

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

130 € BOISSONS COMPRISES

Pour notre premier menu Tout en truffes, nous mettons en avant uniquement la Rabasse de Provence. En fonction du cavage du moment, nos truffes proviennent de Saint Cannat ou du Puy sainte Réparate.

L'œuf bio fermier brouillé de truffe noire
et mouillette au lard de Colonnata

Noix de Saint Jacques en coquille
cloutée à la mélando, lentilles et jus truffé

Crème de panais truffée
noisettes du Piémont et oignons frits

Filet de veau « Rossini »
foie gras IGP Sud Ouest, et rabasse de Provence

Brillat Savarin truffé
jeunes pousses à l'huile de noix de Grenoble

Poire infusée à la fève de Tonka
crème glacée à la tuber Mélanosporum

Sphère meringuée à casser
cœur de chocolat blanc coulant au diamant noir

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