



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Exemple Formule Mariage

85€ par personne

Le vin d'honneur

Ateliers

Atelier n°1 : Découpe de gravlax de saumon

Blinis, sauce fromagère et citrons

Atelier n°2 : Découpe de mi-cuit de foie gras

Pains variés et chutney de fruits de saison

Atelier n°3 : Plancha Terre et Mer

Pièces de bœuf et Gambas marinées, seiches à l'ail

Atelier n°4 : Tartines

Assortiment de petits pots et croûtons

(Caviar d'aubergines, tapenade noire, brandade de morue)

Coté Froid

Brochette tomate Mozzarella Basilic

Brochette Melon Jambon Terrano

Cornets de légumes croquants et sauce fromagère

Assortiment de navettes

Mini wraps

Smoothie de tomates fraîches, fêta

Brochette pruneau et magret fumé

Côté chaud

Mini canelés au chorizo

Brochette de gambas au curry

Mini twister de gambas

Bœuf cheese déglacé à la sauce soja

Goussets de crevettes aux légumes confits

Humônière d'escargot, ail et persil

Rosace foie gras et confit de figue



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Le Dîner

Entrées

Pointes d'asperges vertes, segments de pamplemousse

Copeaux de parmesan et vinaigrette acidulée

Ou

Mi-cuit de foie gras à la Carthagène, chutney de saison

Et tuile de pain de campagne à la figue

Ou

Quenelles de brandade maison à l'olive noire,

Pablé au parmesan et salade fraîcheur

Plats

Filet mignon de veau en cuisson basse température, jus miel et gingembre,

Polenta frite et petits légumes façon Wok

Ou

Filet de Bar cuisson vapeur, vierge au basilic,

Ecrasé de pommes de terre à la truffe et petits légumes

Fromage

Buffet de fromages affinés, assortiment de chutney et pains tranchés

Dessert

Pièce montée de choux, Wedding Cake ou Gâteau, au choix du client

Puisi d'un buffet de mignardises

La Formule comprend les softs, les eaux minérales et un café.

Option Vin : 15 euros ttc par bouteille

Option champagne : 25 euros ttc par bouteille



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Option Formule Brunch

25€ par personne

Côté sucré

Assortiment de mini viennoiseries
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
Tartines de pain et confitures maison

Côté fraîcheur

Cornets de légumes croquantes et sauce fromagère
Brochettes Tomate et Mozzarella
Brochettes Melon Pastèque

Côté Tartine

Petits pots de tapenade, anchoïade et brandade
Assortiments de pains et croûtons

Côté Terroir

Planches de charcuterie
Planches de saumon fumé
Buffet de fromages

Côté dessert

Assortiment de tartes maison
Corbeille de fruits frais

Le brunch comprend les eaux minérales et les softs (une bouteille par personne)
et les boissons chaudes (café et thé).