

La Bauquière

L'ESSENTIEL

Cocktail – Repas – Buffet dessert
Les Buffets Apéritif et Dessert sont servis
Dans le jardin pour le salon Les Lavandes
Autour de la piscine pour le salon Les Oliviers



Le Cocktail Apéritif

(12 pièces par personne)

Les croustillants chauds

Tartelette au saumon, feuillantine aux amandes, croissant au jambon, tartelette aux anchois, Rouleau au fromage etc.

Mariage 2012-2013
Nous vous offrons le
CHAMPAGNE

*Les tempuras de légumes
poivron, courgette, carotte*

Les bouchées salées

Les canapés gourmands

*Tarama prestige, crevettes au citron et aux graines de pavot
Saumon fumé mariné aux baies roses
Chèvre frais au pesto vert et pignons
Tomate cerise et œuf de caille*

Les incontournables

*Brochette de tomate cerise, bille de mozzarella au basilic
Verrine de gaspacho andalou au piment d'Espelette
Cassolette de compotée de tomate, fromage de chèvre aux fines herbes et olives confites
Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants*

**Nos suggestions*

*L' Atelier Culinaire réalisé par notre chef devant les convives
Supplément 4.50 € T.T.C. par animation et par personne*

Wok de supions en basquaise

Ou

Soupe de Poissons de roche, Mini croûtons dorés, Rouille et Fromage râpé

Ou

Poêlée de filet de bœuf, Légumes croquants et Jus forestier

Ou

Animation Dell' Pasta : Gnocchi, penne, tortellini et déclinaison de sauces

L'escapade nippone

Sushi, maki, californiana, soja, gingembre + 3.30 € T.T.C. par personne

Le Dîner servi à table

Les entrées

*Filet de rouget aux délices de Provence, confiture de fenouil à la fleur de thym
sauce tomatée à la tapenade*

Ou

*Pain perdu, chutney de pommes au Banyuls, escalope e foie gras grillé
au sel de l'Himalaya et sa réduction de cassis*

Ou

Filets de caille en brochette et raisin rôti, compotée forestière, jus court au Porto

Les plats :

Dos de cabillaud sauce safranée et bohémienne provençale

Ou

*Rouleaux de sole à l'embeurrée de basilic, gambas marinée,
risotto à l'encre de seiche et fruits de mer, sauce à l'aneth*

Ou

Médailлон de veau sauce aux cèpes, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe

Ou

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

**Suggestion Le Buffet du Fromager :*

(supplément 4.50 €/pers.)

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



Le gâteau des mariés à thème réalisé par notre Maître Pâtissier
(2 choux/pers)

Ou

Le gâteau américain

Le Buffet des Gourmandises

Les plateaux de fruits de saison

Tarte gourmande au chocolat – Tarte aux citrons meringuée – Tarte poires amandes

Verrine de crème anglaise à la vanille façon îles flottantes

** Nos suggestions*

Plateaux de macarons de fabrication artisanale (2p|p) supplément 3.00 €/pers

Crêpes chaudes au Nutella, au sucre, à la confiture supplément 3.50 €/pers

Café

Nous contacter pour obtenir les tarifs



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



RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508



La Bauquière

LA PALETTE DES SAVEURS

Cocktail – Buffet chaud – Buffet dessert
Les Buffets Apéritif et Dessert sont servis
Sur la pelouse pour le salon Les Lavandes
Autour de la piscine pour le salon Les Oliviers



Le Cocktail Apéritif

(16 pièces par personne)

Les croustillants chauds

Tartelette au saumon, feuillantine aux amandes, croissant au fromage, tartelette aux anchois, Pissaladière etc.

Mariage 2012-2013
Nous vous offrons le
CHAMPAGNE

Les tempurais de légumes

poivron, courgette, carotte

Les bouchées salées

Les canapés gourmands

Tarama prestige et crevette au citron et aux graines de pavot

Saumon fumé mariné aux baies roses

Chèvre frais au pesto vert et pignons

Tomate cerise et œuf de caille

Les incontournables

Brochette de tomate cerise, bille de mozzarella au basilic

Verrine de gaspacho andalou au piment d'Espelette

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

Tapenade de Provence aux légumes et ses toasts croquants

L'Atelier réalisé par nos chefs devant vos convives

(1 au choix)

Wok de supions en basquaise

Ou

Soupe de Poissons de roche, Mini croûtons dorés, Rouille et Fromage râpé

Ou

Gardianne de Faureau, Champignons des bois, Sifflets de carotte

Le Dîner servi au buffet

*Salade de cappellettis transalpine
Poivrons rouges confits à l'huile d'olive et au basilic
Salade d'haricots verts à la périgourdine et huile de noix
Caviar d'aubergine
Les cakes maison : chèvre courgette et thon tomate
Taboulé à l'orientale, menthe fraîche et raisins de Corinthe
Assortiment de charcuterie présentée sur miroir :
rosette, terrine de lapin, jambon de Serrano
Saumon en Bellevue et son éventail de sauces*

