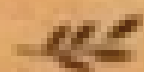


Menu



DEBORA & THOMAS
Event & Catering

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 3

Le Chant des Cigales

L'ATELIER PROVENCAL

**Jardinière végétale du potager accompagnée de son anchoïade et de sa tapenade maison
(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 de navettes Aixoises salés

Les minis pan bagnat Niçois revisités

Le Cocktail Apéritif

- 18 pièces par personne -

Durée de l'apéritif: 01h15-01h30

L'ATELIER PLANCHA

Brochettes de poulet marinées au citron et au miel

Brochettes de lotte piquées de petits poivrons grillés

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



Menu 3

Le Chant des Cigales

L'ENTRÉE

Le médaillon de foie gras frais, chutney de pomme, oignons caramélisés et triangle de pain d'épice

Ou

Le ceviche de poisson blanc à la mangue et aux kumquat du jardin

LE 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

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 chocolats, 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 Gravellax 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