



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



MENUS DE GROUPE



MENU MAS

APÉRITIF DE MAS TORRRENT

Garum d'olive avec l'amuse-bouche du Mas

ENTRÉES (pour partager)

Foie gras mi-cuit servi avec un chutney à la mangue
Beignet de morue avec oignon de Figueres et tapenade
Croquettes de rôti

PLAT PRINCIPAL (à choisir)

Morue à la samfaina (à base d'aubergines et de courgettes), jus de viande et
chou kale croustillant
ou
Fricandeau de veau de Gérone aux mousserons d'automne accompagné de
pommes allumettes

DESSEERT

Pain perdu flambé au rhum à la crème de café

Assortiment de pain, eau naturelle ou pétillante, café et plateau de petit fours

65 € / personne (TVA Inclus)

CELLIER

VIN BLANC

Mar Endins | Oliveda | Garnatxa blanca | DO Empordà

VIN ROUGE

Furot Criança | Oliveda | Carinyena | DO Empordà

MENU AMPURDAN

APÉRITIF DE MAS TORRENT

Garum d'olive avec l'amuse-bouche du Mas

ENTRÉE

Salade de poires de Puigcerdà au foie gras, aux noix et au recuit de Fonteta

POISSON (Demi-portion)

Bar rôti au four avec légumes sautées

VIANDE (Demi-portion)

Pluma de porc ibérique avec escalivada (poivron, aubergine, oignon, tomate grillés en salade) et pommes de Ciri

DESSERT

«Chucho» (viennoiserie farcie à la crème) façon Cuba

Assortiment de pain, eau naturelle ou pétillante, café et plateau de petit fours

75 € / personne (TVA Inclus)

CELLIER

VIN BLANC

Mar Endins | Oliveda | Garnatxa blanca | DO Empordà

VIN ROUGE

Furot Criança | Oliveda | Carinyena | DO Empordà

MENU HERENCIA

APÉRITIF DE MAS TORRRENT

Garum d'olive avec l'amuse-bouche du Mas

ENTRÉE

Fleurs d'artichaut avec pesto au basilic, fruits secs, jambon ibérique et fromage feta

POISSON (Demi-portion)

Turbot de la halle aux poisson de Palamós avec romesco sauce

VIANDE (Demi-portion)

Côte de bœuf reposé au charbon accompagné de légumes de saison

DESSERT

Déclinaison de chocolat

Assortiment de pain, eau naturelle ou pétillante, café et plateau de petit fours

85 € / personne (TVA Inclus)

CELLIER

VIN BLANC

Mar Endins | Oliveda | Garnatxa blanca | DO Empordà

VIN ROUGE

Furot Criança | Oliveda | Carinyena | DO Empordà

APÉRITIF DE BIENVENUE

Les apéritifs de Bienvenu sont pensés pour être servis debout
en attendant les invites

Welcome drink

Vins blancs et rouges des caves locales (D.O. Empordà)
Bières, softs, eau et jus de fruits

12€ par personne

Apéritif ibérique

Pain croustillant à la tomate avec jambon ibérique coupé à la main
“Longaniza” (catalan saucisson) de Palafrugell
Charcuterie d’Olot

Vins blancs et rouges des caves locales (D.O. Empordà)
Bières, softs, eau et jus de fruits

25€ par personne

Apéritif Tramuntana

Pain croustillant à la tomate avec jambon ibérique coupé à la main
Beignet de morue avec oignon de Figueres et tapenade
Croquettes de rôti
Patatas Bravas XXL

Vins blancs et rouges des caves locales (D.O. Empordà)
Bières, softs, eau et jus de fruits

29€ par personne

Veillez noter

Le service d'apéritif comprend des boissons et des amuse-bouche salées

Ces menus ne remplacent pas le déjeuner ou le dîner

Le service restera ouvert pendant 30 minutes

Disponible de 12h30 à 13h30 et de 20h00 à 21h00

TVA incluse

AUTRES ÉLÉMENTS NON INCLUS DANS LES PRIX PRÉCÉDENTS

Gâteau d'anniversaire artisanal	12 €
Coupe de cava avec le dessert	7 €
Coupe de champagne avec le dessert	14 €

Prix par personne. TVA incluse

CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Un acompte de 30 % du montant total vous sera demandé pour la réservation.
Pour les groupes de plus de 20 convives, un acompte de 50 % du total vous sera demandé.

POLITIQUE D'ANNULATION

En cas d'annulation de réservation effectuée 72 heures avant l'heure d'arrivée prévue, aucun frais d'annulation ne vous sera facturé.

En cas d'annulation de réservation effectuée entre 72 et 48 heures avant l'heure d'arrivée prévue, des frais d'annulation à hauteur de 80 % des couverts confirmés vous seront facturés.

Pour toute annulation et/ou modification de réservation effectuée moins de 48 heures avant l'heure d'arrivée prévue, la réservation vous sera entièrement facturée.

En cas d'annulation et/ou modification de réservation effectuée après le versement de l'acompte, aucun remboursement ne sera possible.

L'ensemble des frais supplémentaires non compris dans le menu convenu et engendrés lors de la célébration de l'événement seront réglés le jour même à la fin de l'événement.

Le client s'engage à régler le nombre total de couverts communiqué à l'hôtel 48 heures avant le jour de la réservation et qui n'ont pas été réglés au préalable.