LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026

MENU DÉCOUVERTE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères…

Et velouté de Noël aux truffes noires

***

Foie gras de canard marbré au vin rouge de Provence,

chutney de poire et mendiants, brioche feuilletée

Ou

La raviole de courge et châtaigne au jaune d'œuf confit,

jus végétal aux senteurs de thym

***

Le loup en croûte, pomme de terre et poireaux confits à la truffe noire,

velours à l'estragon pour saucer

Ou / Et

La volaille contisée à la truffe,

pressé de pomme de terre à la moelle, jus court

***

La pomme déstructurée à la vanille et fève de tonka,

réduction de cidre

Ou

La tarte au chocolat soufflée aux senteurs d'agrumes,

glace au cacao

***

Mignardises

Entrée, poisson ou viande et dessert 98 € hors boissons

Entrée, poisson et viande et dessert 128 € hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 15 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

- Viande d'origine française ou CE

LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026

LE MENU PLAISIR

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères…

Et velouté de Noël aux truffes noires

***

La tourte de poule faisane aux légumes,

condiment coing acidulé, jus au thym

Ou

Les coquilles Saint-Jacques snackées,

chou-rave en texture aux truffes, jus de barde au Noilly Prat

***

Pavé de turbot confit aux algues,

légumes racines et sauce au champagne

Ou / Et

Le royale de chevreuil, salsifis sautés aux truffes noires,

jus intense au vin rouge

***

La clémentine, riz au lait aux épices d'hiver,

meringue craquante et coulis

Ou

La tarte au chocolat soufflée aux senteurs d'agrumes,

glace au cacao

***

Mignardises

Entrée, poisson ou viande et dessert 108 € hors boissons

Entrée, poisson et viande et dessert 138 € hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 15 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

- Viande d'origine française ou CE

LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026

LE MENU GRANDE TRADITION FRANÇAISE

Formule choisie et servie pour l'ensemble de la table

Les Agapes Boulangères…

Et velouté de Noël aux truffes noires

***

Foie gras de canard mi-cuit

compote de coing et pain grillé

Ou

La truffe d'automne en feuilleté

jus intense aux truffes noires

***

Vol-au-vent de coquilles Saint-Jacques,

« bouchée à la reine »

champignons et mirepoix de légumes

sauce poulette

Ou / Et

Le filet de bœuf « Rossini »

gratin de pommes de terre boulangères aux truffes

jus au vin des coteaux d'Aix-en-Provence

***

Moelleux au chocolat noir intense

glace à la vanille

Ou

Le mille-feuille à la vanille

glace à la vanille

***

Mignardises

Entrée, poisson ou viande et dessert 95 € hors boissons

Entrée, poisson et viande et dessert 120 € hors boissons

Plateau de fromages de notre sélection « Grand Sud » - 15 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

- Viande d'origine française ou CE

LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE GROUPE 2026

NOS FORFAITS BOISSONS

Le forfait "Découverte"
Un apéritif Maison, Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé
Eaux Minérales et boissons chaudes
Au tarif de 55 € / personne

Le forfait "Plaisir en Provence"
Une coupe de champagne
Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé
Eaux minérales et boissons chaudes
Au tarif de 70 € / personne

Forfait "Grands Vins"
Une coupe de champagne
Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé et Vin de dessert
Eaux minérales et boissons chaudes
Au tarif de 95 € / personne

PRIX NETS SERVICE COMPRIS *

*Choix identique pour l'ensemble des convives.
À noter :
Les forfaits comprennent une bouteille de vin dans la limite d'une pour 3 personnes
Eaux et boissons chaudes à discrétion

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
- Viande d'origine française ou CE