



# 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°3

### **Promenade au Bord du Lac**

#### Le Cocktail Apéritif

*18 Pièces par personne*

#### *Les Amuse Bouches*

*Mini-feuilletés*

*Verrines fraîcheurs*

*Assortiments de petits farcis Provençaux*

*Croutons aux saveurs ensoleillées :  
Poichichade à la menthe, mousse d'artichaut à la  
barigoule, morue à la Provençale et ailloli épicée*

*Beignets de courgette*

*Frites de panisse*

*Mini hamburger*

◆◆◆

#### *L'Atelier Plancha*

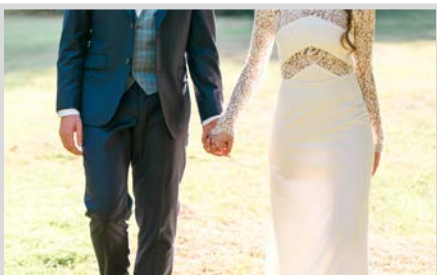
*Brochettes épicées de bœuf et de volaille piquées de  
poivrons*

*Brochettes de yakitoris de poulet marinées au citron et  
miel*

*Crevettes marinées au citron et flambées au pastis*



LA BASTIDE D'ASTRES



## Menu N°3

### **Promenade au Bord du Lac**

#### Le Dîner

##### *Mise en Bouche*

*Velouté de la mer à la Provençale*

*Ou*

*Gaspacho maison de tomates fraîches*

##### *Entrée*

*Médailillon de foie gras, chutney de pommes et d'oignons caramélisés et son triangle de pain d'épices*

*Ou*

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

##### *Trou Vénitien*

*Sorbet de Citron et son Limoncello*

##### *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 du soleil accompagné de sa sauce aux cèpes*

*Ou*

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

◆◆◆◆

##### *Accompagnements*

*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°3

### **Promenade au Bord du Lac**

#### 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°3

### **Promenade au Bord du Lac**

#### 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°3

### **Promenade au Bord du Lac**

#### 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°3

### **Promenade au Bord du Lac**

#### 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*