

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.

SALLE DE RECEPTION
DOMAINE DE LA BAQUIERE

TRAITEUR



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
Hérisson à l'italienne, mozza campana, tomates confites, pesto basilic pistache
Chouliopop's méditerranéen, crème de sardine, tomates confites & citron confit
Finger de focaccia à l'espagnole, chorizo ibérique, crème de poivron
Mini Briochin Méditerranéen, crème de pois chiche au sésame grillé & fêta
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés
Transparence Provençale, tartare de mini ratatouille, chèvre frais, condiment olives & pignons
Madeleine italienne, pesto, tomates séchées & copeaux de Parmesan

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,
crèmeux de Parmesan,
coulis à l'italienne

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 :

- Cabillaud et citron brûlé, tomate confite, raviole citron confit, crème réduite
- Magret de Canard au jus de cèpes - risotto crémeux de parmesan, fenouil braisé
- Confit de paleron de Veau façon grand-mère - polenta truffée, jus de cuisson, aubergine confite

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



Le Moulin

Le Vin d'Honneur

Le Buffet Froid

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

15 pièces dont 2 Ateliers au choix :

Les créations salées froides : servies au plateau et sur buffet

Moelleux végétarien, tomates confites, pignons torréfiés, pétales d'artichaut
Hérisson à l'italienne, mozza campana, tomates confites, pesto basilic pistache
Choulipop's méditerranéen, crème de sardine, tomates confites & citron confit

Mini moelleux olive noire, crème de chèvre frais, poivron confit
Mini Briochin Méditerranéen, crème de pois chiche au sésame grillé & fêta
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés
Transparence Provençale, tartare de mini ratatouille, chèvre frais, condiment olives & pignons

Carré Marseillais, brandade marseillaise & légumes du soleil
Madeleine italienne, pesto, tomates séchées & copeaux de Parmesan

Les créations salées chaudes : servies au plateau

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

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 Provençal

Soupe de poisson servie en mini
chaudron, croûtons, fromage râpé,
rouille.

Soupons 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

Buffet des Entrées :

- Jambon serano, melon de Cavaillon
- Thon en tataki, soja, sésame grillé
- Assortiment de crudités, anchoïade, tapenade, caviar d'aubergines
- Tomates anciennes, mozzarella Campana, pesto
- Caviar d'aubergine
- Salade libanaise, pois chiche, cumin, grenade, fêta
- Salade césar, romaine, parmesan, volaille, oeuf, tomate, anchois
- Salade genovese, fusilli, basilic, parmesan, tomate cerise confite, pignon

Planche Anchoïade :

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

Planche Charcuterie :

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

Le Plat Froid :

- Poulet mariné au citron et menthe fraîche, ratatouille (*)

(*) En option +7€/pers

Plat chaud du menu "Les Collines" servi à table

Le Buffet Fromage :

- Brie de Meaux, Reblochon, Pont L'Evêque, 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 gambas rôties, fleurette à l'anis étoilé
Choulipop's libanais, moutabal d'aubergine & volaille à la fleur de thym
Pic gambas, marinée à la citronnelle, ananas & menthe fraîche
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés
Mini Briochain rilette de saumon
Wrap du soleil douceur de chèvre, tomates séchées, aubergine confite
Verrine tartare de thon rouge & condiment citronnelle-grenade
Carré Marseillais, brandade marseillaise & légumes du soleil
Madeleine saumon, pesto, cream cheese & saumon fumé
Navette du boucher, Jambon Serrano & beurre à la parisienne

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.
Soupons confits dans leur jus
infusé à l'anis et au basilic
Frites de panisse



Atelier autour de la Truffe

Ravioles 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 Thai
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 :

- Daurade snackée sur peau, chutney de tomates, artichaut à la barigoule, jeunes légumes
- Magret de Canard des Landes, jus de cèpes, écrasé de pomme de terre au romarin, julienne de légumes
- Médaillon de Veau sur braises, jus de morilles, polenta truffée, tian Provençal
- 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 Pâtissier (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 ile flottante et crème 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



Le Signature Jean-David

Accueil Rafratchissements

(Citronnade et Thé Glacé accueilleront vos invités)

Le Vin d'Honneur

Le Bar à Cocktails

Le Dîner

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 gambas rôties, fleurette à l'anis étoilé

Choulipop's libanais, moutabal d'aubergine & volaille à la fleur de thym

Mini moelleux olive noire, crème de chèvre frais, poivron confit

Mini Briochain rilette de saumon

Wrap du soleil douceur de chèvre, tomates séchées, aubergine confite

Verrine tartare de thon rouge & condiment citronnelle-grenade

Madeleine saumon, pesto, cream cheese & saumon fumé

Navette du boucher, Jambon Serrano & beurre à la parisienne

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

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 Gles :

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.



Atelier Provençal

Soupe de poisson servie en mini
chaudron croûtons, fromage râpé,
rouille.
Soupons 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



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
- Médaillon 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, agnoletti à la truffe, légumes croquants

Le Buffet Fromage :

- Brie de Meaux, Reblochon au cumin, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcelin, 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 ile flottante à la vanille de Bourbon

Le Café

L'Open Bar

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

Les Boissons

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

Les Macarons (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 grands

Le Dîner

Hamburger Frites

ou

Nuggets Frites

Le Dessert

Crème glacée

ou

La Tempête de Douceurs
(selon le menu adulte choisi)

Les Boissons

Coca-Cola

Jus de fruits

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, rillettes, coppa, chorizo et olives
L'Océane : Saumon fumé, tarama, œuf de saumon, rillettes et anchois
La Fermière : St Félicien, St Marcelin, brie de Meaux, bleu et reblochon

Le Salé

Salade Tomate, mozzarella marinée au basilic
Risotto de fregola au pesto
Taboulé à la menthe fraîche
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 et Rosé



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 Marseillais

Panisses de l'Estaque,
Soupons à la provençale

Atelier US

Mini cheeseburger
Wings de volaille marinés
Beignets d'oignons

Atelier 'Octopus'

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

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 Provençal

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

Atelier Pinsa

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

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