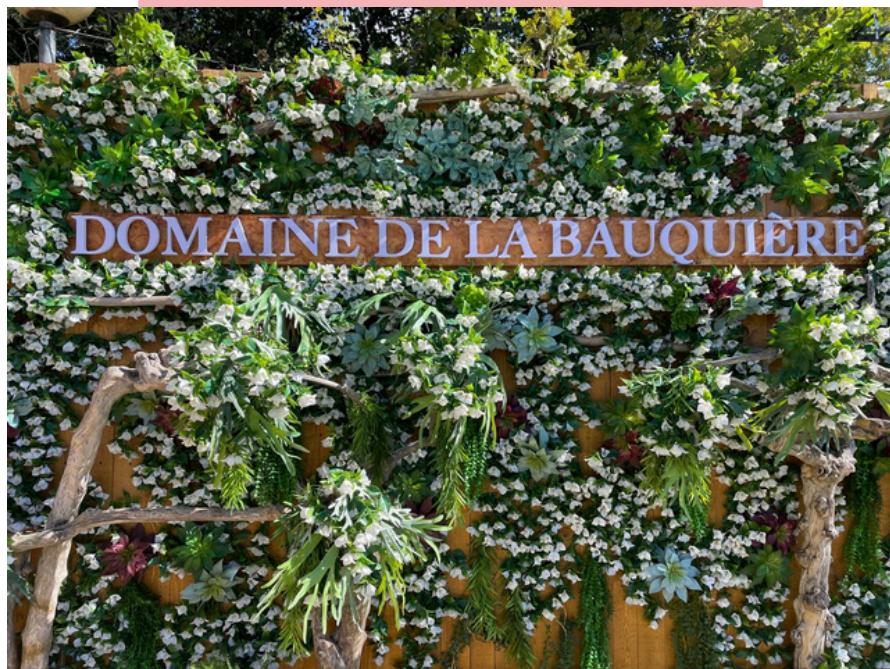




L'équipe du Domaine de la Bauquière est ravie de participer à la création de vos plus beaux souvenirs et de vous suivre tout au long de vos événements familiaux :

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 printanière au curry, crème de menthe, légumes verts
- Choulipop's de la mer, gambas rôties, crème de yuzu, sésame noir
- Mini briochin terre de mer, crème de morue au citron et paprika fumé
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

LE REPAS

L'ENTRÉE

RAVIOLE

Raviolles asperge verte mascarpone, crémeux de Cantal, croquant d'artichaut, jambon de Cecina, gremolata

ou

ASPERGE

Asperge verte, œuf façon mimosa, mayonnaise truffée

ou

LE JARDIN

Brousse de brebis, artichaut bouton, carotte fane, petit pois juste rôti, croquant de focaccia, pickles d'oignon

LE PLAT CHAUD

BAR FAÇON BOUILLABAISSE

Filet de bar, pommes de terre confite au safran, soupe de poisson, condiment rouille, tuile d'emmental et croûtons rôtis

ou

PALERON

Paleron de veau confit, pomme ratte à l'ail confit, mousseline de petit-pois, jus de cuisson, pickles

ou

SUPRÊME

Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre rôties, artichaut bouton, oignon brûlé, jus au thym

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

(au choix)

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

PERSONNALISATION DU MENU

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

DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

BOISSONS

Pendant l'apéritif

Pastis, Whisky, Martini,
Punch des îles,
Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier



LES BOISSONS

Pendant le cocktail

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

LE COCKTAIL

Servis au plateau et au buffet 18 pièces/pers

15 salées + 3 sucrées

LES "FINGER FOOD"

