

## **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 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 précédant 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 €
FORMULE EN 5 ACTES :	70 €
FORMULE EN 6 ACTES :	80 €

### Asperges vertes de Mallemort

*rafraichies à l'huile d'olive des Baux, œufs fermiers, pulpe taggiasca*

\*\*\*

### Encornet de Méditerranée farci

*vert et blanc de jeunes blettes, pignons de pin*

\*\*\*

### Dos de turbot grillé

*premières asperges de Mallemort, crème de champignons au vin jaune*

\*\*\*

### Agneau de Haute Provence

*crème d'ail doux, pommes grenailles et jus au romarin*

\*\*\*

### Fromages

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

\*\*\*

### Douceur au miel de lavande de Rognes

*biscuit "navette", caillé de chèvre acidulé, chocolat blanc au lime*

## 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