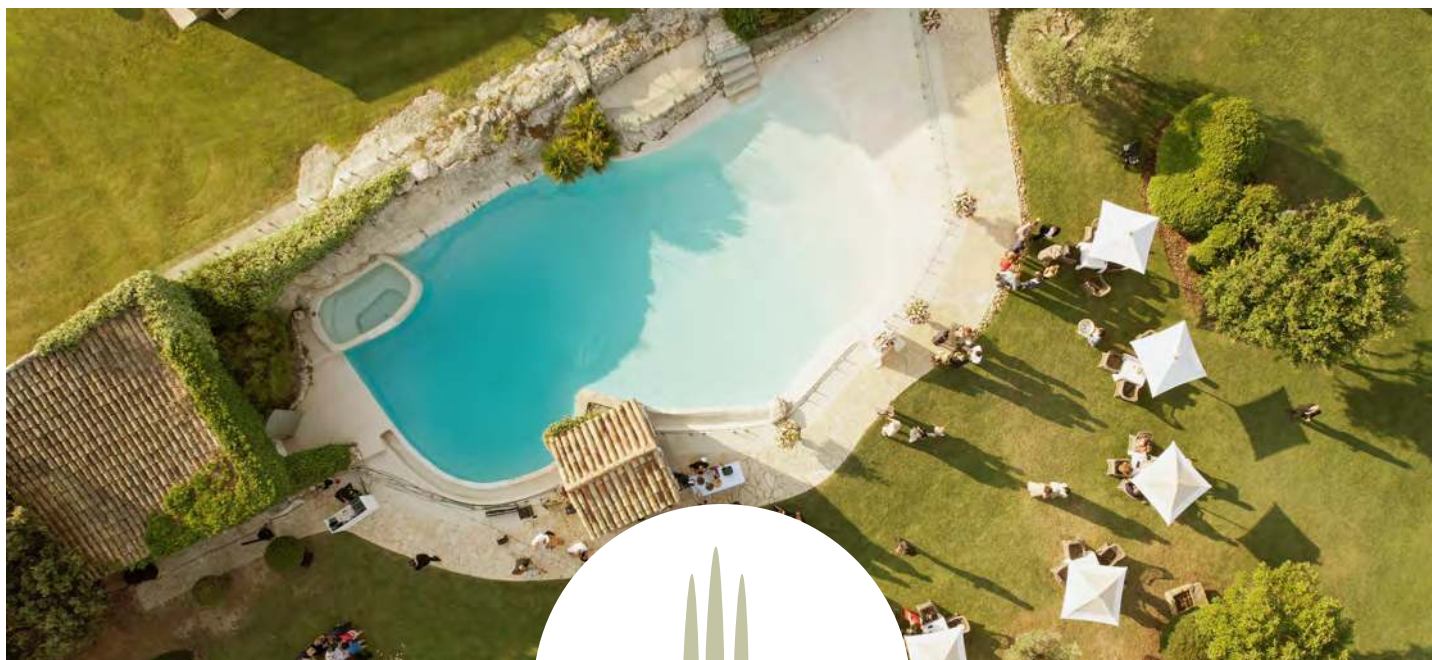


Un lieu d'exception, pour un jour exceptionnel



Le
mas
DE LA ROSE



Au cœur du parc naturel régional des Alpilles,
Le Mas de la Rose vous attend pour vous offrir le meilleur de la
Provence.

Entouré d'un parc de 20 hectares planté d'oliviers, de chênes verts et de lavandes, tout son charme réside dans son architecture de plusieurs corps de bâtiments du XVII^e siècle en pierres sèches, ses nombreuses terrasses et sa vue exceptionnelle à 180° sur les Alpilles.

Adresse exclusive et raffinée, c'est le lieu idéal pour organiser votre réception de mariage, votre anniversaire, le baptême de vos enfants, etc. Accueillez vos invités dans un cadre magique qui les émerveillera et partagez avec eux des moments de bonheur et des heures inoubliables.

