



# 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 2

## Ballade à la Bastide d'Astres

### L'ATELIER PROVENCAL

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

Melon granita à la menthe fraîche (végétarien)

Le gaspacho de tomates du potager (végétarien)

Les petits farcis Provençaux

Les minis canelés Bordelais salés

L'assortiment de feuilletés maison

Les frites de Panisse Marseillaises en cornet

(végétarien)

Les beignets de courgette aux herbes (végétarien)

Les minis hamburgers

Les de navettes Aixoises salés

Les minis pan bagnat Niçois revisités

## Le Cocktail Apéritif

- 25 pièces par personne -

Durée de l'apéritif: 02h30-03h00

### L'ATELIER PLANCHA

Supions grillés, sauce pesto et huile d'olive

Brochettes de lotte piquées de petits poivrons grillés

Brochettes de poulet marinées au citron et au miel

Wok de crevettes marinées aux zestes de citron et flambées au pastis

### L'ATELIER FOIE GRAS

Escalope de foie gras de canard frais poêlée

Foie gras frais de canard maison mi cuit

Confit d'oignon, fleur de sel et chutney de figue

Toasts de pain de campagne et de pain d'épice



# Menu 2

## *Ballade à la Bastide d'Astres*

---

### PLAT PRINCIPAL

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

*Ou*

Le carré d'agneau rôti, confit d'ail et son jus court 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*

Le magret de canard grillé et sa sauce parfumée au miel d'acacia

*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



## Le Diner

### Accompagnements

La polenta au mascarpone  
gratinée au parmesan façon

Alain Ducasse

&

Le tian de légumes confits

*N.B : Possibilité d'ajouter une mise en bouche au menu*

# 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 et 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*