



MENUS DE GROUPE

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA



## APÉRITIF DE BIENVENUE

Des propositions d'apéritif conçues pour être servies debout pendant que tous les invités se réunissent.

### WELCOME DRINK | 12€ par personne

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eau et jus de fruits

### APÉRITIF IBÉRIQUE | 22€ par personne

Jambon ibérique coupé à la main

Pain croustillant à la tomate, huile et sel

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eau et jus de fruits

### APÉRITIF TRAMUNTANA | 29€ par personne

Jambon ibérique coupé à la main

« Llonganissa » charcuterie catalane de Palafrugell

Notre « patata brava » XXL

Toast « d'escalivada » légumes rôtis aux anchois de L'Escala

Pain croustillant à la tomate, huile et sel

Vin blanc et rosé de notre propre élaboration à Finca Serena Mallorca

Vin rouge des caves locales D.O. Empordà

Bières, softs, eau et jus de fruits

La durée du service apéritif est de 30 minutes.



## MENU MAS

### POUR DÉMARRER

Garum au beurre des Pyrénées avec olive noire et anchois

Huile d'olive vierge extra d'arbequina, picual et  
empeltre de Finca Serena Mallorca

Corbeille à pain de Ramón Freixa

Notre amuse-bouche

### À PARTAGER

Croquette crémeuse de rôti et jambon ibérique

Beignet de morue avec oignon de Figueras et tapenade d'olives noires

Pain « mollete » grillé au jambon ibérique, truffe et fromage « Tou dels Til·lers »

### À CHOISIR

Riz crémeux de Pals aux légumes et aux crevettes rouges de Palamós

ou

Coquelet à la braise avec pommes de terre masquées

### POUR FINIR

Crème caramel aux œufs avec biscuit traditionnel « carquinyoli »

Eau naturelle ou pétillante, cafés et thés, plateau de petit fours faits maison

45 € par personne



## MENU EMPORDÀ

### POUR DÉMARRER

Garum au beurre des Pyrénées avec olive noire et anchois

Huile d'olive vierge extra d'arbequina, picual et  
empeltre de Finca Serena Mallorca

Corbeille à pain de Ramón Freixa

Notre amuse-bouche

### ENTRÉE

Salade de poires au vermouth avec foie micuit, noix et fromage « recuit » de Fonteta

### POISSON

Bar du marché de Palamós avec pommes de terre au four, tomates confites,  
olives et vinaigrette à l'échalote

### VIANDE

Plume de porc Duroc mariné aux épices avec « escalivada » légumes rôtis et  
pomme de Gérone

### POUR FINIR

Le “xuixo” (viennoiserie catalane farcie de crème) voyageur

Eau naturelle ou pétillante, cafés et thés, plateau de petit fours faits maison

55 € per person



## MENU HERENCIA

*Les classiques de Ramón*

### POUR DÉMARRER

Garum au beurre des Pyrénées avec olive noire et anchois

Huile d'olive vierge extra d'arbequina, picual et  
empeltre de Finca Serena Mallorca

Corbeille à pain de Ramón Freixa

Notre amuse-bouche

### À LA SUITE

Croquette crémeuse de rôti et jambon ibérique

Beignet de morue avec oignon de Figueras et tapenade d'olives noires

### ENTRÉE

Raviolis de pommes de terre farcis au boutifarre boudin noir  
et haricots blancs «ganxet»

### POISSON

Dos de cabillaud comme au «Freixa Tradició» avec épinards, pruneau et aïoli

### VIANDE

Fricandeau de veau de Gérone aux mousserons d'automne et pommes de terre

### POUR FINIR

Le meilleur gâteau au chocolat que vous mangerez aujourd'hui

Eau naturelle ou pétillante, cafés et thés, plateau de petit fours faits maison

60 € par personne

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

### OPTION 1

Finca Serena Blanco | Premsal Blanc | V.T. Mallorca | \* *Élaboration propre*  
Rayos Uva | Oliviere Riviere | Tempranillo, Garnacha, Graciano | D.O.Ca Rioja  
15 € / personne

### OPTION 2

Menade | Verdejo | D.O. Rueda  
Figuro 4 Roble | Bodegas Garcia Figuro | Tempranillo | D.O. Ribera del Duero  
20 € / personne

### OPTION 3

Mas Oller Mar | Carles Esteve | Picapoll, Malvasia | D.O. Empordà  
Camino | Terra Remota | Syrah, Garnacha negra, Cabernet Sauvignon | D.O. Empordà  
25 € / personne

### OPTION 4

Domaine Fèvre | Nathalie & Gilles | Chardonnay | A.O.C. Chablis  
Charles Vienot | Pinot Noir | A.O.C. Bourgogne  
30 € / personne

\* Demandez notre sélection complète de vins pour une proposition personnalisée.

---

### NOS POLITIQUES

- Tous les tarifs incluent 10% de TVA. Nos prix sont valables pour des groupes jusqu'à 40 personnes.
- Pour formaliser la réservation est requis un prépaiement de 50% des services prévus.
- 7 jours avant l'évènement il faudra le 50% du montant restant et la sélection des plats.
- Il est requis le numéro définitif de convives 48 heures avant le service.
- Annulation gratuite jusqu'à 15 jours avant la célébration.



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

POUR PLUS D'INFORMATIONS:

[groups@mastorrent.com](mailto:groups@mastorrent.com)

t. 972 303 292

