

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 convives 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.

MENU GROUPE A LA CARTE

Toutes nos propositions comprennent : Les grignotages avec l'apéritif, un amuse bouche, un avant dessert autour d'un produit de saison

FORMULE EN 4 ACTES :	60 €	+ forfait boisson terroir = 80€	ou + forfait boisson prestige = 90€
FORMULE EN 5 ACTES :	75 €	+ forfait boisson terroir = 95€	ou + forfait boisson prestige = 105€
FORMULE EN 6 ACTES :	80 €	+ forfait boisson terroir = 100€	ou + forfait boisson prestige = 110€

L'esprit d'une pissaladière

oignons fumés, anchois marinés et olives séchées

Noix de Saint Jacques

rôties, crème de topinambours et pomme acidulée

Pêche de Méditerranée

bouillon de favouilles et légumes de nos paysans

Filet de veau

servi rosé, carottes multicolores et jeunes épinards

Fromages

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

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation

en millefeuille mangue et noisettes du Piémont

FORFAITS BOISSONS au choix :

ACCORD TERROIR : 20 €

Apéritif Maison et bouchées (ou Champagne + 5€)

Vin blanc sélection vins de Provence

Vin rouge sélection vins de Provence

eaux minérales

café ou infusions et mignardises

ACCORD PRESTIGE : 30 €

Champagne et bouchées

Vin blanc sélection prestige

Vin rouge sélection prestige

vin de dessert sélection prestige

eaux minérales

café ou infusions et mignardises

MENU DÉJEUNER GROUPE

(UNIQUEMENT LE MIDI - hors dimanches et jours fériés)

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