

ENTREMET PERSONNALISÉ

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



Service au buffet

Verrerie et Vaisselle fournis

Serviettes jetables

Prestation de services

13h45 à 17h45

Pour 30 adultes minimum

Location du salon Les Oliviers