** Nos suggestions*

*Terrine de foie gras, confiture d'oignons et toasts de pain d'épices 6.00 €/pers
Plateau japonais (sushi, maki, californica, sauce au soja, gingembre) 3pièces/pers 5.00 €/pers
Plateau de coquillages 3pièces/pers supplément 5.00 €/pers*

Les plats chauds au buffet

(2 au choix)

*Pavé de saumon sauce Champagne
écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
ou
Suprême de pintadeau au jus de cèpes et flan de courgette
ou
Blanquette de veau à l'ancienne et risotto crémeux aux petits légumes
ou
Dos de cabillaud sauce safranée et bohémienne provençale*



** Notre suggestion*

Le Buffet du Fromager (supplément 4.50 €/pers.)

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

Le gâteau des mariés à thème réalisé par notre Maître Pâtissier

(2 choux/pers)

Ou

Le gâteau américain

Le Buffet des Gourmandises

Les plateaux de fruits de saison

Tarte gourmande au chocolat – Tarte aux citrons meringuée – Tarte poires amandes

Verrine de crème anglaise à la vanille façon îles flottantes

** Nos suggestions*

• Plateaux de macarons de fabrication artisanale (2p|p) supplément 3 €/pers

• Animation crêpes chaudes au Nutella, au sucre, à la confiture supplément 3.50 €/pers

Café

Nous contacter pour obtenir les tarifs

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



RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508



La Bauquière

L'INTEMPOREL

Cocktail dinatoire – Plat chaud - Buffet dessert
Les Buffets Apéritif et Dessert sont servis
Dans le jardin pour le salon Les Lavandes
Autour de la piscine pour le salon Les Oliviers



Le Cocktail Apéritif

(25 pièces par personne)

Les croustillants chauds

Tartellette au saumon, feuillantine aux amandes, croissant au fromage, tartellette aux anchois, pissaladière etc.

Les tempurais de légumes

poivron, courgette, carotte

Les bouchées salées

Les canapés gourmands

Saumon et tarama prestige

Queue d'écrevisse aux graines de pavot

Foie gras au sésame et abricot confit

Tomate cerise et œuf de caille

Les incontournables

Brochette de tomate cerise, bille de mozzarella au basilic

Verdure de gaspacho andalou au piment d'Espelette

Cassolette de 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

Brochette de magret et fagotini

L'escapade nipponne : Sushi – Maki – California - Sauce au soja - Gingembre confit

Les Ateliers réalisés par nos chefs devant vous

Wok de supions en basquaise

et une plancha au choix

Plancha de la Mer

Gambas marinées

Encornets au basilic

Brunoise de saumon

Emincé de perche aux baies roses

Plancha du Boucher

Magret de canard

Effilochée de filet de bœuf au paprika

Saucisses aux fines herbes

Le Dîner

Le Plat chaud servi à table

Dos de cabillaud sauce safranée et bohémienne provençale

ou

*Rouleaux de sole à l'embeurrée de basilic, gambas marinées,
risotto à l'encre de seiche et fruits de mer, sauce à l'aneth*

ou

*Médailon de veau sauce aux cèpes
écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe*

ou

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

Le Buffet du Fromager

*Le plateau ardoise de fromages affinés, roquette
pain de campagne et pain aux olives*

Le gâteau des mariés à thème réalisé par notre Maître Pâtissier

(2 choux/pers)

Ou

Le gâteau américain

Le Buffet Dessert

Assortiment de gâteaux de soirée

Tarte aux citrons, royal chocolat, savarin à la chantilly, mousse cassis, tarte aux framboises, éclair au chocolat, tarte aux amandes, dôme fraise, castel Tarte aux fruits, crème brûlée, éclair chocolat et café, mousse aux fruits, amandines etc.

Les plateaux de fruits de saison

Verrine de crème anglaise à la vanille façon îles flottantes

Plateaux de macarons de fabrication artisanale

Menthe chocolat, Bounty, réglisse, framboise, 3 chocolats, rose, caramel au beurre salé, fraise, chocolat noir, vanille, citron, anis, violette, chocolat blanc etc

Animation crêpes chaudes au Nutella, au sucre, à la confiture

Ronde de sorbets (citron, fruits de la passion, framboises)

Soupe de chocolat

Brochettes de chamallows

Café

Nous contacter pour obtenir les tarifs



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

RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508



La Bauquière

LE PLAISIR GOURMAND

Cocktail dinatoire – Buffet
Plat chaud – Buffet dessert
Les Buffets Apéritif et Dessert sont servis
Dans le jardin pour le salon Les Lavandes
Autour de la piscine pour le salon Les Oliviers



