



# La Bastide d'Astres



## Votre Mariage en 2018 à la Bastide d'Astres

*La Bastide d'Astres travaille en collaboration exclusive avec son chef cuisinier. Nous avons fait ce choix il y a plusieurs années afin d'assurer à nos clients une véritable concordance entre les lieux et la qualité de nos prestations.*

*Tous les mets que nous vous proposons sont entièrement réalisés sur place dans notre laboratoire de cuisine professionnelle dans le but de vous offrir une réception de prestige. Il n'y a donc aucun transport entre le lieu de production et le lieu de réception de votre mariage assurant ainsi une fraîcheur incomparable à nos produits. De plus, nous attachons une grande importance à travailler avec des fournisseurs locaux des villages environnants afin de garantir l'authenticité véritable des mets que nous produisons.*

*Nos menus s'adaptent à vos envies et à vos goûts avec toujours cet esprit d'artisanat et de saveurs locales. Ainsi, chaque plat est élaboré avec tout le soin que mérite votre mariage: des produits frais, de qualité et savoureux pour régaler les papilles de l'ensemble de vos invités.*

*En vous mariant à la Bastide d'Astres, nous vous garantissons un haut niveau d'excellence à l'image de la propriété et une proximité sans égale avec nos équipes culinaires en un seul et même lieu.*

La Bastide d'Astres  
Tél : + 33 (0) 4 42 52 05 98  
Mob : + 33 (0) 6 12 29 18 72  
Mail : [contact@bastide-dastres.com](mailto:contact@bastide-dastres.com)



LA BASTIDE D'ASTRES



## Menu N°1

### **Balade à la Bastide**

#### Le Cocktail Apéritif

*25 Pièces par personne*

##### *L'Atelier Foie Gras*

*Escalope de foie gras de canard frais poêlée à la plancha*

*Déclinaison de foie gras de canard frais  
Confit d'oignon, fleur de sel et chutney de figue  
Toasts de pain de campagne et pain d'épices*

##### *L'Atelier Plancha*

*Magrets de canard grillés  
Brochettes épicées de bœuf et de volaille piquées de  
petits poivrons  
Brochettes de Yakitoris de poulet marinées au citron et  
au miel  
Crevettes marinées au citron et flambées au pastis*

##### *L'Atelier Provençal*

*Grandes panières de crudités et ses croustons aux  
saveurs ensoleillées :*

*Poichichade à la menthe, mousse d'artichaut à la  
barigoule, morue à la Provençale et ailloli épicée*

*Assortiments de petits farcis Provençaux*

*Gaspacho de tomates fraîches*

*Granité de melon à la menthe fraîche*

*Verrines fraîcheurs*

*Assortiment de mini-feuilletés*

*Frites de panisse*

*Beignets de courgettes*

*Mini hamburgers*

*Navettes de Saint Moret au thon*

*Mini Pan Bagnat Niçois*



LA BASTIDE D'ASTRES



## Menu N°1

### **Balade à la Bastide**

#### Le Dîner

##### *Le Plat Principal*

*Côte en carré d'agneau rôtie au confit d'ail et sa crème de thym*

*Ou*

*Souris d'agneau confite à la Provençale, brunie au vinaigre balsamique et son infusion de romarin*

*Ou*

*Suprême de pintadeau farci aux petits légumes accompagné de sa sauce aux cèpes*

*Ou*

*Magret de canard et sa sauce parfumée aux saveurs forestières*

*Ou*

*Filet de loup et sa sauce safranée, timbale de riz sauvage et flan de poireau*

◆◆◆◆

**Accompagnements**  
(Filet de loup exclu):

*Calisson de la Bastide*  
(Polenta à la mascarpone et au parmesan gratiné)  
Et son Tian de légumes du soleil

**L'Ardoise de fromages de nos provinces**



LA BASTIDE D'ASTRES



## Menu N°1

### **Balade à la Bastide**

#### Les Boissons

##### *Rafraichissement avant l'apéritif*

##### *Bonbonnes style Mason Jar :*

*Orangeade  
Citronnade  
Menthe fraîche*

*A disposition avec vaisselle éphémère*

##### *Boisson d'apéritif*

*Pastis  
Whisky  
Martini  
Vin Cuit*

*Punch ou Soupe Champenoise ou Spritz*

*Assortiment de softs*

##### *Boisson du Repas et de la Soirée*

*Eaux pétillantes et plates de notre production*

*Thé et Café*

◆◆◆

**Champagne et vins fournis par vos soins sans droit de bouchon ou sur devis**



LA BASTIDE D'ASTRES



## Menu N°1

### **Balade à la Bastide**

#### Les Desserts

##### *Buffet des desserts*

*(Sélection suivant la saison estivale)*

*Tarte aux fraises*

*Tarte au citron*

*Castel*

*Opéra*

*Forêt Noire*

*Assortiments de macarons*

*Corbeille de fruits frais et de fruits découpés  
(Sélection suivant la saison estivale : ananas, pastèque,  
pêche, fraise, melon, raisin...)*

◆◆◆◆

#### Les Gâteaux de Mariage

*Pièce montée « Maison »*

*Pièce montée de choux ou pièce montée de macarons*



LA BASTIDE D'ASTRES



## Menu N°1

### **Balade à la Bastide**

#### Les Prestations Complémentaires

##### *Le Menu Enfant (-13 ans)*

*Frites et hamburgers ou filets de poulet panés –  
Glace vanille et chocolat*



##### *Le Menu Prestataire*

*Le menu des prestataires techniques  
(Photographes, DJ, Vidéastes, Maître nageur...)*



*Personnes supplémentaires aux apéritifs*

#### Animations & Ateliers sur Devis

*Forfait cérémonie*

*Atelier sushi*

*Plancha fruit de la mer*

*Brouette de bières glacées*

*Animation mojito*

*Plateaux de charcuteries et pain de campagne*

*Plateaux de fromages et pain de campagne*

*Candy Bar*

*Wedding Cake*

*Fontaine de chocolat et brochettes de fruits frais  
et chamallows*



LA BASTIDE D'ASTRES

## Menu N°1

### **Balade à la Bastide**

### Nos Prestations Incluses à La Bastide d'Astres

#### *Le Service*

*1 maître d'hôtel responsable de la réception*

*1 serveur pour 15 convives*

*1 chef cuisinier*

*1 cuisinier pour 50 personnes*



#### *Allergènes*

*La Bastide d'Astres travaille en collaboration exclusive avec son chef cuisinier. Nous vous informons que nous travaillons essentiellement des produits frais.*

*Par conséquent, tous nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou des traces de produits allergènes. La liste des allergènes est disponible pour consultation sur demande.*

#### *Le Matériel de Réception*

*Les tables rondes (diamètre 150 cm) jusqu'à 200 invités*

*2 tables rondes (diamètre 180 cm)*

*Les tables de buffet*

*La table d'honneur rectangulaire pour les mariés jusqu'à 20 personnes*

*La table d'honneur ronde jusqu'à 12 personnes*

*Les chaises blanches en PVC jusqu'à 200 invités (possibilité d'ajouter des housses)*

*Les chaises Napoléon III blanches jusqu'à 200 personnes (supplément 5 € TTC par personne)*

*La verrerie, les couverts en inox style goutte, la vaisselle à relief en porcelaine blanche*

*Les guéridons en fer forgés et chaises pour le cocktail apéritif*

*Les 9 parasols pour le cocktail apéritif  
Le nappage des tables et les serviettes en coton blanc*

*Les nappages des buffets*

*Les 3 canapés de l'orangerie*