Mariage en petit comité ou célébration exclusive digne d'un conte de fées, nous vous accompagnerons tout au long de ces moments si importants dans votre vie, pour en faire vos plus beaux souvenirs...

Donnez vie à vos rêves !



Le
mas
DE LA ROSE

Votre hébergement au Mas de la Rose

Nous mettons à votre disposition l'ensemble de notre hébergement, soit **12 chambres luxueuses**, vous permettant de loger **28 personnes** sur place, en service hôtelier haut de gamme. **Cette prestation est indissociable de l'organisation d'une réception au Mas de la Rose** car la privatisation des lieux est indispensable pour la réussite de votre événement. Cependant, si vous le souhaitez, elle peut être facturée en **totalité** ou **partiellement aux invités logeant sur place**



Votre réception

Pour le jour de votre réception, le Mas de la Rose est totalement privatisé. Cette prestation inclut les salles de réception de notre restaurant, Le Potager du Mas, les extérieurs du mas (terrasses, jardins, piscine, jacuzzi, tennis, parking) ainsi que le gardiennage du parking et une surveillance technique pendant toute la durée de la réception. Cérémonie dans le jardin, cocktail, soirée dansante... quels que soient vos désirs, nous donnerons vie à vos rêves.

Tarifs de location 2027

Votre réception (150 personnes maximum)

Le tarif de la privatisation (valable pour l'ensemble de votre séjour) est indissociable du tarif de l'hébergement (selon le nombre de nuit minimum)

Tous les espaces de réception sont entièrement et exclusivement réservés et privatisés : jardin, terrasses, préau, espaces de réception, etc. Pas de limite d'heure à la soirée.

Week-end basse saison (avril et octobre)	6 670 € TTC* (hors restauration)
Semaine basse saison	4 720 € TTC* (hors restauration)
Week-end moyenne saison (mai et septembre)	10 580 € TTC* (hors restauration)
Semaine moyenne saison	8 470 € TTC* (hors restauration)
Week-end haute saison (juin, juillet et août)	13 110 € TTC* (hors restauration)
Semaine haute saison	10 490 € TTC* (hors restauration)

* Tarif valable pour l'ensemble de votre séjour

Votre hébergement (24 à 28 personnes - 12 chambres)

Le séjour de 1 nuit au Mas de la Rose pour 24 à 28 personnes, en hébergement de luxe.

À votre charge ou facturé aux invités logeant sur place.

Basse saison (avril et octobre)	5 120 € TTC* (petit-déjeuner inclus) 4 550 € TTC* (hors petit-déjeuner)
Saison et haute saison (mai, juin, juillet, août et septembre)	6 440 € TTC* (petit-déjeuner inclus) 5 870 € TTC* (hors petit-déjeuner)

* Tarif par nuit à multiplier par le nombre de nuits minimum

Nos conditions

Pour privatiser le Domaine de la Rose, nous requérons un minimum de nuits en fonction de la date. Pour des dates incluant un samedi :

- 1 nuit minimum en avril et en octobre
- 2 nuits minimum en mai et en septembre
- 3 nuits minimum en juin, juillet et août
- 3 nuits minimum durant les week-end de Pâques, de l'Ascension et de la Pentecôte

En semaine, du lundi au jeudi hors week-end de Pâques, de l'Ascension, de la Pentecôte et hors juillet et août)
1 nuit minimum



Votre réception

Notre équipe, disponible, professionnelle et à votre écoute, vous propose pour votre réception une prestation de restauration clés en main (dîner de mariage, autres dîners, déjeuners, brunchs...).

Notre cuisine raconte notre région et rend hommage à notre terroir qui regorge de saveurs.

Notre chef Fabien, accompagné de notre chef pâtissier Thomas, de notre second Julien et de toute leur brigade, mettront leur savoir-faire à votre service pour vous faire savourer une cuisine généreuse et ensoleillée, et faire de votre séjour un moment inoubliable.

