

Buffet provençale € 59,95 p.p.

Hors d'œuvres

- * Frissons de concombre parfumés à l'aneth
- * Tomates mozzarella et basilic
- * Terrine de Poisson et courgettes grillées aux herbes fraîches
- * Champignons "bouchon" farcis d'escargots et gratinés au parmesan



Plats de Poisson

- * Paupiettes de sole (naturel ou au gingembre)
Ou
- * Filet de daurade aux poivrons

Plats de Viande

- * Filet de magrets de canard au miel
Ou
- * Médaille de veau
Ou
- * Canard poêlé à l'orange
Ou
- * Noisette d'agneau à la crème d'ail

Accompagnements

- Légumes du jour
- Gratin dauphinois
- Riz à la Provençale
- Salade de mesclun au vinaigre balsamique

Fromages

- * Assortiment de fromages divers

Dessert

- * Variation autour du chocolat
- * Diverses tartes aux fruits frais
Ou
- * Pièce montée
- * Café/thé et mignardises



Menu d'enfant € 20,00 p.p.

- * Salade Verte avec Tomates et Mozzarella
- * Cuisse de Poulet/Cuisse de Dinde
Ou
- * Hamburger/Steak haché (avec des Frites ou Pâtes et légumes du jour)
- * Glace Surprise!

Buffet de Mariage € 69,95 p.p.

Hors d'œuvres

- * Croustillants de saumon mi fumé aux herbes
- * Emincé de poivrons en tapenade
- * Marbré de foie gras à l'aubergine
- * Croûtons et salade au vinaigre balsamique

Plats de Poisson

- * Saumon poêlé, servi entier en gelée naturelle et herbes fraîches
Ou
- * Feuilleté de saumon farcis d'épinards et mozzarella avec riz provençale

Plats de Viande

- * Noix de veau braisée au parfum de truffes
Ou
- * Carré d'agneau rôti à la fleur de thym et lavande
Ou
- * Selle d'agneau farcie forestière
Ou
- * Gigot d'agneau, à la marocaine avec prunes
Ou
- * Filet de bœuf rôti aux aromates.

Fromages

- * Le plateau des maîtres fromagers

Desserts

- * Grand dessert
Ou
- * Pièce montée
- * Café/thé et mignardises



Accompagnements

- légumes du jour
- Gratin dauphinois
- Riz à la Provençale



515 Route de Valbonne • 06330 Roquefort les Pins France
Tel: 033 493 096844 • Fax: 033 493 096884
www.mas.shabanou.com • E-mail: info@mas.shabanou.com
BNP: parisbas valbonne • IBAN FR 76 3000 4012 9100 0100 4521 807
No. SIRET 49301670300016

Devis réception

Le Mas du dix-septième siècle a été rénové, dans une ambiance unique pour organiser fêtes, mariages, réunions, conférences et expositions.

Un très beau parc de 7000 m², très convenable pour les activités comme: expositions, yoga et autres activités sportives et relaxations, ensuite le parking enfermé pour 25 voitures.

Il est permis d'organiser des activités et des festivités sur la terrasse de 100 m² autour de la piscine (12 x 6) avec bar et pool house.

Capacité

La capacité d'une réception avec des manges debout est au maximum 100 personnes.

Pour un dîner la capacité est au maximum 80 personnes à l'extérieur où à l'intérieur dans la salle panoramique de 160m² avec cheminée, télévision et musique et Wifi.

La salle du petit déjeuner est aussi disponible pour des réunions d'environ 20 personnes.

La galerie d'art est idéale pour des congrès, séminaires etc. (100m²)

La disposition du mobilier peut être en:

- Théâtre: 60 personnes
- Carre: 40 personnes
- U: 40 personnes



Dans la galerie le Mas Shabanou organise des cours de peinture privé ou en groupe à partir de 6 et maximum 12 personnes.



Pour les hôtes le Mas Shabanou fait la table d'hôte (à partir de 6 personnes) 3 ou 4 fois par semaine à partir de € 29,95 p.p.