MOELLEUX DE LA FERME

Volaille confite, crème de curry doux au miel

MINI CLUB GOURMAND

Viande de Grison, comté affiné, crème de ciboulette

TRANSPARENCE FRAÎCHEUR

Mousseline de petit-pois, féta, oignons pickles

MADELEINE PRINTANIÈRE

Curry, crème de menthe, légumes verts

MOELLEUX VÉGÉTARIEN

Crème de chèvre, petits pois, oignons pickles

CHOULIPOP'S DE LA MER

Gambas rôties, crème yuzu, sésame noir

CHOULIPOP'S DU JARDIN

Crème de tomates confites, pointe d'asperge, pignons

WRAP FAÇON BAGNAT

Thon, mayonnaise aux câpres, sucrine

MINI PITA DE LA FERME

Émincé de volaille, crème de poivrons confits,
oignons grillés

MINI BRIOCHIN DU ROVE

Brousse aux herbes, coppa

LES PETITS PAINS DU MONDE

BRETZEL À L'ITALIENNE

Chiffonnade de mortadelle, beurre de pistaches,
pétales de Pecorino

MINI BRIOCHIN TERRE DE MER

Crème de morue au citron, paprika fumé

NAVETTE DU ROVE

Brousse, roquette, poivrons

FOCACCIA FAÇON CÉSAR

Volaille, parmesan, crème d'échalotte, fines herbes

LES GOURMANDISES

Mini Millefeuille à la vanille de Madagascar

Les Macarons Collection

Mojito, chocolat tonka, fraise basilic, vanille Bourbon, framboise-cassis, chocolat, pastis, caramel beurre salé, citron meringué, café

Mini Chou craquelé au café

*En option : l'entremet à partager +2€/pers,
en remplacement des gourmandises*

Au choix :

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



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 printanière au curry, crème de menthe, légumes verts
- Choulipop's de la mer, gambas rôties, crème de yuzu, sésame noir
- Mini briochin terre de mer, crème de morue au citron et paprika fumé
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

LE REPAS

LE BUFFET DES ENTRÉES

LE BŒUF

En carpaccio, parmesan, basilic, pignon de pin

LE SAUMON

En tataki, marinade thaï

LA NIÇOISE

Haricot vert, thon, tomate, pomme de terre, œuf, olives kalamata

LA SALADE FREGOLA

Fregola sarde, petit-pois maraîcher, féta, condiment grenade et oignon nouveau

LA SALADE QUINOA

Avocat, poulet, brocolis, févettes, herbes fraîches

LE JARDIN

Brousse de brebis, artichaut bouton, carotte fane, petit pois juste rôti, croquant de focaccia, pickles d'oignon

L'ASPERGE

Asperge verte, œuf façon mimosa, mayonnaise truffée

L'ARTICHAUT

En caviar, ail noir, toasts

LE PLAT FROID

LONGE DE VEAU RÔTI

Pomme de terre grenailles, Légumes verts

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

LES BOISSONS

Moulin de Gassac - Vin I.G.P Pays d'Hérault

Rouge/ Rosé/ Blanc

(2 couleurs aux choix)

ET

Le Café

COCKTAIL PRESTIGE

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

WRAP FAÇON BAGNAT

Thon, mayonnaise aux câpres, sucrine

MADELAINE GAMBAS

Curry, crème de coriandre, gambas en médaillon

WRAP DU CHARCUTIER

Noix de jambon, cheddar affiné, oignons grillés

NAVETTE DU ROVE

Brousse, roquette, poivrons

MINI PITA DE LA FERME

Émincé de volaille, crème de poivrons confits,
oignons grillés

PIC DE SAVOIE

Pic artichaut, Beaufort, tomates séchées

MINI CLUB GOURMAND

Viande de rison, Comté affiné, crème de ciboulette

BRETZEL À L'ITALIENNE

Chiffonnade de mortadelle, beurre de pistaches, pétales de
Pecorino

CARRÉ TERRE-MER

Crème d'agrumes, œufs de saumon

FOCACIA FAÇON CÉSAR

Volaille, Parmesan, crème d'échalotte, fines herbes

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

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

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 / 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 printanière au curry, crème de menthe, légumes verts
- Choulipop's de la mer, gambas rôties, crème de yuzu, sésame noir
- Mini briochin terre de mer, crème de morue au citron et paprika fumé
- Tapenade de Provence et ses toasts croquants
- Pizza au fromage
- Quiche lorraine