Le Cocktail Apéritif

(22 pièces par personne)

Les croustillants chauds

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

Mariage 2012-2013
Nous vous offrons le
CHAMPAGNE

Les tempurais de légumes

poivron, courgette, carotte

Les bouchées salées

Les canapés gourmands

*Saumon et tarama prestige
Queue d'écrevisse aux graines de pavot
Foie gras au sésame et abricot confit
Tomate cerise et œuf de caille*

Les incontournables

*Brochette de tomate cerise, bille de mozzarella au basilic
Verrine de gaspacho andalou au piment d'Espelette
Cassolette de 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
Brochette de magret et fagotini*

L'escapade nippone : Sushi , Maki , california, Sauce au soja, Gingembre confit au vinaigre

Les Ateliers réalisés par nos chefs devant vous

Wok de supions en basquaise

Ou

Soupe de poissons de roche, rouille, croûtons dorés et fromage

Et

Plancha de la Mer

Gambas marinées

Petites seiches au basilic

Brunoise de saumon

Emincé de perche aux baies roses

Ou

Plancha du boucher

Magret de canard

Effilochée de filet de bœuf au paprika

Saucisses aux fines herbes

Le Dîner

Le Buffet d'entrées

Tomates et mozzarella au basilic

Poivrons rouges grillés confits à l'huile d'olive

Les cakes maison : chèvre courgette et thon tomate

Taboulé à l'orientale, menthe fraîche et raisins de Corinthe

Salade de cappelletti transalpine

Assortiment de charcuterie présentée sur miroir :

rosette, terrine de lapin, jambon de Serrano

Carpaccio de loup mariné au citron vert et aux baies roses

** Nos suggestions*

Terrine de foie gras, confiture d'oignons et toasts de pain d'épices 6.00 €/pers

Plateau de coquillages 3pièces/pers supplément 5.00 €/pers

Le plat chaud servi à table

*Daurade à l'unilatérale, moelleux de courgettes,
brochette de noix de St Jacques et son jus court*

Ou

*Canette des Landes et tatin d'échalotes confites,
sauce méridionale au miel et lavande*

Ou

*Médailillon de veau, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe,
sauce aux cèpes*

Ou

Dos de cabillaud, risotto crémeux au Parmesan et coulis de crustacés crémé

Le Buffet du Fromager

*Le plateau ardoise de fromages affinés, roquette
pain de campagne et pain aux olives*

**Le gâteau des mariés à thème réalisé par notre Maître Pâtissier
(2 choux/pers)**

Ou

Le gâteau américain



Le Buffet Dessert

Assortiment de gâteaux de soirée

Tarte aux citrons, royal chocolat, savarin à la chantilly, mousse cassis, tarte aux framboises, éclair au chocolat, tarte aux amandes, dôme fraise, castel, tarte aux fruits, crème brûlée, éclair chocolat et café, mousse aux fruits, amandines etc.

Les plateaux de fruits de saison

Verrine de crème anglaise à la vanille façon îles flottantes

Plateaux de macarons de fabrication artisanale

Menthe chocolat, Bounty, réglisse, framboise, 3 chocolats, rose, caramel au beurre salé, fraise, chocolat noir, vanille, citron, anis, violette, chocolat blanc etc.

Animation crêpes chaudes au Nutella, au sucre, à la confiture

Ronde sorbets (citron, fruits de la passion, framboises)

Soupe de chocolat et Brochettes de chamallows

Café

Nous contacter pour obtenir les tarifs



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

RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

JD
Jean-David
traiteur

La Bauquière

Nos Prestations

La location de la salle (*) à partir de 19h00 et jusqu'à 4 heures du matin () est incluse dans nos tarifs**

Le Matériel :

- Le mobilier nécessaire à la réception est inclus : *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)

Les Boissons :

Apéritif :

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

Au repas :

- Eau minérale plate bouteille en verre pour le diner à volonté
- Eau minérale gazeuse bouteille en verre pour la fin du repas
- Vin : Côtes du Rhône A.O.C. Camille Cayran à discrétion
Blanc – Rosé – Rouge (2 au choix)

Le Service :

Assuré par un personnel qualifié dirigé par un Maître d' Hôtel
Au minimum 1 serveur pour 30 convives

La Décoration des Tables :

Sur chaque table un bouquet composé de fleurs fraîches réalisé par notre fleuriste
Nous vous laissons le choix du coloris des fleurs

Housse de Chaise :

Nous vous proposons des housses blanches ou noires règlement direct à la société de location : 4.50 € TTC par housse

() Salon les Oliviers : un minimum de 100 adultes facturés, dans le cas ou la réception compterait moins de 100 adultes, une location de salle de 1 200 € sera facturée*

*(**) Au-delà de 2 heures du matin, un supplément horaire sera facturé pour chaque heure supplémentaire :*

*Salon Les Oliviers 170 € l'heure – Salon Les Lavandes : 135 € l'heure.
Toute heure commencée est due*

MARIAGE UN VENDREDI – 10 % sur le tarif de nos menus

Nos tarifs sont établis au taux de T.V.A. de 7 %, dans le cas ou ce taux varierait nous serons dans l'obligation de réajuster nos tarifs.



