



# 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, fêta
- 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 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 féta
- 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, féta

#### LA CÉSAR

Romaine, parmesan, volaille, œuf, tomate,  
anchois

#### LA SALADE GENOVESE

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

dont 2 ateliers

### LES CRÉATIONS SALÉES FROIDES

#### BRIOCHIN 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

Soupions 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 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, 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 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

### 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

### 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 / Fraisier

POUR LES MOINS DE 12 ANS



## COCKTAIL

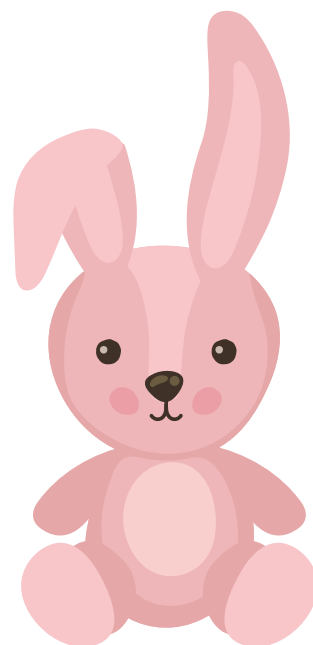
Comme les grands

## PLAT

Burger Frites

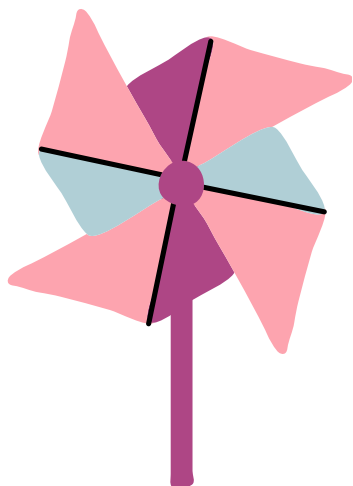
ou

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

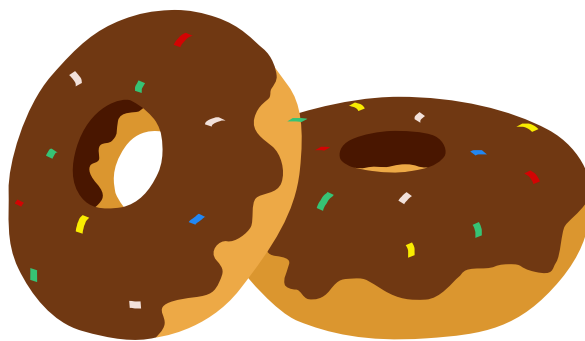
### PIÈCE Montée TRADITIONNELLE

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