Vous trouverez ci-après nos propositions de restauration pour vos repas de réception et autres repas de groupe sur place. Ces propositions ne sont pas exhaustives et peuvent évoluer en fonction de vos souhaits.





Le Potager du Mas : cultiver les saveurs

Au Mas de la Rose nous cultivons depuis toujours l'art de recevoir. Nous cultivons également notre potager pour offrir à nos clients le meilleur de la nature ! Notre cuisine raconte notre région et rend hommage à notre terroir qui regorge de saveurs.

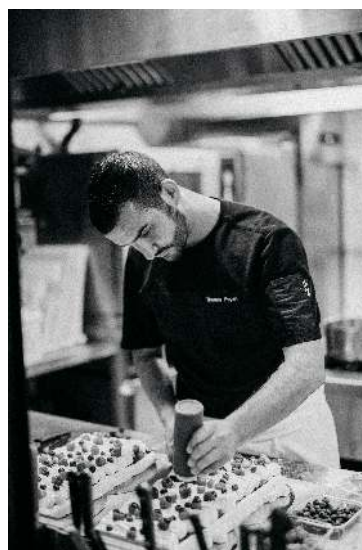
Nos menus sont élaborés exclusivement avec les fruits et légumes de notre jardin cultivés en agriculture bio ou en provenance de producteurs locaux, et tous les produits achetés en complément sont de qualité fermière.



Nos suggestions de mets peuvent changer selon la saison ou selon vos choix.

-

Notre équipe, disponible, professionnelle et à votre écoute, vous propose pour votre réception une prestation de restauration clés en mains (dîner de mariage, autres dîners, déjeuners, brunchs...).





Apéritif

Mini-croque-monsieur

- Sandwich focaccia, crème truffée, roquette et speck
- Samossa croustillant pintade confite et moutarde à l'ancienne
- Falafel de pois chiches aux herbes fraîches
- Arancini aux poivrons doux confits
- Anchoïade et tapenade provençales
- Gaspacho au basilic
- Rouleaux de printemps croquants, sauce soja
- Mini-brochettes du Potager : melon-jambon, tomate-mozzarella
- Mini-verrine de saumon fumé et fromage blanc aux herbes
- Croustinade de chèvre frais et tomates confites aux herbes de Provence
- Gaspacho de petits pois glacé à la menthe
- Verrine de tartare de légumes et crabe, guacamole et chips au paprika
- Choux façon gougère, garni de brousse aux herbes fraîches et confit d'olives
- Mini tartelette à la crème d'artichaut truffée, bille de mozzarella marinée
- Mousseline de carottes à la cardamome, mélange de crevettes aux herbes et sauce soja
- Beignet de crevette en habit de pommes de terre
- Tartelette garnie de bœuf cuit à basse température façon tartare et copeaux de parmesan

Choisir 8, 10 ou 12 pièces dans les propositions ci-dessus

Tarif pour 8 pièces par personne : 28 € TTC

Tarif pour 10 pièces par personne : 31 € TTC

Tarif pour 12 pièces par personne : 33 € TTC

-

Ateliers "live" proposés par notre chef

- Jambon cru à la découpe (3 pièces) : 9 € TTC par personne
- Foie gras poêlé (2 pièces) : 12 € TTC par personne
- Gambas flambées au pastis (3 pièces) : 12 € TTC par personne
- Mini-burger de taureau (2 pièces) : 11 € TTC par personne
- Pata negra (3 pièces) : 15€ TTC par personne
- Bar à Tomate et mozzarella : 10€ TTC par personne
- Bar à Huile d'olive : 8€ TTC par personne

Ces tarifs s'entendent softs, jus de fruits et eaux minérales inclus. Boissons alcoolisées en sus





Cocktail Apéritif

Forfait Vins

14€ par personne

Sur la base de ½ Bouteille de rosé ou blanc par personne

Vin de Pays des Alpilles - IGP Alpilles - Tradition - Domaine Valdition (rosé et blanc)

ou

Vin de pays des Alpilles - IGP Alpilles-Domaine du Vallon des glauges (rosé et blanc)

