



MENUS DE NOËL
GROUPES
2026/2027

MAS DE TORRENT
★★★★★

OPTION 1

Entrées (À Partager)

Croquette de rôtis et jambon ibérique (G | L | H | C)

Beignet de morue au miel de romarin (G | P | H)

Courgettes rôties à la faisselle de Fonteta et vinaigrette aux pistaches (L | FS)

Plat principal

Fideuà/nouilles en casserole aux travers de porc, saucisses et morue (G | P | C | FS)

Dessert

Coupe de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Flan aux œufs maison avec crème fouettée et biscuit (H | L | FS)

Friandises et douceurs de Noël (G | L | FS | H)

CAVE

Vin Blanc

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Vin Rouge

Amic | Garnacha tinta | D.O. Empordà

Pain, eau plate/gazeuse et café inclus.

70€

TVA incluse.

(G) Gluten (L) Lait/Laitiers (H) Œuf (P) Poisson (FS) Fruits à coque (AJ) Ail (M) Crustacés (ML) Mollusques
(C) Porc (SJ) Soja (A) Céleri (MZ) Moutarde (CH) Cacahuètes AL) Lupin (S) Sésame (SF) Sulfits

OPTION 2

Entrées (À Partager)

Croquette de rôtis et jambon ibérique (G | L | H | C)

Brioche au beurre et tartare de thon (G | L | H | P)

Rosbif aux poires et petits oignons caramélisés (L | SF)

Plat principal

Riz sec à la seiche et crevettes de Palamós (M | ML)

Dessert

Coupe de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)

Pain au chocolat, huile d'olive et fleur de sel (G)

Friandises et douceurs de Noël (G | L | FS | H)

CAVE

Vi Blanc

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Vi Negre

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pain, eau plate/gazeuse et café inclus.

77€

TVA incluse.

(G) Gluten (L) Lait/Laitiers (H) Œuf (P) Poisson (FS) Fruits à coque (AJ) Ail (M) Crustacés (ML) Mollusques
(C) Porc (SJ) Soja (A) Céleri (MZ) Moutarde (CH) Cacahuètes AL) Lupin (S) Sésame (SF) Sulfits

OPTION 3

Entrées (À Partager)

Anchois de la mer Cantabrique dessalés à la main (P)
Cocktail de crevettes de Palamós (M | H)
Parrillada de légumes de saison avec sauce romesco (FS)
Pain à la tomate traditionnel (G)

Plat principal (1/2 Poisson)

Ballotine de merlu et sa bouillabaisse (P | M | ML)

Plat principal (1/2 Viande)

Filet de bœuf sauce Café de Paris et pommes Pont- (L | FS)

Dessert

Coupe de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura (SF)
Chou à la crème au citron confit (Lionesa) (G | L | H | FS)

Friandises et douceurs de Noël (G | L | FS | H)

CAVE

Vi Blanc

Fenomenal | Verdejo | D.O. Rueda

Vi Negre

Venta Las Vacas | Tinto Fino | D.O. Ribera Del Duero

Pain, eau plate/gazeuse et café inclus.

90€

TVA incluse.

(G) Gluten (L) Lait/Laitiers (H) Œuf (P) Poisson (FS) Fruits à coque (AJ) Ail (M) Crustacés (ML) Mollusques
(C) Porc (SJ) Soja (A) Céleri (MZ) Moutarde (CH) Cacahuètes AL) Lupin (S) Sésame (SF) Sulfits

NOS CONDITIONS

- Menus disponibles du 1er décembre 2026 au 5 janvier 2027.
- Nos tarifs sont valables pour des groupes jusqu'à 50 personnes. Pour les groupes plus importants, un supplément pour le mobilier et la vaisselle pourra être appliqué.
- Un acompte de 50 % du montant des prestations réservées est requis pour confirmer la réservation.
- Le choix du menu et le nombre définitif de convives doivent être confirmés 7 jours avant l'événement. Le solde de 50 % est également dû à cette date.
- Annulation gratuite jusqu'à 15 jours avant l'événement.

