

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 with a floral wreath. The wreath is composed of delicate pink and orange flowers, green leaves, and thin, branching greenery. It is positioned on the left side of the circle, with the right side of the circle being empty.

## *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

Blinis de la mer, rouleau de saumon, chantilly à l'aneth & sésame grillé

Brochette végétarienne, comté affiné, dattes & grenades  
Choulipop's gourmand, mousseline de foie gras, figues confites & éclats de pistaches

Transparence tartare de loup, au poivre de Timur & agrumes  
Madeleine du soleil, curry, crème de miel, abricots & fruits secs

Demi moule de bouchot & crème façon marinère

Wrap de Sarla, magret fumé, crème de truffe, foie gras & roquette  
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés.

#### 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

## 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 vierge gingembre citron vert, mousseline de patate douce, fenouil braisé, cacahuète grillée
- Magret de Canard au jus de cèpes - pressé de pomme de terre truffée, corne de potimarron
- Confit de paleron de Veau façon grand-mère - jus de cuisson, écrasé de pommes de terre, carottes rôties

### 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 Maitre 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



Eau minérale plate  
et gazeuse



A decorative graphic in the bottom left corner features a gold-colored circle with a thin gold border. To the left of the circle, several thin, brownish-green branches with small, oval-shaped leaves extend from the bottom left towards the center. Below these branches is a cluster of flowers in shades of pink, orange, and purple, with some yellow centers and green leaves.

*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

Blinis de la mer, rouleau de saumon, chantilly à l'aneth & sésame grillé  
Brochette végétarienne, comté affiné, dattes & grenades  
Choulipop's gourmand, mousseline de foie gras, figues confites & éclats de pistaches  
Transparence tartare de loup, au poivre de Timur & agrumes  
Madeleine du soleil, curry, crème de miel, abricots & fruits secs  
Mini pita de la mer, rillettes de saumon & julienne de concombre  
Demi moule de bouchot & crème façon marinère  
Wrap de Sarla, magret fumé, crème de truffe, foie gras & roquette  
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés.

#### 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,  
crèmeux de Parmesan,  
coulis à l'italienne



### Atelier Provençal

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

Soupions 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 :

- Jambon cuit en chiffonnade, truffé
- Saumon gravlax
- Salade de gambas rôties, risetti, herbes fraîches, citron vert
- Salade périgourdine, haricot vert, gésier, magret fumé, pomme grenaille, noix, oignons pickles
- Salade sarrasin kasha, betterave, champignon, épinard, féta, noix
- Potimarron en caviar, huile de noix, toasts
- Velouté de courge, chèvre frais, noisette
- Carotte rôtie aux épices, tahini, herbes fraîches, avocat

### Planche Anchοiade :

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

### Planche Charcuterie :

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

### Le Plat Froid :

- Rôti de bœuf au thym, pommes de terre râties, champignons, châtaignes (\*)

(\*) 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

Moelleux du sud-ouest, canapé Magret fumé, poire rôtie & graines de moutarde

Pic fraîcheur, médaillon de poulpes, fraîcheur de clémentine Choulipop's homard rôti, crème d'agrumes aux herbes & grenade

Mini club pain d'épices, crème de foie gras et mendiant

Wrap Saumon fumé, condiment moutarde douce & aneth

Mini Briochin d'hiver, confit d'oignons au vin doux & boudin blanc rôti

Carré de l'hiver, crème de châtaignes au porto & viande de grison séchée

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

Madeleine terre-mer, crème infusée au safran, poulpe & citron vert

Navette du fromager, brie truffé & mendiant

### Les créations salées chaudes : servies au plateau

Acras de morue et crème de curry

Falafels et houmous

Beignet de mozza pané

## Le Tradition

## 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 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 :

- 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
- Médaillasson 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



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 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

Moelleux du sud-ouest, canapé Magret fumé, poire rôtie & graines de moutarde

Blinis de la mer, rouleau de saumon, chantilly à l'aneth & sésame grillé  
Pic fraîcheur, médaillon de poulpes & fraîcheur de clémentine

Mini club pain d'épices, crème de foie gras et mendiant

Choulipop's homard rôti, crème d'agrumes aux herbes & grenade

Mini Briochin d'hiver, confit d'oignons au vin doux & boudin blanc rôti

Wrap saumon fumé, condiment moutarde douce & aneth

Madeleine terre-mer, crème infusée au safran, poulpe & citron vert

Carré de l'hiver, crème de châtaignes au porto & viande de grison séchée

*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

- 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.
- 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 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, agnolotti à la truffe, légumes croquants

### Le Buffet Fromage :

- Brie de Meaux, Reblochon au cumin, Cabécou de Rocamadour, Saint Marcellin, Fourme d'Amber, 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

## 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

## *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, 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  
crèmeux 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