Forfait Pétillant

10€ par personne

Sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

La Maison Lemoine Billet – Champagne *Blanc de Blanc*

ou

Prosecco – Vin pétillant italien

ou

Le Domaine du Vallon des Glauges – Bulles des Opies (Vin rosé méthode champenoise)

Forfait Bar à Cocktails

20 € par personne

Sur la base de 2 Cocktails par personne

Deux Cocktails au choix: Mojito*, Moscow Mule, Spritz, Gin Fizz, Margarita, Ti Punch, Caïpirinha

**possible sans alcool*





Menu Provence

Veau cuit à basse température servi comme un carpaccio sur un fin sablé parmesan et chèvre frais, sauce tartare et condiment

ou

Tartelette sablée et légumes croquants façon macédoine aux crabes, gambas rôties et crème de choux fleur, jeunes pousses de roquette



Filet de canette cuit rosé à basse température et laqué au miel du Mas, mousseline de légumes et panisses frites

ou

Pavé de cabillaud rôti sur un confit de légumes du soleil et ail noir, mousseline de pommes de terre et coulis de poivron doux



Fromages en option à choisir parmi nos propositions détaillées page 15



Desserts à choisir parmi nos propositions détaillées page 16

Tarif : 90 € TTC par personne

Ce tarif s'entend eaux minérales (plate et gazeuse), thés et cafés inclus.

Boissons alcoolisées en sus.

Choisir une entrée et un plat parmi les options proposées pour l'ensemble des convives Une alternative pour 5 % des convives au maximum est possible dans le cas d'éventuels régimes spécifiques (végétariens, végétaliens, sans gluten...)





Menu Romarin

Tartare de daurade et légumes croquants, ketchup de mangue épicé et
crème de courgettes glacées

ou

Carpaccio de tomates colorées, condiment aux olives taggiasche, burrata et coulis basilic



Ballotine de volaille fermière farcie aux champignons et tapenade de truffe d'été,
mousseline de pommes de terre et légumes du moment

ou

Pavé de maigre rôti sur une tarte fine feuilletée comme une pissaladière,
courgette grillée et son coulis de tomates confites



Fromages en option à choisir parmi nos propositions détaillées page 15



Desserts à choisir parmi nos propositions détaillées page 16

Tarif : 98 € TTC par personne

Ce tarif s'entend eaux minérales (plate et gazeuse), thés et cafés inclus.

Boissons alcoolisées en sus.

Choisir une entrée et un plat parmi les options proposées pour l'ensemble des convives Une alternative pour 5 % des convives au maximum est possible dans le cas d'éventuels régimes spécifiques (végétariens, végétaliens, sans gluten...)





Menu Garrigue

Saint-Jacques rôties sur un sablé à l'encre de seiche, mousseline de carottes cardamome
et crème d'avocat, vinaigrette aux agrumes

ou

Filet de rougets juste saisi sur une tarte fine sablée au basilic, coulis de poivron doux



Pavé de loup cuit sur la peau, crémeux de chou-fleur et mousseline de pomme de terre
et son condiment croquant salicorne

ou

Noix de veau fermière cuite à basse température, duxelles de champignons à la tapenade de truffe,
tian de légumes du potager et mousseline de pommes de terre, jus corsé

ou

Taureau de Camargue cuit 7 heures façon "tatin",
caviar d'aubergine et tian de légumes du potager, jus réduit



Fromages en option à choisir parmi nos propositions détaillées page 15



Desserts à choisir parmi nos propositions détaillée page 16

Tarif : 108 € TTC par personne

Ce tarif s'entend eaux minérales (plate et gazeuse), thés et cafés inclus. Boissons alcoolisées en sus.

