



La Table du Mas Des Ecureuils

Repas 'Gourmet' de fête de fin d'année.

Du 14 Novembre au 22 décembre 2022

Menu à 55,50 € par personne

Prix pour minimum 30 personnes

(ajouter suppléments pour certaines propositions de entrées / plats)

Prix variants selon choix uniques ou multiples

Apéritif

*Cocktail pétillant, légumes croquants et assortiment de 4 verrines / canapés p/p
Supplément Champagne + 6€ (à la place du cocktail pétillant)*

Entrée au choix

*Velouté de courge et foie gras poêlé (+7€ par personne)
Gravlax Saumon à l'aneth
Brick d'épinards à la crème ou chèvre et poire
Gambas rôti sur risotto*

Plat au choix

*Souris d'agneau au thym et à l'ail
Dos de cabillaud rôti, sauce du Chef au vin blanc
Magret de canard à l'orange et épices
Cocotte de la mer* - 2 poissons de roche, moules, au fenouil et safran
(+ 7€ par personne minimum 6 personnes)*

Option fromage – supplément +6€

Chèvre chaud pané et miel

Accompagnement

*Tagliatelles fraîches et petits légumes de saison
ou Ecrasé de pomme de terre selon inspiration du Chef
sauf * la marmite de la mer : accompagnée de pomme de terre pour un minimum de 6 personnes*

Dessert au choix

*Gâteau Royal chocolat ou tatin de pomme
(gâteaux individuels sans lactose de notre partenaire pâtisserie Marielle)*

*Café et Vin de Côtes de Provence « v-2C » inclus (1bt/4p)
Eau minérale incluse Evian Badoit 1l (1b/3p)*

Conditions :

*Réservation avec acompte versé de 30% à la confirmation
Versement d'un second montant de 30% au plus tard 2 semaines avant la date prévue
Choix et Nombre de personnes arrêté au plus tard 2 semaines avant la date prévue
Annulation sans frais au plus tard 4 semaines avant la date
Aucun remboursement, Avoir sur 3 à 12 mois selon le cas, édité en cas d'annulation due à phénomène subit
et non prévisible, tel que lié au Covid*