Décorations pour réceptions

- bouquets des fleurs 'centre table' € 50,- par table
- décoration du portail en fer forge et l'entrée etc. € 100,-
- Illumination des grandes torches au parking Lanternes autour les tables et des 'photo fors' sur les tables plus des petits bougies autour les bouquets centre table € 200,-



Boissons et restauration

Le champagne et les vins et les boissons sont fournis par le Mas Shabanou.

| | |
|--|-----------------------|
| Champagne à partir de: | € 45,00 la bouteille |
| Les vins de la maison: | € 10,00 la carafe |
| Des autres vins à choisir à la carte | |
| Eaux minérales: | € 5,00 par bouteille |
| Les boissons fraises et la bière: | € 2,50 par verre |
| Les cocktails (Punch, Kir, Sangria) | € 5,00 par verre |
| Les cocktails (Kir royal, champagne, Chivas royal) | € 6,50-7,50 par coupe |

La restauration par le Chef Edwin Lichtveld

| | |
|------------------------------------|-------------|
| La table d'hôte à partir de: | € 29,95 p.p |
| Menu de fête à partir de: | € 45,00 p.p |
| Buffet d'anniversaire à partir de: | € 49,95 p.p |
| Buffet provençale à partir de: | € 59,95 p.p |
| Buffet mariage à partir de: | € 69,95 p.p |

Service du Mas Shabanou à la table:

| | |
|----------------------|---------|
| * 6 à 30 personnes: | Inclus |
| * 30 à 50 personnes: | € 300,- |
| * 50 à 70 personnes: | € 500,- |
| * 70 à 80 personnes: | € 700,- |

Pour goûter la main du chef et déguster des vins, le Mas Shabanou vous invite de joindre la table d'hôte au rendez-vous.

Musique

Pour la musique de maximum 80 décibel jusqu'au 02.00 heures le matin, le Mas Shabanou est obligé de demander une permission à la mairie plusieurs jours avant la soirée.



Location/privatisation du Mas Shabanou

Par exception nous pourrions accepter la collaboration avec un traiteur qui apporte tout lui-même.
Le tarif pour la location pure extérieur et intérieure est € 2000,- HT par soirée de 17.00 à 02.00 heures.
Pour privatiser le Mas Shabanou il faut aussi louer les chambres et les appartements.

| | | |
|--|---------|---------|
| Chambres 1, 2, 3 et 5 a deux personnes | Basse | Haute |
| Basse saison € 100,- par nuit. Haute saison € 140,- | € 400,- | € 560,- |
| Chambre 4, deux a quatre personnes (2 pers.) | € 120,- | € 160,- |
| Extra lit: prix par personne – 20% (jusqu'au 12 ans – 50%) | | |



| | | |
|--|---------|----------|
| Appartement 6 a louer par semaine: | € 900,- | € 1000,- |
| Deux chambres a coucher pour deux à quatre personnes | | |
| Appartement 7 a louer par semaine: | € 750,- | € 850,- |
| Deux a quatre personnes (lit et banquette) | | |

Gîte 6
Appartement
4 personnes



Gîte 7
Appartement
4 personnes



Pour toute confirmation de réservation un chèque d'acompte d'un montant du 30% du devis vous sera demandé et le solde au fin de réception.

La direction reste a votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

La direction
Ingrid et Edwin Lichtveld.



Buffet d'anniversaire

€ 49,95 p.p.

Hors d'œuvres

- * Salade niçoise
- * Œufs farcis
- * Tomates farcies de crevettes
- * Meli-Mélo de salades de saisons et croûtons aillés
- * Traditionnel pâté de campagne



Plat de Poisson

- * Filets de rougets à la provençale
- Ou
- * Terrine de poisson

Plat de Viande

- * Jambon de pays et ses condiments
- Ou
- * Picata de veau milanaise
- Ou
- * Blanquette de veau
- Ou
- * Crêpinette d'agneau confit au romarin

Accompagnements :

- légumes du jour
- Gratin Dauphinois
- Riz a la provençale
- Salade au vinaigre de framboise

Fromages

- * Assortiment de fromages

Dessert

- * Diverses tartes aux fruits frais
- Ou
- * Gâteau au fromage blanc
- * Café / thé et mignardises



Notre assortiment de 'partysnacks'

- * Panier avec des légumes froids et frais avec sauces diverses (6 pers) € 17,50
- * Panier avec des fruits frais (6 pers.) € 17,50
- * Asiamix (Feuilletés avec Légumes, viande) sauce piquante € 1,50
- * Drumsticks (Petites cuisses de poulet frites) € 1,75
- * Brochettes avec des tomates cerise et des boulettes de mozzarella € 1,50
- * Canapés avec Saumon, Jambon, Mousse de Thon € 1,00
- * Brochettes avec Crevettes ou Ecrevisses € 2,50
- * Mini boulettes sauce'sate'(cacahuettes) (2 boulettes p.p) € 1,50
- * Mini tomate farci de mozzarella € 1,00

Notre assortiment d'amuse-bouche

- * Verrine de Mousse d'Avocat aux Crevettes € 4,50
- * Verrine de Mousse de Pommes de Terres avec couche de Foie Gras € 4,50
- * Croustillant avec mousse de canard au porto € 1,50
- * Croûton avec Mousse de Thon € 1,50
- * Bouillon Fort au cappuccino € 3,50