*Choisir une entrée et un plat parmi les options proposées pour l'ensemble des convives
Une alternative pour 5 % des convives au maximum est possible dans le cas d'éventuels régimes spécifiques
(végétariens, végétaliens, sans gluten...)*





Pressé de foie gras au jambon cru, condiment aigre doux de légumes croquants et Granny Smith

ou

Gambas juste saisie et marinée, étuvée de légumes croquants,
crème de courgette glacée et caviar français



Risotto « Arborio » au parmesan et tapenade de truffe,
effiloché de joue de bœuf confite au jus de viande, truffe fraîche

ou

Homard breton, ravioli de légumes et herbes fraîches,
émulsion de jus de carapaces infusée verveine citron



Granité au pamplemousse rose et vin rosé



Duo d'agneau de Provence, souris en samossa et le filet en croûte d'herbes,
tian de légumes du soleil, caviar d'aubergine grillées et jus réduit

ou

Pavé de turbo rôti sur une mousseline de légumes,
endives braisées aux agrumes et palet de pommes de terre fondantes



Fromages en option à choisir parmi nos propositions détaillées page 15



Desserts à choisir parmi nos propositions détaillées page 16

Tarif : 133 € TTC par personne

Ce tarif s'entend eaux minérales (plate et gazeuse), thés et cafés inclus.

Boissons alcoolisées en sus.

*Choisir une entrée et un plat parmi les options proposées pour l'ensemble des convives
Une alternative pour 5 % des convives au maximum est possible dans le cas d'éventuels régimes
spécifiques (végétariens, végétaliens, sans gluten...)*





Fromages

Option 1

Fromage à l'assiette

9€ TTC par personne

A choisir parmi les propositions ci-dessous

Camembert coeur de truffe d'été et son mesclun acidulé

ou

Picodon chaud lard fumé sur croûton de tapenade d'olives

ou

Assortiment de 3 fromages

Option 2

Buffet de fromages

15€ TTC par personne

Option 3

Pièce montée de fromages

12€ TTC par personne





Desserts

Option 1 - Buffet de desserts

Assortiment de tartes sablées aux fruits de saison et crème citron

Pavlova aux fruits

Fruits rafraîchis au bouillon thaï

&

Choisir 2 entremets parmi ces propositions ci-dessous

Entremet deux chocolats et praliné cacahuète, cœur caramel salé

Gâteau mousseline vanillée et fruits rouges du moment

Biscuit moelleux, croustillant coco, mousse mangue/banane chocolat blanc

Biscuit 4 épices, croustillant chocolat, compoté pomme poire caramel au beurre salé

Option 2 - Buffet de mignardises

Choisir 4 mignardises parmi ces propositions ci-dessous

Tartelette ganache Gianduja et noisettes caramélisées

Verrine salade de fruits exotiques et bouillon thaï glacé

Tartelette crémeux citron et tendre meringue

Choux craquant, ganache montée vanille, praliné maison

Macaron gel framboise

Mini Pavlova, crème mascarpone vanille et fruits de saison

Mini madeleine pistache chocolat

Option 3 - Dessert à l'assiette

Choisir un dessert parmi ces propositions ci-dessous

Le Chocolat :

Tartelette cacao, crémeux gianduja, ganache montée vanille, strüzel chocolat, caramel beurre salé. Chouchou maison

Le Baba :

Savarin Vanille, bouillon thaï exotique glacé, ganache montée vanille, croustillant coco
(Rhum à votre convenance)

ou

Option 4 - Pièce montée de choux





Forfaits vins sur la base de :
1/3 de bouteille de vin blanc et 1/3 de bouteille de vin rouge ou rosé par personne



Forfait 21 € TTC par personne

Vin de Pays des Alpilles - IGP Alpilles - Tradition - Domaine Valdition (rouge, rosé ou blanc)

ou

Vin de Pays des Alpilles - IGP Alpilles - Domaine du Val de L'Oule (rouge, rosé ou blanc)

ou

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence - Domaine du Vallon des Glauges (rouge, rosé ou blanc)



Forfait 28 € TTC par personne

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence - Tradition - Domaine d'Eole (rouge, rosé ou blanc)

ou

Cuvée plaisir - Domaine des Oullières (rouge, rosé ou blanc)



