

 **ERIC TAPIE**

Couleurs et Saveurs

Mas de Baumes & Restaurant La Cour

34190 Ferrières les Verreries

www.oustaldebauemes.com

MARIAGES

TARIFS 2008/2009



Tel : 04.66.80.88.80 / 06.15.36.64.55 Email : info@oustaldebauemes.com

ERIC TAPIE
Couleurs et Saveurs
Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous souhaitez organiser une réception pour votre mariage ou celui de vos enfants et c'est un des moments les plus importants de votre vie.

Voilà pourquoi dans le seul but que cette journée reste inoubliable, nous mettrons tout en œuvre pour organiser la fête dont vous rêvez...

L'apéritif est généralement servi sur la terrasse devant le restaurant au moment du coucher du soleil ce qui, en plus d'être très agréable vous permet d'être à l'aise avec les personnes invitées uniquement à l'apéritif s'il y a lieu, car cet espace est totalement séparé du lieu du repas.

Nous vous proposons donc trois formules différentes pour le repas :

- repas traditionnel assis en tables rondes de 8 ou 10 personnes
- repas avec cocktail dinatoire, plat chaud servi à table, fromages et dessert en buffet
- repas servi tout en buffets avec une disposition de tables traditionnelle ou plus informelle

Une fois le menu choisi, nous invitons les futurs mariés à le goûter et à choisir les vins en fonction des plats.

Pour les vins, Champagne et autres boissons, nous essaierons de trouver le meilleur compromis ensemble afin d'être le mieux adapté à votre budget.

Et pour que la fête soit totale, vous pourrez danser jusqu'à 5 heures du matin sans restrictions !

Nous vous proposons également un brunch ou un déjeuner champêtre pour le lendemain ...

Très cordialement,

Eric Tapié et toute l'équipe du Mas de Baumes

ERIC TAPIE

Couleurs et Saveurs

Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Apéritif*

Servi sur la terrasse à l'entrée du restaurant avec petites tables, fauteuils, chaises et parasols

Rafraîchissement sans alcool à l'arrivée des convives
(orangeade ou citronnade)

Sangria maison
Téquila sunrise ou Punch
Vin blanc & Kir
Jus de fruits
Soda
Eau minérale

Accompagnements

Saucisse sèche – olives - cacahuètes
Assortiment de canapés & feuilletés
Pain surprise
Anchoïade Languedocienne
Mousse de brandade de morue et tortilla frite

Tarif par personne : 16 €
Enfants de moins de 12 ans : 9 €

Proposition d'accompagnements supplémentaires à 1.50 €

Brochette de tomates cerise et billes de Mozzarella au pistou
Petit sandwich aux noix, foie gras, figue sèche et basilic
Petit pain au carpaccio de bœuf, sauce épicée, tomate séchée
Petit pain au saumon mariné, crème aux herbes et pousse d'épinard
Beignets de gambas et sauce sweet chili
Brochette de volaille au miel & épices
Brochette de pétoncles et légumes grillés, beurre à l'anis

- Bouteille de Champagne 36 € ttc
- Si vous souhaitez apporter votre champagne, le service vous sera facturé : 8.00 € ttc par bouteille
Pour un apéritif différent, nous vous ferons un devis sur commande

Tarifs ttc

ERIC TAPIE

Couleurs et Saveurs

Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Les Dîners servis à Table

Servis dans le jardin et/ ou sous la véranda en fonction du nombre de convives

Menu à 45 euros

Mise en bouche

—

Brochette de Saint Jacques, homard & saumon marinés à l'huile d'olives, citron vert & piment d'Espelette à la plancha, tomate concassée, légumes grillés et pistou de roquette

—

Caille farcie au foie gras, pressé de pommes à la cannelle, échalotes grillées, champignons de saison à la crème et jus corsé

—

Buffet de fromages frais & affinés, raisins & miel & fruits secs

—

Minestrone de fruits frais au basilic & Marasquin

Gâteau de Mariage

ou

Pièce montée (supplément de 3 € par personne)

Vins

Bergerie de l'Hortus blanc – Domaine Salle de Gour rosé – Domaine de Villeneuve cuvée des verriers rouge
(1 bouteille pour 2 personnes)