LE REPAS

L'ENTRÉE

RAVIOLE

Ravioles asperge verte mascarpone,
crémeux de Cantal, croquant d'artichaut,
jambon de Cecina, gremolata

ou

SAINT-JACQUES

Saint jacques en ceviche, purée de pois cassés, salade d'herbes, grenade

ou

L'ASPERGE

Asperge verte, œuf façon mimosa,
mayonnaise truffée

ou

LE JARDIN

Brousse de brebis, artichaut bouton,
carotte fane, petit pois juste rôti,
croquant de focaccia, pickles d'oignon

LE PLAT CHAUD

BAR FAÇON BOUILLABAISSE

Filet de bar, pomme de terre confite au safran,
soupe de poisson, condiment rouille,
tuile d'emmental, croûtons rôtis

ou

PALERON

Paleron de veau confit, pomme ratte à l'ail confit,
mousseline de petit pois, jus de cuisson, pickles

ou

SUPRÈME

Suprême de volaille, écrasée de pommes de terre
rôties, artichaut bouton, oignon brûlé, jus au thym

ou

L'AGNEAU

Épaule d'agneau confite dans son jus aux épices et
abricot, semoule au curcuma,
condiment amande, coriandre, orange

LES BOISSONS

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

et

Le Café

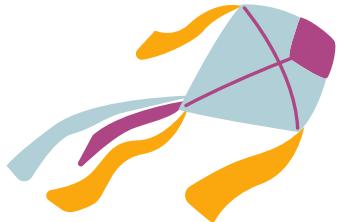
LE FROMAGE

Cabécou de Rocamadour sur
son lit de Mesclun

LE DESSERT

L'ENTREMET
Multi Fruits / Royal chocolat / Castel / Opéra /
Poire chocolat

POUR LES MOINS DE 12 ANS



COCKTAIL

Comme les grands

PLAT

Burger maison Frites

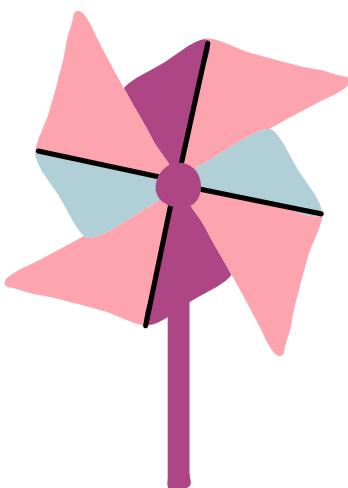
ou

Nuggets Frites



DESSERT

Crème glacée



BOISSON

Coca-Cola
Jus de Fruits

LE TEA TIME

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 CRÊPE

- 2/pers
Accompagnements :
Nutella, sucre
Confiture
Chantilly...

LE GÂTEAU

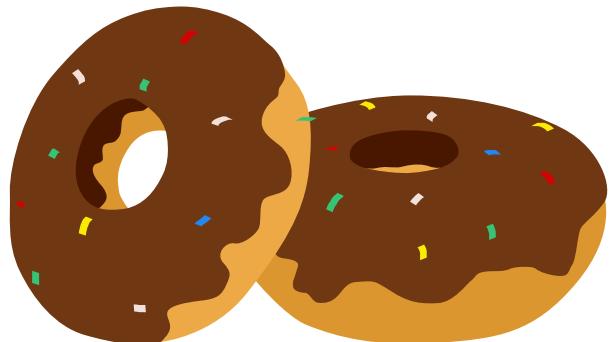
PIECE MONTÉE TRADITIONNELLE

Réalisée par notre Maître Pâtissier
(2 choux/pers)

Ou

ENTREMET PERSONNALISÉ

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



Service au buffet

Verrerie et Vaisselle fournies

Serviettes jetables

Prestation de services

13h45 à 17h45

Pour 30 adultes minimum

Location du Salon Les Oliviers