Forfait 32 € TTC par personne

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - Domaine d'Eole Cuvée Léa (rouge)

ou

AOC Les Baux-de-Provence - Château Romanin (blanc ou rouge)

et

IGP Alpilles - Domaine d'Eole - Cuvée Confidence (blanc)

Pour toutes autres références, nous consulter

Forfait Champagne pour le dessert 10€ TTC par personne

1 bouteille de champagne pour 4 personnes





Prestations en option

Menus enfant et prestataire

Menu enfant (plat et dessert)

30 € TTC par personne

Menu prestataire (entrée, plat et dessert)

45 € TTC par personne

Buffet de nuit

Pour votre soirée (forfait global pour 50 personnes)

Plateau de charcuteries et pain de campagne : 325 € TTC

Plateau de fromages et pain de campagne : 325 € TTC

Minis croque-monsieurs ou minis paninis : 295 € TTC

Crêpes sucrées : 310 € TTC

Bar à bonbons : 290€ TTC

Bar de nuit

Choisir l'une des propositions ci-dessous

Proposition 1:

Boissons alcoolisées fournies par vos soins

(sur la base de 3 alcools différents maximum)

Softs à volonté (3 softs et 1 jus de fruit à choisir dans les options suivantes : Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes Tonic, Limonade, jus d'orange, jus de pamplemousse) + eau plate, eau gazeuse

Verrerie et service sans limite de durée fournis par nos soins

Tarif : 25 € TTC par personne

Proposition 2:

Boissons alcoolisées et softs fournis par nos soins

Vodka, gin, whisky sur la base d'une bouteille de chaque alcool pour 25 convives,

soit 3 bouteilles pour 25 personnes

Softs à volonté (3 softs et 1 jus de fruit à choisir dans les options suivantes : Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes Tonic, Limonade, jus d'orange, jus de pamplemousse) + eau plate, eau gazeuse

Verrerie et service sans limite de durée fournis par nos soins

Tarif : 35 € TTC par personne

Fûts de bière à la pression :

Fûts de 6 litres : 98 € TTC le fût - Fûts de 20 litres : 290 € TTC le fût

(Tout fût entamé sera facturé en totalité)





Brunch du lendemain

Brunch Alpilles

Boissons

Boissons chaudes : café, thé, chocolat

Jus de fruits : orange, pamplemousse, pomme

Eaux minérales

1/3 de bouteille de vin rouge, rosé ou blanc par personne

Sucrés

Pain artisanal nature et aux céréales

Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches)

Beurre, confitures artisanales, miel du Mas de la Rose

Yaourt nature et aux fruits

Fruits frais de saison

Céréales assorties, noix, noisettes, fruits secs

Salés

Fromage blanc, fromages affinés de région

Assortiment de charcuteries

Brouillade d'œufs

Saumon fumé, crème à l'aneth

Légumes de saison confits (aubergines, courgettes, tomates...)

Fougasse à l'huile d'olive

Tomates de notre potager et leur mozzarella di buffala

Salade de jeunes pousses croquantes à l'huile d'olive vierge

Salade de pâtes fraîches, émincé de volaille rôti,

tomates confites, emmental et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