Café servi en buffet

Eaux minérales en supplément

Tarif par personne : 10 €

Pour tout autre choix de vin, nous vous ferons un devis sur demande
Si vous souhaitez apporter votre vin le service vous sera facturé 6 € par bouteille

Tarifs ttc

ERIC TAPIE

Couleurs et Saveurs

Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Les Dîners servis à Table

Servis dans le jardin et/ ou sous la véranda en fonction du nombre de convives

Menu à 58 euros

Mise en bouche

—

Parfait de foie gras, caramel de vin rouge aux épices & pâte de citron confit

—

Médailon de lotte rôti au thym, crème à l'ail nouveau, pommes de terre écrasées la fourchette & aromates, tomates séchées & pousses de fenouil

—

Demi pigeonneau en deux cuissons, cerises aux aromates, échalotes grillées & jus corsé au romarin

—

Buffet de fromages frais & affinés, raisins & miel & fruits secs

—

Minestrone de fruits frais au basilic & Marasquin

Gâteau de Mariage

ou

Pièce montée (supplément de 3 € par personne)

Vins

Bergerie de l'Hortus blanc – Domaine Salle de Gour rosé – Domaine de Villeneuve cuvée des verriers rouge
(1 bouteille pour 2 personnes)

Café servi en buffet

Eaux minérales en supplément

Tarif par personne : 10 €

Pour tout autre choix de vin, nous vous ferons un devis sur demande
Si vous souhaitez apporter votre vin, le service vous sera facturé 6 € par bouteille

Tarifs ttc
ERIC TAPIE
Couleurs et Saveurs
Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Cocktail Dinatoire et plat chaud servi à table

Servis dans le jardin et/ ou sous la véranda en fonction du nombre de convives

Cocktail

Rafraîchissement sans alcool à l'arrivée des convives
(orangeade ou citronnade)

Sangria maison
Téquila sunrise ou Punch
Vin blanc & Kir
Jus de fruits
Soda
Eau minérale

Buffets

olives – cacahuètes
Assortiment de canapés & feuilletés
Pain surprise
Jambon à l'os & charcuteries

Anchoïade Languedocienne
Mousse de brandade de morue et tortilla frite
Tranche de melon glacé & magret de canard fumé
Brochettes de tomates & mozzarella au pistou
Marbré de lapereau au basilic & oignons confits

Petits sandwiches au saumon mariné, crème aux herbes et pousse d'épinard
Petits pains au foie gras & figues sèches
Petits pains au carpaccio de bœuf, sauce épicée
Bouquet de crevettes

Plat chaud servi à table

Merci de faire un choix unique pour tous les convives

Caille farcie au foie gras, pressé de pommes à la cannelle, échalotes grillées, champignons de saison à la crème et jus corsé

Ou

Médailon de lotte rôti au thym, crème à l'ail nouveau, pommes de terre écrasées la fourchette & aromates, tomates séchées & pousses de fenouil

Ou

Demi pigeonneau en deux cuissons, cerises aux aromates, échalotes grillées & jus corsé au romarin

Ou

Risotto aux asperges, brochette de Saint-Jacques et bouillon de homard

—

Buffet de fromages frais & affinés, raisins & miel & fruits secs

—

Minestrone de fruits frais au basilic & Marasquin

Gâteau de Mariage

ou

Pièce montée (supplément de 3 € par personne)

Vins

Bergerie de l'Hortus blanc – Domaine salle de Gour rosé – Domaine de Villeneuve cuvée des verriers rouge
(1 bouteille pour 2 personnes)

Café servi en buffet

Eaux minérales en supplément

Tarif total par personne : 81 €

Buffet uniquement sans les boissons : 55 €

Pour tout autre choix de vin, nous vous ferons un devis sur demande
Si vous souhaitez apporter votre vin, le service vous sera facturé 6 € par bouteille

Tarifs ttc

ERIC TAPIE

Couleurs et Saveurs

Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Buffet

Servis dans le jardin et/ ou sous la véranda en fonction du nombre de convives

Cocktail

Rafraîchissement sans alcool à l'arrivée des convives
(orangeade ou citronnade)

