



# Menu



# *Votre réception 2024* à la Bastide d'Astres

Nous travaillons en collaboration exclusive avec notre propre **chef cuisinier** afin d'assurer une véritable concordance entre les lieux et la qualité de nos prestations.

Tous les mets que nous vous proposons sont entièrement réalisés sur place.  
Il n'y a donc aucun transport entre le lieu de production et le lieu de réception assurant ainsi **une fraîcheur incomparable** à nos produits.

Nous attachons une grande importance à travailler avec des **produits de saison** et des **producteurs locaux** des villages environnants.  
Nos menus s'adaptent ainsi à vos envies et à vos goûts tout en conservant cet esprit d'artisanat **fait maison**, de **terroir Provençal** et d'amour pour notre région.

En choisissant la Bastide d'Astres, nous vous garantissons un mariage **clé en main** de **haut niveau d'excellence** et une **proximité** sans égale avec nos équipes culinaires en un seul et même lieu.



# Menu 1

*Promenade dans les champs de lavande*

---

## L'ATELIER PLANCHA

Brochettes de poulet marinées au miel et citron  
Brochettes de lotte et petits poivrons snackés

## Le Cocktail Apéritif

- 18 pièces par personne -

Durée de l'apéritif: 01h15-01h30

## L'ATELIER PROVENCAL

Jardinière végétale du potager accompagnée de son anchoïade et de sa tapenade maison (*végétarien*)

Melon granita à la menthe fraîche (*végétarien*)

Les minis canelés Bordelais salés

L'assortiment de feuilletés maison

L'assortiment de navettes Aixoise salés

Les minis pan bagnat Niçois revisités

Les frites de Panisse Marseillaises en cornet (*végétarien*)





# Menu 1

## Le Diner

*Promenade dans les champs de lavande*

---

### MISE EN BOUCHE

Le Gaspacho de tomates fraîches du potager, petits croutons grillés à l'huile d'olive et dès de poivrons multicolores

*Ou*

Le velouté de pois cassés au mascarpone, curry de Madras, brunoise de petits légumes et menthe fraîche

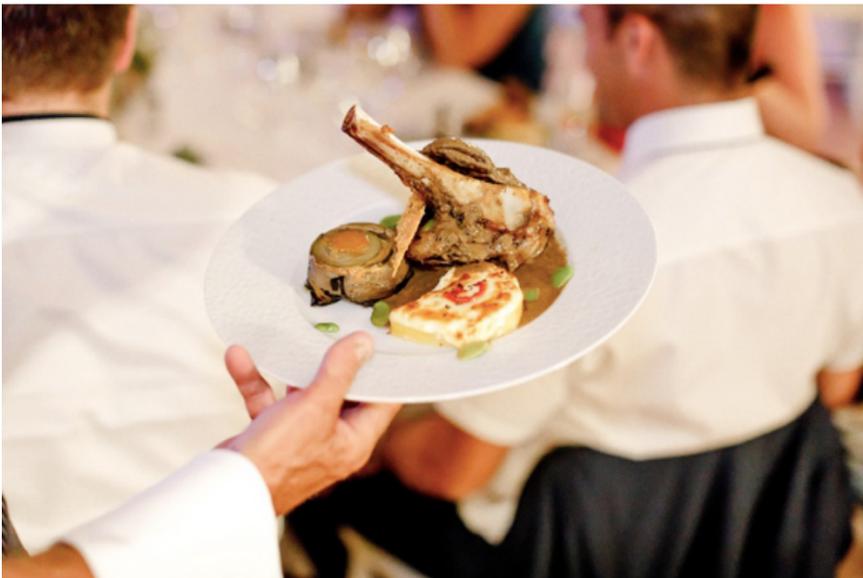
### Accompagnements

La polenta au mascarpone  
gratinée au parmesan façon

Alain Ducasse

&

Le tian de légumes confits



### PLAT PRINCIPAL

La souris d'agneau confite à la Provençale, brunie au vinaigre balsamique et son jus corsé au thym et romarin

*Ou*

Le suprême de pintadeau label rouge farci aux petits légumes et sa sauce à la crème fraîche et aux cèpes

*Ou*

La dorade royale rôtie / le filet de Loup / le filet de St Pierre et sa sauce vierge à l'huile d'olive, zeste de citron et petits légumes croquants

# Les Boissons

---

## Commun aux 5 menus

### Bonbonnes style Mason Jar :

Orangeade, Citronnade et Menthe fraîche

*A disposition avec des éco-cups à l'effigie de la Bastide*

### Boisson d'apéritif

Assortiment de softs & Glaçons: Coca-Cola, Jus d'Orange, Jus de Pomme et Jus Multi Fruits

Alcools d'apéritif: Pastis, Whisky, Martini et Porto

### Cocktail d'apéritif au choix

Punch ou Soupe Champenoise ou Spritz ou Mojito

### Boisson du Repas et de la Soirée

Eaux pétillantes et plates de notre production (bouteilles en verre à l'effigie de la Bastide)

