

Le Mas d'Entremont

Hôtel - Restaurant ****

315 Route d'Avignon

13090 Aix en Provence

Téléphone : (33) 04 42 17 42 42

Fax : (33) 04 42 21 15 83

e-mail : entremont@masdentremont.com

Web site : <http://www.masdentremont.com/>

Tarifs saison 2018

La location de nos salles est établie jusqu'à dix sept heure pour les déjeuners et minuit pour les diners.
Le menu devra nous être communiqué au moins une semaine à l'avance. Le nombre exact d'invité 48 heures avant le repas, nombre qui vous sera facturé.

Menu affaire "Eguilles" au prix de 51 €

Ce même menu sans le fromage : 50 €
(non servi les samedi et dimanche)

Le Tiramisu de fromage frais et saumon fumé,
poivre Sichuan et roquette

Suprême de pintade rôtie, grué cacao et chou
rouge confit

Croustillant de chèvre à l'huile d'olive et au miel

Pomme cuite au four, espuma acidulé et crumble
aux épices

Café

Vins : Domaine Virant rosé gris

Domaine Virant rouge

Menu affaire "Venelles" au prix de 52 €

Ce même menu sans le fromage : 51 €
(non servi les samedi et dimanche)

Velouté de champignons, condiment au jambon
cru

Dos de Cabillaud rôti au chorizo, mousseline de
céleri

Fromage de chèvre frais au basilic

Crème brûlée à la vanille

Café

Vins : Domaine Virant blanc

Château du Cengle rouge

Menu "Puyricard" au prix de 55 €

Tartare de Daurade aux herbes et cumbawa,
vinaigrette exotique

Pavé de cochon « Duroc de Batallé », poivrons
confits et parfum léger à la vanille

Assortiment de fromages

Poire pochée et son taboulé à la menthe et Ras el
Hanout

Café

Vins : Château LaCoste « Figousse » blanc

Château Calissanne Rouge

Menu "St Cannat" au prix de 58 €

Bisque de crustacés au gingembre, émietté de
morue comme une brandade

Filet de Daurade sébaste, pousses d'épinards et
jus acidulé à la menthe

Sorbet au Marc de Garlaban

Assortiment de fromages

Le chocolat café liégeois

Café

Vins : Château Calissanne Blanc

Château LaCoste Rouge

Menu "Lambesc" au prix de 65 €

Tian de chair de tourteau et mousse d'avocat,
marinière de coques
Souris d'agneau confite aux épices du « Bled »,
semoule de chou fleur
Sorbet au Marc de Garlaban
Plateau de fromages
Parfait glacé à l'ananas légèrement safrané, jus
d'agrumes

Café

Vins : Château Saint Estève blanc
Château du Seuil rouge

Menu "Rognes" au prix de 75 €

Poêlée de gambas, parfum d'anis et tapioca à la
coriandre fraîche
Nage légère de lotte au curcuma, petits légumes et
trompettes de la mort
Filet de bœuf aux morilles, jus au vin rouge
Plateau de fromages
Croustillant chocolat, crémeux à la menthe comme un
after eight et sa crème glacée à la cardamome

Café

Vins : Château du Seuil blanc
Château Saint Estève rouge

Menu "Aix en Provence" au prix de 80 €

Marbré de foie gras et magret fumé, pomme Granny et crème épicée
Filet de St Pierre à la poêle, macaronis artichauts à la truffe
Médaillon de veau, déclinaison autour de la carotte et jus court au thym
Plateau de fromages
Cheese cake, parfum de citron vert et son sorbet à la bergamote

Café

Vins : Château de la Verrerie blanc
Château Bousquet rouge

Boissons non comprises

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

Eau minérale	3 €	Kir Royal	10 €
Jus de fruit - Soda	5 €	Whisky	9 €
Apéritif courant	7 €	Coupe de Champagne Besserat de Belefon	11 €
(Pastis - Vermouth - Suze ...)		Bouteille de Champagne Besserat de Belefon	68 €
Porto	8 €	Droit de bouchon par bouteille de (75cl)	15 €
Bière	6 €		

Feuilletés apéritifs supplémentaires (3pièces) : 3 €/personne
Mignardises avec le café (3 pièces) : 2 €/personne

Tarifs divers pour nos réunions de travail

Café accueil - Jus de Fruit - Viennoiseries	7 €	Projecteur Diapositive (chariot)	16 €
Pause Café Jus de fruit	5 €	Micro HF	50 €
Vidéo Projecteur (2000 Lumens)	130 €	Estrade	30 €

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