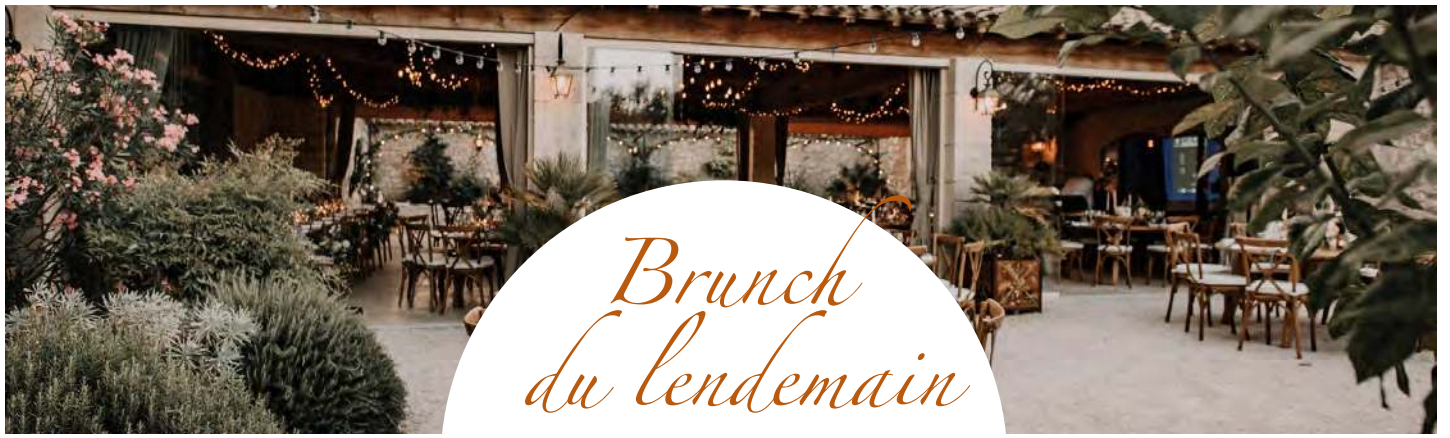
Torsade feuilletée tomate olive



Tarif : 48 € TTC par personne

Ce tarif inclut les boissons non alcoolisées (jus de fruits orange et pamplemousse, eaux minérales plates et gazeuses, thés et cafés) à volonté et les boissons alcoolisées sur la base ci-dessus.





Brunch du lendemain

Brunch Provence

Boissons

Boissons chaudes : café, thé, chocolat

Jus de fruits : orange, pamplemousse, pomme

Eaux minérales

1/3 de bouteille de vin rouge, rosé ou blanc par personne

Sucrés

Pain artisanal nature et aux céréales

Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches) Beurre, confitures artisanales, miel du Mas de la

Rose Yaourt nature et aux fruits

Fruits frais de saison

Céréales assorties, noix, noisettes, fruits secs

Tarte aux fruits de saison

Tarte au citron meringuée

Pêches et abricots rafraîchis au sirop vanille-citron

Tranche de brioche perdue

Salés

Fromage blanc

Brouillade d'œufs

Saumon fumé, crème à l'aneth

Assortiment de charcuteries et viandes froides

Fougasse provençale (mozzarella, olives, lardons, tomates, artichauts) Gaspacho et ses croûtons

Légumes de saison confits (aubergines, courgettes, tomates...)

Salade de pâtes fraîches, émincé de volaille rôti, tomates confites, emmental et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Salade de riz de Camargue au crabe et thon, légumes croquants

et vinaigrette balsamique aux herbes fraîches

Plateau de fromages et salade verte



Tarif : 58 € TTC par personne

Ce tarif inclut les boissons non alcoolisées (jus de fruits orange et pamplemousse, eaux minérales plates et gazeuses, thés et cafés) à volonté et les boissons alcoolisées sur la base ci-dessus.





Il s'agit du dîner d'accueil pour la veille du jour de votre mariage
Maximum de 60 convives

Vin, fromage & Charcuterie



Assortiment de fromages de chez Emily à Eygalières et son mesclun



Assortiment de charcuteries et de viandes froides



Option dessert : supplément de 12 € TTC



Tarif 34 € TTC par personne

Ce tarif inclut 1/2 de bouteille de vin rouge, rosé ou blanc par personne, et boissons non alcoolisées : softs, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses, thés et cafés.





Il s'agit du dîner d'accueil pour la veille du jour du mariage.

Buffet Sariette

Salades - Entrées

Melon de pays et jambon cru
Tomates de notre potager et leur mozzarella di buffala
Salade de pâtes fraîches, émincé de volaille roti,
tomates confites, emmental et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Assortiment de légumes croquants du jardin et son anchoïade maison
Tapenade maison d'olives noires

Viandes - Poisson

Assortiment de viandes froides et poissons froids

Accompagnement

Tian de légumes du soleil

Desserts

Assortiments de tartes maison
Fruits de saison rafraîchis au bouillon thaï



Tarif : 48 € TTC par personne

Ce tarif inclut 1/2 de bouteille de vin rouge, rosé ou blanc par personne, et boissons non alcoolisées : softs, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses, thés et cafés.