Thé et Café pour la soirée dansante

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



# Le Fromage Les Desserts

---

## Plateau de fromage

## **Commun aux 5 menus**

Ardoise de fromage de nos provinces (1 ardoise par table)

## Buffet des desserts

Assortiment de **gâteaux** (*En fonction de la saisonnalité*)

*Tarte aux fraises, Pavlovas aux fruits rouges, Tarte aux fruits, Tropézienne, Millefeuille, Tarte au citron meringuées, Castel, Fondant aux chocolat, Opéra, Forêt Noire, Trianon etc.*

Assortiment de **macarons**

**Fruits frais découpés** de région

*(En fonction de la saisonnalité: Melons, Pastèques, pêches, raisins, figues, abricots, clémentines etc.)*

## Les Gâteaux de Mariage

*La pièce montée de choux (vanille, chocolat ou café) ou la pièce montée de macarons*

## L'assortiment de Mignardises (sur devis)

## Le wedding cake ou Naked cake (sur devis)



# *Les Prestations Complémentaires*

---

## **Commun aux 5 menus**

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

*Frites et hamburgers ou filets de poulet panés – Glace vanille et chocolat :  
25 Euros / enfant*

### **Le Menu Prestataire**

*Le menu des prestataires techniques (Photographes, DJ, Vidéastes, Maître-nageur, baby sitters etc.) :  
35 Euros / prestataire*

### **Personnes supplémentaires uniquement présentes aux apéritifs**

*Menu 1 : 50 Euros Menu 2 & 5 : 62 Euros Menu 3 : 56 Euros Menu 4 : 50 Euros*

# Nos Prestations Complémentaires

## Animations Cocktails & Animations Nocturnes



### Pour le cocktail

#### L'Atelier Fumoir

*Ceviche de Saumon, avocat et citron vert*

*Ceviche de cabillaud à la mangue*

*Cuillère de tomate fraîche et basilicade, mozzarella bufala et crème de balsamique*

**9€ TTC - Forfait global**

#### Atelier Saumon Gravelax sur plateau

*Blinis maison et crème fouettée aux cébettes*

**8€ TTC - Forfait global**

#### Atelier Plancha de la Mer

*La pêche du jour selon arrivage grillés devant vos convives et servie en tapas avec ses condiments*

**9€ TTC- Forfait global**

#### L'Atelier Jambon cru sur plateau ou à la découpe

**Sur devis**

#### Tireuse à bière système Beer-Up

*Brasseur local: Pils, Blanche, Blonde Pale ale, Triple & DIWA*

**Location de la tireuse: 150€ + Fûts sur devis selon quantités et choix**



### Pour la nuit

#### Atelier Hamburgers

**8 € TTC** - Forfait global pour un minimum de 30 personnes  
(+ 2 euros avec cornet de frites)

#### Atelier Hot Dogs

**8 € TTC** - Forfait global pour un minimum de 30 personnes  
(+ 2 euros avec cornet de frites)

#### Atelier Croque Monsieur Classique

**8 € TTC** - Forfait global pour un minimum de 30 personnes  
(+ 2 euros avec cornet de frites)

#### Atelier Croque Monsieur Végétarien

*Mozzarella, basilique et tomates séchées*

**8 € TTC** - Forfait global pour un minimum de 30 personnes  
(+ 2 euros avec cornet de frites)

#### Atelier Pot de Glace

**8 € TTC** - Forfait global pour un minimum de 30 personnes

*Nous travaillons avec un glacier local du village d'Éguilles qui fabrique ses glaces selon un mode de production artisanal*

#### Plateau de fromage ou charcuterie de Pays et Pain de Campagne

**250€ TTC** - Forfait global pour un minimum de 50 personnes

# *Nos Prestations Incluses*

## **Le matériel et l'équipe culinaire**



### **LE MATERIEL**

*Les tables rondes en 150cm de diamètre*

*Deux tables rondes en 180cm*

*La table d'honneur rectangulaire pouvant accueillir 20 convives*

*Les tables de buffet*

*Les guéridons, mange debout, tables et chaises en fer forgé pour le cocktail*

*Les chaises Napoléons III & Miami blanches en PVC*

*Les nappages, sur-nappes et les serviette en coton blanc*

*La vaisselle en porcelaine blanche, les couverts en inox et les différentes verreries*

### **LE PERSONNEL DE SERVICE ET LA CUISINE**

*Service en atelier, au bar, au plateau, au buffet et en salle*

*1 maître d'hôtel responsable de la réception*

*Notre Chef cuisinier responsable de la prestation et sa brigade*

*1 serveur pour 15 convives*

### **DEROULE DE LA PRESTATION**

*Arrivée des équipes sur site à 13h00 pour la mise en place à 14h00*

*Début de service à partir de 18 heures (ou avant si cérémonie sur place)*

*Fin de service à 5 heures du matin*