

Mas de Cure Bourse

Prestation





Il y a toujours une raison de se retrouver autour d'une bonne table ...

Au détour des vergers, à 2.5 km de l'Isle Sur La Sorgue, le Mas de Cure Bourse, demeure de caractère au charme authentique, vous propose une cuisine aux saveurs délicieusement locales.

Conviez famille et amis à partager un moment gourmand et festif sur la terrasse, dans une de nos salles de restaurant ou dans notre salle de réception, la salle des Voûtes.

Nous organisons tous vos repas de groupe de 10 à 90 personnes : Anniversaire, baptême, communion et autres retrouvailles amicales.

Le chef, Arnaud Guyet, vous propose une palette de suggestions variées, entièrement personnalisables en fonction de votre budget, du nombre d'invités et de la saison.

Pour réserver votre table et votre repas de groupe, nous vous invitons à nous contacter

par téléphone 04.90.38.16.58 ou

par mail contact@masdecurebourse.com.

Sophie ou Jeanne auront le plaisir de vous accompagner dans la mise en œuvre de votre projet.

Les espaces

Le Restaurant

Notre restaurant est composé de deux salles conviviales et chaleureuses,



La Terrasse

Aux beaux jours, vous pourrez organiser votre déjeuner ou dîner sur la terrasse fleurie et ombragée.



La Salle des Voûtes

Notre salle de réception : la salle des Voûtes est spacieuse et lumineuse. D'une superficie de 100 m², elle peut accueillir jusqu'à 60 personnes assises avec piste de danse.



L'apéritif

COCKTAIL

16 € par personne

3 pièces apéritives

Et

Cocktail au choix (20 cl par personne)

Kir

Cocktail du Mas

Punch

Marquissette

CHAMPAGNE

20 € par personne

3 pièces apéritives

Et

Champagne (20 cl par personne)

SOFT 12 € par personne

3 pièces apéritives

Et

Soda, jus de fruits (20 cl par personne)

Les Menus

Menu enfant (-10 ans) 20€ :

Suprême de Volaille ou Poisson du Jour,
écrasé de Pommes de Terre

+

Dessert

Ces menus vous sont proposés à partir de 15 personnes minimum

Afin que votre repas se déroule dans les meilleures conditions, nous vous demandons de choisir un menu unique qui sera servi à l'ensemble des vos convives.

Des allergies, des intolérances au gluten, des végétariens... Il y en a peut-être parmi vos invités. Surtout n'oubliez pas de leur poser la question en amont afin de pouvoir prévoir une solution alternative.

***Ces Menus sont soumis à modifications, selon le retour du marché**

Menu à 45 € par personne*

Entrée + Plat + Dessert

Entrée :

Sablé parmesan et son crémeux avocat, chiffonnade de jambon ibérique
et herbes fraîches, coulis piquillos

~~~

Rafraîchi de crevettes à la pomme Granny Smith,  
Cébette et ciboulette, méli-mélo de jeunes pousses

**Plat :**

Filet de daurade cuit à l'unilatéral,  
Risotto de coquillages lié au parmesan,  
Coulis de tomates aux condiments

~~~

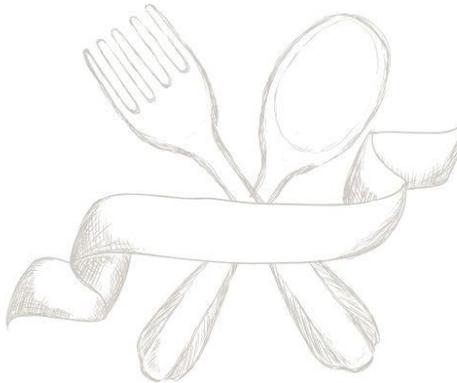
Quasi de veau base température, pommes paillasson,
Champignons du moment et jus persillé

Dessert :

Vacherin maison au parfum de votre choix,
Crème à la vanille Bourbon et meringue

~~~

Variation de chocolat Valhrona



**Menu à 55 € par personne\***

Entrée + Plat + Dessert

**Entrée :**

Saumon label rouge mariné façon gravelax en croûte d'herbes et  
condiments, crème de raifort

~~~

Marbré de foie gras de saison

Plat :

Selle d'agneau farci aux olives, sauge et tomates confites,
Tian de légumes, jus court

~~~

Filet de bar snacké, légumes du moment juste poêlés,  
Croustillant de poireaux et beurre ciboulette

**Dessert :**

Vacherin maison au parfum de votre choix,  
Crème à la vanille Bourbon et meringue

~~~

Variation de chocolat Valhrona

~~~

Entremet au parfum de votre choix



# Les options



## **Pour les repas servis à table**

**2ème Entrée** : au tarif de 12 € par personne

Pour les plus gourmands, prolongez votre repas en ajoutant une entrée.

**Surprise** : Au tarif de 5 € par personne

Pour une pause digestive et rafraichissante, le chef vous propose

**Sorbet Provençal** : Sorbet Poire et Marc de Provence

Ou

**Façon colonel** : Sorbet citron et Limoncello

Ou

**Le colonel** : Sorbet citron vert et Vodka

**Ou**

**Trou Normand** : Sorbet de pomme et Calvados

**Fromage** : au tarif de 7 € par personne

Sélection de fromages affinés servie à l'assiette

**Découpage et service de votre Pièce Montée :**

Votre dessert de fête servi et présenté en salle

Au tarif de 3.50 € par personne

**Gâteau d'Anniversaire** (à la place du dessert) : sans supplément  
présenté en salle avec bougie scintillante

Entremet - parfums au choix : Chocolat, Passion ou Fruits de saison

# Les boissons

Le forfait inclut  $\frac{1}{4}$  de vin par personne ainsi que le café.

Au tarif de 15 € par personne

Bouteille Eau : plate ou gazeuse au tarif de 5 € par bouteille

Vous pourrez apporter votre champagne, servi pour le dessert, nous ne facturons pas de droit de bouchon pour le service de votre champagne.



# Mise a disposition des lieux

## Première option :

Le ou les espaces choisis pour l'organisation de votre repas seront mis à votre disposition de l'heure qui vous convient  
**jusqu'à 16h pour un déjeuner / jusqu'à 23h pour un dîner**

Au-delà de ces horaires, nous vous demanderons un supplément de 200 € par heure commencée.

## Seconde option :

Vous avez la possibilité de réserver la terrasse pour n'y accueillir que vos invités.  
En privatisant la terrasse, elle deviendra une « terrasse familiale »  
le temps d'un repas  
(tarif sur demande)