Il s'agit du dîner d'accueil pour la veille du jour du mariage.

Buffet Basilic

Buffet salé

Assortiment de charcuterie et viandes froides de notre région

Saumon fumé, crème à l'aneth

Melon de pays et jambon cru

Salade de pois chiches, tomates confites, artichauts et jambon cru

Taboulé de la mer et ses légumes croquants

Notre fougasse provençale maison (mozzarella, olives, lardons, tomates, artichauts)

Salade de pâtes fraîches, émincé de volaille rôti, tomates confites, emmental et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Tomates de notre potager et leur mozzarella di buffala

Assortiment de légumes croquants du jardin et son anchoïade maison

Tapenade maison d'olives noires

Notre plateau de fromages de Chez Emily (Eygalières) et son mesclun

Buffet de desserts (selon la saison)



Tarif : 55 € TTC par personne

Ce tarif inclut 1/2 de bouteille de vin rouge, rosé ou blanc par personne, et boissons non alcoolisées : softs, jus de fruits, eaux minérales plate et gazeuse, thés et cafés.





Options

Welcome Drink

Eaux minérales plates et gazeuses + 2 eaux infusées ou 2 rafraîchissements maison à choisir parmi : framboise-romarin, citron-menthe, fraise-basilic, citronnade, thé glacé pêche

Tarif : 7 € TTC / personne



Chaufferettes

En cas de temps frais, location de chaufferettes "flamme"

Tarif : 168 € TTC par chaufferette - bouteille de gaz incluse



Location de tente

Sur Devis



Informations complémentaires

Ces propositions ne sont pas figées, elles sont données à titre indicatif et peuvent évoluer selon les demandes particulières ou en fonction des saisons.



Nos prix s'entendent TTC sur la base :

d'une TVA à 10 % pour les repas, 20 % pour les alcools

et d'un nombre de 40 personnes au minimum et 150 au maximum.

Pour le mois d'avril et octobre : Entre 40 et 50 personnes, une majoration de 10 % est appliquée sur nos tarifs,

Pour le mois de mai et septembre entre 40 et 50 personnes, une majoration de 20% est appliquée sur nos tarifs.

Pour le mois de juin, juillet et août : Entre 70 et 80 personnes, une majoration de 10 % est appliquée sur nos tarifs, 20 % entre 60 et 70 personnes, en dessous de 60 personnes, nous consulter.



Le prix des matières premières entrant dans la composition des menus peut être sujet à variation, les prix des menus ne sont garantis qu'à compter de la validation finale des menus.



Les menus sont choisis pour l'ensemble des convives.

Une alternative pour 5 % des convives au maximum est possible dans le cas d'éventuels régimes spécifiques (végétariens, végétaliens, sans gluten...).



Nos prix incluent la vaisselle, le nappage et le service

(sur la base d'un maître d'hôtel pour l'ensemble de la prestation et d'un serveur pour 25 personnes)



Une location pour le mobilier est à prévoir pour l'ensemble des convives.

Location de mobilier et de vaisselle spécifique sur devis (choix sur catalogue en ligne).



Nous acceptons que les mariés fournissent leur vin et/ou champagne exclusivement pour le cocktail de mariage et/ou dîner de mariage avec un droit de bouchon associé:

12 € pour une bouteille de vin de 75 cl ouverte

15 € pour une bouteille de champagne de 75 cl ouverte



Modification du nombre de convives possible jusqu'à 15 jours minimum avant la date.

La facturation se fait sur le nombre de personnes confirmées

15 jours avant la prestation.





Le
mas
DE LA ROSE

Route d'Eygalières - 13660 Orgon

Tél. : +33 (0)4 90 73 08 91

contact@mas-rose.com