

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.

SALLE DE RECEPTION  
DOMAINE DE LA BAQUIERE

---

TRAITEUR



## 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 & sucrose  
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

*ou*

#### 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 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

ET

Eau minérale plate  
et gazeuse



## 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, fêta, 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/ Tortelloni 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.

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

### Buffet des Entrées :

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

### 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 :

- 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'Évêque, 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 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 taggiches  
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

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

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  
Fiatelli 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 Tradition

## 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

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

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 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.

#### 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



#### 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
- 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*

Jus de fruits

Coca-Cola

# 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, rilette, coppa, chorizo et olives  
**L'Océane** : Saumon fumé, tarama, œuf de saumon, rilette 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  
Gnocchi/ Fusilli/ Tortellini de couleur  
+ sauces au choix  
crème de champignons/  
crèmeux de Parmesan/  
coulis à l'italienne

### 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