



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

t. 972 303 292