Sangria maison
Téquila sunrise ou Punch
Vin blanc & Kir
Jus de fruits
Soda
Eau minérale

Buffets

olives – cacahuètes
Assortiment de canapés & feuilletés
Pain surprise
Jambon à l'os & charcuteries

Anchoïade Languedocienne
Mousse de brandade de morue et tortilla frite
Tranche de melon glacé & magret de canard fumé
Brochettes de tomates & mozzarella au pistou
Marbré de lapereau au basilic & oignons confits

Petits sandwiches au saumon mariné, crème aux herbes et pousse d'épinard
Petits pains au foie gras & figues sèches
Petits pains au carpaccio de bœuf, sauce épicée
Bouquet de crevettes

Plats chauds servis en buffet

Gardiane de Taureau
Bourride de Lotte
(accompagnement riz basmati)

—

Buffet de fromages frais & affinés, raisins & miel & fruits secs

—

Minestrone de fruits frais au basilic & Marasquin

Gâteau de Mariage
ou
Pièce montée (supplément de 3 € par personne)

Vins

Bergerie de l'Hortus blanc – Domaine salle de Gour rosé – Domaine de Villeneuve cuvée des verriers rouge
(1 bouteille pour 2 personnes)

Café servi en buffet
Eaux minérales en supplément

Tarif total par personne : 76 €
Buffet uniquement sans les boissons : 50 €

Pour tout autre choix de vin, nous vous ferons un devis sur demande
Si vous souhaitez apporter votre vin, le service vous sera facturé 6 €par bouteille

Tarifs ttc

ERIC TAPIE

Couleurs et Saveurs

Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Annexe et conditions de réservation

- Location du mas :

Du samedi 10hrs au dimanche 12hrs en exclusivité, chambres et petit déjeuner compris (couchage pour 20 personnes maxi).

Tarifs : haute saison 3000 € ht / moyenne saison 2200 € ht / basse saison 1800 € ht

Les tarifs annoncés s'entendent pour 100/120 personnes, nous nous réservons le droit de les modifier si il y a lieu.

Chapiteau :

Pour toute réception dans le jardin la location d'un chapiteau est fortement conseillée, nous établirons donc un devis séparé en fonction de la surface requise.

- pour les enfants de moins de 12 ans, nous proposons une formule en buffet froid à 10 € par enfant, nous pouvons également avoir une baby sitter si vous le souhaitez.

Nous vous laissons la liberté d'installer des tentes de camping sur notre terrain si vous le souhaitez

-

Merci de respecter l'environnement et de ne pas jeter mégots, verres et autres dans la nature

Service :

Le service à table est inclus jusqu'à 2hrs du matin, si vous souhaitez avoir une prolongation, il vous sera facturé 100 € de l'heure

- La décoration, les fleurs et l'animation musicale restent à votre charge

-

La soirée dansante doit s'arrêter au plus tard à 5hrs du matin

Une liste de gîte et chambres d'hôtes est disponible aux offices de tourisme de Claret et Saint-Martin-de-Londres. Nous vous proposons également un service de navette ou de taxi

Règlement :

30% à la réservation et la totalité le jour du mariage

Annulations : sans frais 60 jours avant la date du mariage, passé cette date nous serons dans

l'obligation de conserver l'acompte versé.

Le nombre de personnes facturées sera défini au plus tard 15 jours avant la date du mariage

ERIC TAPIE

Couleurs et Saveurs

Mas de Baumes & Restaurant La Cour

Repas champêtre pour le dimanche midi

Pour terminer agréablement le week end....

Menu à 28 €

(10 € pour les enfants de moins de 12 ans)

Vin blanc & tielles sétoises
(jus de fruit et eau minérale)

Salades

Salade de pâtes aux légumes et basilic – salade verte - Salade de tomates & mozzarella - Taboulé

Tartes salées

Assortiment de quiches – pissaladière

Grillades au barbecue

Magret de canard – saucisses – poulet mariné
Tomates provençales et pommes de terre au four
Accompagnés de crème à la ciboulette, sauce barbecue et moutarde

Buffet de Fromages et corbeille de fruits

Buffet de Pâtisseries

Café

Vin rouge et rosé coteaux du Languedoc en bouteille

Tarifs ttc