

LE MAS D'ENTREMONT

13090 AIX EN PROVENCE
Téléphone : 04 42 17 42 42
Télécopie : 04 42 21 15 83

Tarifs saison 2010

La location de nos salles pour les dîners est établie jusqu'à minuit. Le menu devra nous être communiqué au moins cinq jours à l'avance. Le nombre exact d'invité 24 heures avant le repas, nombre qui vous sera facturé.

Menu affaire "1" au prix de 42 € (non servi les samedi et dimanche)

Duo de Saumons et sa sauce à l'aneth
Suprême de pintade rôtie, sauce aux champignons et son gratin dauphinois
Croûton de chèvre à l'huile d'olive du Pays
Charlotte aux fruits rouges et son coulis

Café

Vins : Domaine Virant blanc et Château Lacoste rouge

Menu affaire "2" au prix de 43 € (non servi les samedi et dimanche)

Composition d'aubergine, croûton à la tapenade et tomate confite
Navarin d'agneaux aux petits légumes
Croustillant de chèvre et salade
Tarte aux pommes et au miel et sa glace noisette

Café

Vins : Château Lacoste blanc et Château du Cengle rouge

Menu "3" au prix de 46 €

Terrine de lapin au foie gras et aux cèpes - Confiture d'oignon
Magret de canard rôti aux pommes caramélisées et son riz de Camargue
Assortiment de fromages
Croustillant au chocolat noir et son sorbet

Café

Vins : Domaine Miraval blanc et Château du Cengle rouge

Menu "4" au prix de 48 €

Saint Jacques marinées à l'aneth et salade de mesclun
Sorbet au marc de Garlaban
Carré d'agneau rôti au thym - Tartines à l'ail - Petits légumes
Assortiment de fromages
Parfait glacé à l'ananas et sa sauce aux agrumes

Café

Vins : Domaine Miraval blanc et Domaine de la Galinière rouge

Menu "5" au prix de 56 €

Salade gourmande au foie gras frais de canard
Sorbet au marc de Garlaban
Marmite de filet de rascasse à la Marseillaise (Max. 40 personnes)
Plateau de fromages
Salade de fruits du moment et son sorbet

Café

Vins : Bourgogne St Véran blanc et Domaine Terres Blanches rouge

Menu "6" au prix de 69 €

Brochette de gambas au caramel d'agrumes
Feuilleté de noix de St Jacques au Noilly Prat
Médaille de filet de bœuf au jus de truffe - Légumes du moment
Plateau de fromages
Poire confite au miel, crème d'amande et son sorbet

Café

Vins : Château Calissanne blanc et Domaine des Bastides rouge

Menu "7" au prix de 69 €

Foie gras frais de canard (préparation maison)
Petit médaillon de lotte sur son velouté de crustacés
Noisettes d'agneau rôties à la crème d'ail doux
Assortiment de légumes de saison
Plateau de fromages
Vacherin glacé sur un coulis de fruits rouges

Café

Vins Cassis blanc de blancs Domaine du Paternel et Côtes du Rhône rouge Château St Estève

Boissons non comprises

Tous nos apéritifs sont accompagnés de petites olives de Nice et de feuilletés chauds au roquefort

Jus de fruit - Soda : 4 €

Apéritif courant (Pastis - Vermouth - Suze ...) : 6 €

Porto : 7 €

Bière : 5 €

Kir Royal : 8 €

Whisky : 8 €

Coupe de Champagne Besserat de Belefon : 10 €

Bouteille de Champagne Besserat de Belefon : 65 €

Droit de bouchon par bouteille de Champagne : 10 €

Tarifs divers pour nos réunions de travail

Rétroprojecteur avec écran : 30 €

Téléviseur (82cm) avec magnétoscope VHS : 40 €

Projecteur Diapositive (chariot) : 16 €

Micro HF : 50 €

Vidéo Projecteur (2000 Lumens) : 130 €

Estrade : 20 €

Pause Café Jus de fruit : 4 €

Café accueil - Jus de Fruit - Viennoiseries : 6 €

Eau Minérale : 2 €

**Notre établissement ferme à minuit.
Tous nos prix comprennent le service et les taxes**