

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) ou par téléphone au 04.42.67.19.18.

Conditions générales de réservation

Toute réservation doit être confirmée par email (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

Poireaux de chez Neves

lisette marinée, olives noires et radis croquants

Aïoli de poulpe

rattes et vitelottes, 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

poires au vin chaud, chutney aux épices et cardamome noire

Noix de St Jacques

justes saisies, topinambour fumé et Granny Smith

Poisson de Pêche locale

salsifis, crème de noix de Grenoble, sauce au verjus des Béates

Lièvre à la royale

gnocchi de monalisa de Saint Cannat, sauce au foie gras

Brillat Savarin truffé

jeunes pousses à l'huile de noisette

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