

## **CONDITIONS GENERALES POUR LES RESERVATIONS DE GROUPE**

### **Conditions générales de vente**

*Nos propositions pour les réservations de 10 personnes et plus comprennent les boissons. Les quantités sont prévues comme suit : Eaux minérales : 1 bouteille / 2 personnes (plates et gazeuses) – Apéritif : 1 verre / personne - Café ou infusion : 1/ personne – Vins 1 bouteille/ 8 personnes de chaque référence.*

*En cas de dépassement, les bouteilles consommées seront facturées au prix public.*

*Les appellations des plats et des vins sont donnés à titre indicatifs et sont fonctions des approvisionnements. Certaines denrées peuvent manquer et les plats remplacés.*

*Pour toute autre demande de repas de groupe, merci de nous contacter directement par mail ([contact@lemasbottero.com](mailto:contact@lemasbottero.com)) ou par téléphone au 04.42.67.19.18.*

### **Conditions générales de réservation**

*Toute réservation doit être confirmée par email ([contact@lemasbottero.com](mailto:contact@lemasbottero.com)) en mentionnant la date, l'heure d'arrivée, le nombre de convives, le menu choisi.*

*Le menu est choisi pour l'ensemble de la table, boissons comprises parmi nos propositions de menu groupe.*

*Tout changement du nombre de convive doit être signalé par email au moins 48h à l'avance. Dans le cas contraire, la facture sera fonction du nombre de couverts défini par le client dans son email de confirmation.*

*Un acompte à hauteur de 20€ par personne sera demandé pour valider la réservation soit par empreinte de CB, soit par chèque à l'ordre de Le Mas Bottero. Cet acompte ne sera restitué en cas de no-show (réservation non honorée) ou bien en cas d'annulation intervenant dans les 72 h précédent la date de la réservation. Il sera déduit de la facture finale si la réservation est bien honorée.*

# LE MAS BOTTERO

le goût d'ici

## MENU DÉJEUNER (UNIQUEMENT LE MIDI)

50 € BOISSONS COMPRISES

*Ce menu change toutes les semaines en fonction des produits et de la saison*

[voir le menu de la semaine](#)

**Apéritif Maison et bouchées**

**Vin blanc** sélection des coteaux du pays d'Aix

**Vin rouge** sélection des coteaux du pays d'Aix

eaux minérales

café ou infusions et mignardises

## MENU PROVENCE

80 € BOISSONS COMPRISES

*La grande majorité des produits utilisés proviennent de nos producteurs locaux provençaux*

Tartelette automnale

*légumes crus et cuits de nos producteurs locaux*

\*\*\*

Aïoli de poulpe

*gnocchi de monalisa à l'encre, sucs de poissons de roche*

\*\*\*

Agneau de Haute Provence

*épaule confite, courge de Nice et fruits du mendiant*

\*\*\*

Fromages

*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

\*\*\*

Interprétation

*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

Agrumes et verveine

*crème légère à la bergamote, bille glacée à la mandarine*

**Apéritif Maison et bouchées**

**Vin blanc** sélection vins de Provence

**Vin rouge** sélection vins de Provence

eaux minérales

café ou infusions et mignardises

## **MENU INSPIRATIONS**

**110 € BOISSONS COMPRISES**

*Les plats signatures du chef, sa vision de la cuisine. Laissez-vous guider...*

**Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit**  
*coing de pays et poivre de Sichuan*

\*\*\*

**Noix de St Jacques**  
*justes saisies, topinambour fumé et Grany Smith*

\*\*\*

**Poisson de Pêche locale**  
*panais, noix de Grenoble, raisin, sauce au verjus*

\*\*\*

**Canette des Dombes**  
*filet rosé, cromesquis des cuisses et légumes d'automne*

\*\*\*

**Fromages**  
*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

\*\*\*

**Interprétation**  
*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

**Pomme Akane**  
*infusée au géranium rosat, touche de sésame noir*

**Champagne et bouchées**  
**Vin blanc sélection prestige**  
**Vin rouge sélection prestige**  
**vin de dessert sélection prestige**  
**eaux minérales**  
**café ou infusions et mignardises**