

La Bauquière

Repas Convivial

COCKTAIL APERITIF

Servi en terrasse

Les croustilles chaudes

Tartelette au saumon, friand à la viande, pizza au aux anchois allumette au fromage, pissaladière etc.

Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants



Photo non contractuelle



Visite
Virtuelle

HCB La Bauquière – av Jean Giono – 13190 – Allauch
RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

La Bauquière

Repas convivial

Entrée (*) :

Mille feuille d'aubergine, tomate et mozzarella
Carpaccio de saumon, roquette et feuilles de Parmesan
Calisson de rouget au tartare de tomate basilic



xxxxxxxxxxxx

Plat (*) :

Pavé de cabillaud, gratinée de courgette et sauce au Safran
Gigot d'agneau sauce au thym et ses tagliatelles fraîches
Magret de canard au trois poivres et tian provençal

xxxxxxxxxxxx

(**) Cabécou de Rocamadour AOC sur son lit de mesclun

xxxxxxxxxxxx

Dessert :

Gâteau personnalisé : entremets ou composition de choux et nougatine

Café



Tarif par personne : 44,50 € T.T.C.

Tarif au 1^{er} Septembre 2012 – T.V.A. 7 %

½ Tarif pour les enfants jusqu'à 12 ans ou Menu Spécial

() nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour tous les convives, en cas de régime particulier nous sommes à votre disposition*

*(**) Option fromage + 2.80 € T.T.C. par personne*

La Bauquière

Buffet Provençal

COCKTAIL APERITIF

Servi en terrasse

Les bouchées froides

*Verrine de gaspacho andalou
Brochette de tomate et mozzarella au pistou
Cassolette de compotée de tomate, chèvre aux fines herbes*

Les croustilles chaudes

*Tartelette au saumon, friand à la viande, pizza au aux anchois
allumette au fromage, pissaladière etc.*

Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants



Photos non contractuelles



Visite
Virtuelle

HCB La Bauquière – av Jean Giono – 13190 – Allauch
RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

La Bauquière

LE BUFFET

Taboulé provençal
Salade de Penne à l'italienne
(Tomate, Mozzarella, légumes grillés, poulet grillé, pesto et éclats de Parmesan)
Cake courgette et fromage de chèvre
Anchoïade et ses bouquets de petits légumes
Tomate et mozzarella au basilic
Jambon de Serrano en chiffonnade
Terrine de lapin aux noisettes

PLAT CHAUD (*) servi au Buffet ou à table

- Magret de canard aux trois poivres et tian provençal
- Dos de saumon, risotto crémeux au Parmesan, coulis de crustacés
- Suprême fondant de pintadeau à la normande, gratin de champignons au lard paysan
- Cabillaud cuit à la plancha, moelleux de courgettes, sauce Champagne

BUFFET FROMAGE

Le plateau ardoise de fromages affinés, roquette et pain de campagne

OU

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON SUR TABLE

DESSERT

Gâteau personnalisé : entremets ou composition de choux et nougatine

CAFE



Tarif par personne : 49.50 € T.T.C.

Tarif au 1^{er} Septembre 2012 – T.V.A. 7 %

½ Tarif pour les enfants jusqu'à 12 ans ou Menu Spécial

() nous vous remercions de bien vouloir choisir un plat chaud identique pour tous les convives, en cas de régime particulier nous sommes à votre disposition*

HCB La Bauquière – av Jean Giono – 13190 – Allauch
RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

La Bauquière

Repas Festif

COCKTAIL APERITIF

Servi en terrasse

Les bouchées froides

Verrine de gaspacho andalou

Brochette de tomate et mozzarella au pistou

Cassolette de compotée de tomate, chèvre aux fines herbes

Les croustilles chaudes

Tartelette au saumon, friand à la viande, pizza au aux anchois allumette au fromage, pissaladière etc.

Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants



Photo non contractuelle



Visite
Virtuelle

HCB La Bauquière – av Jean Giono – 13190 – Allauch
RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

La Bauquière

REPAS FESTIF (*)

Mise en Bouche :

Filet de rouget au thym, fondue de fenouil sauce à la tapenade
Cannelloni et sa mousseline de champignons au foie gras

xxxxxxxxxxxx

Entrée :

Saumon à la plancha, crème ciboulette et gingembre
Escalope de foie gras poêlé, tatin d'échalotes

xxxxxxxxxxxx

Plat :

Château filet de bœuf sur sa poêlée de jeunes légumes,
raviole au foie gras jus aux cèpes

Carré d'agneau rôti, confit forestier aux pommes de terre,
réduction à la fleur de thym

Filet de daurade poêlée, riz catalan aux poivrons rouges,
sauce acidulé au citron vert

Cannette confite aux cèpes et tatin de légumes

xxxxxxxxxxxx

Fromage :

Cabécou de Rocamadour sur son lit de mesclun

xxxxxxxxxxxx

Dessert :

Gâteau personnalisé
Entremets ou composition de choux et nougatine

Café



Tarif par personne : 53.00 € T.T.C.

Tarif au 1^{er} Septembre 2012 – T.V.A. 7 %

½ Tarif pour les enfants jusqu'à 12 ans ou Menu Spécial

() nous vous remercions de bien vouloir choisir un menu identique pour tous les convives, en cas de régime particulier nous sommes à votre disposition*

HCB La Bauquière – av Jean Giono – 13190 – Allauch
RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

La Bauquière

Cocktail

Déjeunatoire ou Dinatoire

Les croustillants chauds

tartelette au saumon, feuillantine aux amandes, croissant au fromage, tartelette aux anchois, allumette aux olives

Les temporas de légumes

Poivron, courgette, carotte

Les bouchées salées

Brochette de tomate cerise, bille de mozzarella au basilic

Verrine de gaspacho andalou au piment d'Espelette

Cassolette compotée de tomate, fromage de chèvre aux fines herbes et olives confites

Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants

Tonneau de courgette au chèvre frais et sa croustille de noisettes

Pic de pomme grenaille au mascarpone infusé au speck

LES ATELIERS REALISES PAR NOTRE CHEF DEVANT VOS CONVIVES

Wok de soupions en basquaise

ANIMATION DELL-PASTA

Gnocchi – Pennes– Tortellini

Sauce aux 3 fromages – Sauce à la Carbonara – Sauce tomate

HCB La Bauquière – av Jean Giono – 13190 – Allauch
RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

La Bauquière

LES PAINS LUNCH

Jambon de Serrano

Thon mayonnaise

Façon bagna

BUFFET FROMAGE (*)

Le plateau ardoise de fromages affinés, roquette et pain de campagne

DESSERT

Gâteau personnalisé :

Entremets ou composition de choux et nougatine

Ou

Gâteaux de soirée (3/pers)

Café



Tarif par personne : 45.00 € T.T.C.

Tarif au 1^{er} Septembre 2012 - T.V.A. 7 %

1/2 Tarif pour les enfants jusqu'à 12 ans

(*) Option buffet fromage + 2.80 € T.T.C. par personne

La Bauquière

Nos Prestations

La location de la salle (*) est incluse dans nos tarifs

Le Matériel :

- Le mobilier nécessaire à la réception est compris : *tables, chaises, buffets*
- La verrerie, la vaisselle en porcelaine blanche, les couverts en inox 18/10
- Les nappages et les serviettes en coton damassé blanc (d'autres couleurs sur devis)



Flash Code pour la
visite virtuelle

Les Boissons :

Apéritif :

- Sodas, jus de fruits, Perrier
- Alcools traditionnels : Whisky, Pastis, Martini blanc et rouge
- Cocktail des îles au rhum

Au repas :

- Vin de pays Secret de Campanie Camille Cayran à discrétion
Rosé et Rouge

Le CHAMPAGNE est à la charge des clients : droit de bouchon 4.50 € T.T.C. / bouteille

Nous pouvons vous proposer du Champagne

Théophile Roederer à 23.00 € T.T.C./bouteille

Roederer à 28.00 € T.T.C./bouteille

Le Service :

Au minimum 1 serveur pour 30 convives adultes

(*) HORAIRES

De midi à 18h30

De 19h00 à 01h30

Au-delà nous facturons les heures supplémentaires

Salon Les Oliviers 170 € l'heure – Salon Les Lavandes : 135 € l'heure.

Toute heure commencée est due

**Ces menus sont proposés toute l'année du dimanche au vendredi, midi et soir
et le samedi uniquement du 1^{er} Novembre au 31 Mars.**



La Bauquière
Av Jean Giono – 13190 – Allauch
Tél : 04 91 05 06 28 – Fax : 04 91 05 06 28

contact@labauquiere.com

WWW.labauquiere.com


Jean-David
traiteur