



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



LA BASTIDE D'ASTRES



Menu N°4

Les Truffières de la Bastide

Le Cocktail Apéritif

18 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 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

*Brouillade aux truffes de la Bastide
Assortiments de petits farcis Provençaux*

*Gaspacho de tomates fraîches
Granité de melon à la menthe fraîche*

Verrines fraîcheurs

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°4

Les Truffières de la Bastide

Le Dîner

Mise en bouche

Brochettes de Saint-Jacques rôties au romarin et légumes croquants de saison

Ou

Velouté de la mer et queues de langoustines

Ou

Velouté de pois cassés aux arômes de truffes accompagné de ses petits lardons

Entrée

Pressé de caille au foie gras et à la vieille prune

Ou

Gâteau de rouget à la mousseline de Rascasse

Ou

Assiette Aixoise ensoleillée : Tonnellé farcie de courgettes, poivrons marinés, pana cota de tomate au basilic et mozzarella di Bufala fraîche

Trou Vénitien

Sorbet de Citron et son Limoncello

Plat principal

Filet de boeuf rôti et sa sauce aux truffes de la Bastide

Ou

Noisette d'agneau et son jus de thym réduit

Accompagnements

Calisson de la Bastide

(Polenta à la mascarpone et au parmesan gratiné)

Et son Millefeuille d'aubergine confite

◆◆◆

L'Ardoise de fromages de nos provinces



LA BASTIDE D'ASTRES



Menu N°4

Les Truffières de 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°4

Les Truffières de 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°4

Les Truffières de 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 & Atelier 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°4

Les Truffières de 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