Notre assortiment d'entrées

- * Les deux Rougets grillés sur son lit de salade de mesclun € 8,50
- * Roulade de crêpes, farcies au Saumon et Mozzarella € 9,00
- * Salade verte aux Noix et Lardons € 8,00
- * Terrine de Campagne avec Chutney de Figs € 6,95
- * Terrine de Poisson avec croustillants au pistou € 7,50
- * Carpaccio de Bressaola avec Pépins de Pin sur son Lit de Rucola € 11,95
- * Ravioli aux noix sauce Roquefort € 11,00
- * Pâte de Pennes a la maison (piquante) € 8,00
- * Risotto au Cèpes € 12,00
- * Petit farcis 'niçoise' (poivron, tomate, courgette) € 12,50
- * Foie gras mi cuit, verre de vin liqueur, pommes ou figues confits. € 16,95
- * Brouillade d'œufs aux truffes € 15,00



Notre assortiment des plats de Poisson

- * Rougets Grilles sur son lit de salade avec riz provençal € 15,00
- * Roulettes de Sole sauce crevettes, pommes de terre provençale et Légumes (carottes et haricots verts) € 16,00
- * Tranche de saumon poêle ou grille avec accompagnements € 17,95
- * Filet de Thon, sauce Wasabi, Ratatouille et Riz de Camarque € 18,00
- * Feuilleté de Saumon, farci aux épinards et mozzarella avec riz provençal € 17,50

Notre assortiment de plats de Viande/Volaille

- * Escalope de Dinde avec Riz au Safran et Légumes du Jour € 14,00
- * Médailles de veau, sauce au poivre avec gratin dauphinois et légumes juliennes € 16,50
- * Côtelettes d'agneau grillées, a la fleur de thym et lavande avec pommes de terre gratinées aux herbes de Provence € 18,00
- * Rôti de Bœuf, haricots verts et pommes de terres sauce oignons confits € 17,00

- * Cuisse de Poulet, Salade verte et Pommes Frites € 12,00
- * Gigot d'Agneau, a la Marocaine avec prunes, légumes en tajine et riz ou couscous € 18,00
- * Filet de Magret de Canard, sauce au miel avec accompagnements € 18,95

Plat de Fromages

- * Plat avec assortiment de fromages (5). € 9,95

Dessert

- * Plat avec 3 petites pièces de tartellettes diverses € 8,00
- * Grand dessert autour du chocolat € 12,50
- * Glace 'maison' avec compote de fruits frais € 13,95
- * Crêpes farcies avec crème fraîche à la liqueur € 7,95
- * Crème Brûlée € 6,95
- * Pièce Montée (p.p.) € 7,50
- * Café ou thé (p.p.) € 2,50

Carte des vins

Rosé, Rouge et Blanc Vin de la maison

- Domaine Terrebonne, Cotes de Maures
- * En carafe € 10,-
- * Par verre € 2,50

Bouteilles

Blanc:

- * Cuvée de Berne 2007 Cuvée blanc € 13,50
- * Cuvée de Berne spéciale € 22,50
- * Pic Poul de Pinet cadre noir € 14,50
- * Château Roubine blanc AOC cru Classé 2006 € 18,00
- * Château Sainte Roseline cru classé Cuvée prieure € 18,00
- * Château Sainte Roseline cru classé Lampe de Méduse € 30,00
- * Fiano di Avellino 2006, Colle di San Domenico Italia € 20,00

Rose:

- * Perle de Roseline € 15,00
- * Cote de Provence Presqu'il St. Tropez 2007 € 14,50

Rouge:

- * Cuvée Château Berne 2005 Les Oliviers de Berne € 15,00
- * Cotes de Provence 2003, Les maitres vigneron de la Presqu'île de St. Tropez € 14,50
- * Château Roubine cru classé 2005 € 18,00
- * Château St. Roseline € 22,00
- * Gigondas Font des Dieux Domaine de la Tourade 2005 € 27,00
- * Vacqueyras Cuvée Prestige 2005 € 25,00
- * Vacqueyras Cuvée de Leuse Domaine de la Tourade 2004 € 22,00

Vin Doux pour le dessert

Par verre en rouge

- * Banyuls grand cru 1999 Terre Rocheuse € 7,95
- * Banyuls Roumani doré € 5,95
- * Banyuls Ravaner € 6,95

Champagne

- * Charles Barr, bouteille € 45,00
- * Martell € 55,00
- * Moët en Chandon € 65,00

- Par coupe € 7,50

