

SALLE DE RECEPTION - TRAITEUR

# DOMAINE DE LA BAUQUIÈRE

*Dites nous oui pour le plus beau jour de votre vie*



## 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, 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 outline. To the left of the circle, there is a cluster of delicate flowers in shades of pink, orange, and yellow, accompanied by green leaves and small brown twigs.

## *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

Moelleux végétarien, crème de chèvre, petits pois & oignons pickles

La brochette du marché, selon l'inspiration du chef

Choulipop's du jardin, crème de tomates confites, pointe d'asperge et pignons

Mini pita de la ferme, émincé de volaille, crème de poivrons confits & oignons grillés

Wrap façon bagnat, thon, mayonnaise aux câpres & sucrine

Transparence fraîcheur, mousseline de petits pois, fêta, oignons pickles

Madeleine printanière, tomate séchée, asperge & chips de coppa

Panier Provençal, tapenade de Provence et ses 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  
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 :

- Pavé de Saumon, vierge d'agrumes - risotto au parmesan
- Magret de Canard au jus de cèpes - écrasée de pommes de terre rôties, artichaut bouton, oignon brûlé, jus au thym
- Confit de paleron de Veau façon grand-mère - pomme ratte à l'ail confit, mousseline de petit pois, jus de cuisson, pickles

### 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



Eau minérale plate  
et gazeuse

A decorative circular frame with a gold border, containing the text. The frame is partially filled with a floral arrangement in the bottom left corner, featuring pink and orange flowers, green leaves, and small brown twigs.

## *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, crème de chèvre, petits pois & oignons pickles

La brochette du marché, selon l'inspiration du chef

Choulipop's du jardin, crème de tomates confites, pointe d'asperge et pignons

Mini moelleux du jardin, poivrons, mousseline d'artichaut à la noisette

Wrap façon bagnat, thon, mayonnaise aux câpres & sucrine

Transparence fraîcheur, mousseline de petits pois, féta, oignons pickles

Madeleine printanière, tomate séchée, asperge & chips de coppa

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

Navette du Rove, brousse, roquette et poivrons

#### 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/ Tortelleni de couleur

Sauces au choix :

crème de champignons,

crémeux 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 :

- Boeuf en carpaccio, parmesan, basilic, pignon de pin
- Saumon en tataki et marinade thaï
- Salade niçoise, haricots verts, thon, tomate, pomme de terre, oeuf, olives kalamata
- Salade Fregola avec petit-pois maraîcher, féta, grenade et oignon
- Salade de Quinoa, avocat, poulet, brocolis, févette, herbes fraîches
- Asperge mimosa
- Caviar d'artichaut
- Brousse de brebis, artichaut bouton, carotte fane, petit pois, croquant de focaccia, pickles d'oignons

## 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 :

- Longe de Veau froide rôtie, pommes de terre grenailles et légumes verts (\*)

(\*) En option +7.00€/pers

Plat chaud du menu "Les Collines" servi à table

## Le Buffet Fromage :

- Brie de Meaux, Reblochon, Pont L'Evèque, 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



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 de la ferme, volaille confite, crème de curry doux au miel  
Pic végétarien tradition, artichaut, Tomme de Brebis, tomates séchées  
Choulipop's de la mer, gambas rôties, crème yuzu & sésame noir  
Mini pita de la ferme, émincé de volaille, crème de poivrons confits &  
oignons grillés

Mini briochin du Rove, brousse aux olives taggiasches  
Transparence du soleil, tartare de saumon, crème d'avocats au piment  
d'Espelette

Carré terre-mer, crème d'agrumes & oeufs de saumon  
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés.  
Madeleine orientale, crème de coriandre et gambas en médaillasson  
Bretzel à l'italienne, chiffonnade de mortadelle, beurre de pistaches &  
pétales de Pecorino

### 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,  
crémeux 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 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 d'asperges

### 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



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 Signature

## Le Vin D'Honneur

15 pièces dont 2 Ateliers au choix :

*Les créations salées froides* : servies au plateau et sur buffet

Moelleux de la ferme, volaille confite, crème de curry doux au miel  
Pic transalpin, comté, coppa di Parma, oignon confit au vinaigre balsamique  
Choulipop's de la mer, gambas rôties, crème yuzu & sésame noir  
Wrap du charcutier, noix de jambon, cheddar affiné & oignons grillés  
Transparence du soleil, tartare de saumon, crème d'avocats au piment d'Espelette  
 Carré terre-mer, crème d'agrumes & oeufs de saumon  
Panier Provençal, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons dorés.  
Madeleine orientale, crème de coriandre et gambas en médaillon  
Bretzel à l'italienne, chiffonnade de mortadelle, beurre de pistaches & pétales de Pecorino

*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 îles :

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 agrumes
- Magret de Canard rôti, jus infusé à la lavande, chutney d'échalotes et raisin, tian de légumes, frites de panisse
- Médaillasson 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'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 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



Nuggets Frites

## *Les Boissons*

Jus de fruits

Coca-Cola

## *Le Dessert*

Crème glacée



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  
Gnocchi/ Fusilli/ Tortellini de couleur + sauces au choix  
crème de champignons/  
crémeux de Parmesan/  
coulis à l'italienne

## 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