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



La Bauquière

LA SIGNATURE

Les Buffets Apéritif et Dessert sont servis
Dans le jardin pour le salon Les Lavandes
Autour de la piscine pour le salon Les Oliviers



Le Cocktail Apéritif

(25 pièces par personne)

Les croustillants chauds

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

Mariage 2012-2013
Nous vous offrons le
CHAMPAGNE

Les bouchées salées

Les canapés gourmands

*Saumon et tarama prestige
Queue d'écrevisse aux graines de pavot
Foie gras au sésame et abricot confit
Tomate cerise et œuf de caille*

Les incontournables

*Brochette de tomate cerise, bille de mozzarella au basilic
Cassolette de 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
Brochette de magret et fagotini*

L'escapade norvégienne

*Découpe de saumon fumé
Accompagné de blinis et tarama prestige*

Dégustation de trilogie de CAVIAR et Bar à Vodka
(4 variétés de Vodka glacée servie en shooter)



Le Dîner servi à table

Mise en bouche :

*Moelleux d'asperges vertes aux queues d'écrevisses infusées à l'anis,
bisque au piment d'Espelette et langoustines rôties*

Ou

*Trilogie de noix de St Jacques en coquilles gratinées,
mousseline de patate douce aux fines herbes, jus corsé de poissons de roche*

Ou

Cappuccino de cèpes aux éclats de foie gras et sa mouillette

Les plats :

Château filet Rossini, sur la poêlée de jeunes légumes et raviole au foie gras

Ou

Pavé de turbot, brochette de mini légumes, poêlée forestière, sauce safranée

Ou

*Carré d'agneau rôti, pommes de terre fondantes,
courgette ronde farcie aux légumes niçois, jus corsé*

Ou

*Bar de la Méditerranée au sel de l'Himalaya, gambas marinées,
risotto à l'encre de seiche et fruits de mer, sauce à l'aneth*



Assiette de fromage

Eclair jurassien au comté, pousses d'épinard et vinaigrette à l'huile de noix

Ou

Brie de Meaux à la confiture de figue, mesclun et cerneaux de noix

Ou

Cabécou de Rocamadour, verrine de confiture de figue et roquette

**Le gâteau des mariés à thème réalisé par notre Maître Pâtissier
(2 choux/pers)**

Ou

Le gâteau américain

Le Buffet Dessert

Assortiment de gâteaux de soirée

Tarte aux citrons, royal chocolat, savarin à la chantilly, mousse cassis, tarte aux framboises, éclair au chocolat, tarte aux amandes, dôme fraise, castel, Tarte aux fruits, crème brûlée, éclair chocolat et café, mousse aux fruits, amandines etc.

La cascade de fruits de saison

Verrine de crème anglaise à la vanille façon îles flottantes

Mini crème brûlée au Grand Marnier

Verrine de mousse au chocolat noir

Plateaux de macarons de fabrication artisanale

Menthe chocolat, Bounty, réglisse, framboise, 3 chocolats, rose, caramel au beurre salé, fraise, chocolat noir, vanille, citron, anis, violette, chocolat blanc etc.

Animation crêpes et gaufres chaudes au Nutella, au sucre, à la confiture

Ronde de sorbets (citron, fruits de la passion, framboises)

Soupe de chocolat et Brochettes de Chamallows

Buffet de bonbons

Café



La Bauquière

La Signature

Ce menu vous est proposé avec les spécificités suivantes :

Tables carrées

Nappage en chintz de la couleur de votre choix

Chaise Napoléon III blanche, noire, cristal ou acier

Verrerie opale



LES VINS

Château de Bégradan Médoc A.O.C. rouge
Domaine du Paternel Cassis A.O.C. blanc
Château Sainte Marguerite Côtes de Provence A.O.C. rosé

Les eaux minérales bouteille en verre plate et gazeuse durant tout le repas
Softs bouteille en verre sur table

PRESTATION JUSQU'À 4 heures du matin sans supplément

Salon Les Lavandes : minimum 70 adultes

Salon Les Oliviers : minimum 110 adultes

Nous contacter pour obtenir les tarifs

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

RC 04B00211 – SIRET 451 680 508 00012 TVA FR 36451680508

