



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Exemple Formule Mariage

Le vin d'honneur

Les petits pots...

Atelier tartine : Assortiment de petits pots et croûtons
Tapenade, poichichade, caviar d'aubergine, brandade, Houmous et quacamole
Servi avec assortiments de légumes frais, croûtons, gressins & nachos

Les assortiments de petits pains viennois

Jambon cru, pesto et parmesan,
Saumon, crème légère et roquette,
Thon et sauce gribiche
Brandade et olives noires

La Plancha Party

Volaille marinée au citron vert et au curcuma,
Boeuf mariné au Pâté,
Agneau mariné au cumin,
Magret sauce au miel
Gambas et seiches à l'ail

Le stand des découpes

Découpe de gravlax de saumon, Blinis, mousse citronnée et herbes fraîches
Découpe de d'une cuisse de jambon ibérique, petits pains tranchés !
Mi-cuit de foie gras Maison, assortiment de chutney et petits pains grillés,
Fleur de sel & poivre de Sichuan

Le stand des huîtres

Huîtres Fine de Claire N°3, Citron frais et jus vinaigre échalotes



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Le Dîner

Entrées

Granlax de saumon à la betterave, crème d'aneth
Et fromage frais à la ciboulette

Ou

Mi cuit de foie gras à la Carthagène,
Chutney piquillos et abricots et tartine grillée de pain à la figue

Plats

Filet mignon de veau, huile d'herbes,
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et salade d'herbes fraîches

Ou

Filet de Saint Pierre, vierge basilic et olives noires
Polenta frite et petits légumes croquantes

Desserts

Wedding cake, assortiment de gâteaux ou Pêce montée de choux



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Et, en option...

Buffet de fromages, et sélection de petits pains

Buffet de mignardises

Crème brûlée à la vanille bourbon

Coulant au chocolat noir

Mini chou à la chantilly

Cannelés bordelais

Assortiment de mini tartelettes

Les mignardises de Grand-mère

Palmiers, cookies, rochers coco, meringues, etc...

Le Stand des Mini crêpes

Au chocolat, miel, crème de marron, sucre.

Le Stand Découpe de fruits

Fruits de saison découpés en verrines (Ananas, banane, pomme, nectarine, fraise...)

Le stand de la Fontaine à chocolat

Servi avec bonbons, guimauve et fruits

*La formule comprend les eaux minérales et les softs (une bouteille par personne)
et les boissons chaudes (café et thé).*

Décoration générale et florale comprise.



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Formule Brunch

Côté sucré

Assortiment de mini viennoiseries

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins

Baguettes et pains variés, beurre et confiture

Côté fraîcheur

Cornets de légumes croquants et sauce fromagère

Brochettes Tomate et Mozzarella

Brochettes Melon Pastèque

Tartine grillée fromage frais & avocat, herbes fraîches et paprika

Côté Tartine

Petits pots de tapenade, anchoïade et brandade

Assortiments de pains et croûtons

Côté Planches

Planches de charcuterie

Planches de saumon fumé

Côté Chaud

Oufs brouillés en chaffing dish,

Bacon grillé et pommes de terre à la vapeur

Côté dessert

Assortiment de tartes maison

Corbeille de fruits frais

Option Plancha

Brochettes de Bœuf et poulet marinés, brochette de gambas

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