

Brochure Mariage 2021



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant





Nous sommes ravis de votre intérêt pour le Mas Merlet et nous espérons que ce mariage sera le moment inoubliable dont vous rêvez.

Le Mas Merlet, Domaine de Charme du 18^{ème} siècle, se fonde dans un décor de rêve, entre palmiers et végétation luxuriante. L'endroit idéal pour savourer ce moment exceptionnel.

Vous trouverez dans cette brochure l'ensemble des informations nécessaires à l'organisation de votre mariage ainsi qu'une présentation des différents services proposés par le Mas Merlet.

Le Mas Merlet offre à ses clients un service complet : Lieu de réception, restauration, décoration et gestion des intervenants extérieurs (DJ, Photographe).

Sur demande, nous pouvons vous fournir les coordonnées de prestataires sérieux et référencés pour tout type de service.



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Brochure Mariage 2020

Privatisation du domaine

Sont inclus dans cette prestation :

- ✓ La privatisation du parc, de la cour intérieure, des salles de réception et du parking Nord, de 9h00 (Installation) jusqu'à la fin de soirée (4h00 ou plus selon vos envies)
- ✓ Du personnel mis à disposition : Une chef de projet, un voiturier, un responsable technique
- ✓ La remise en état des lieux

Prix par jour de location

Du 15/05 au 30/09 (Haute Saison)

| | |
|----------------------------|------------|
| Du lundi au jeudi | 4 000€ TTC |
| Le vendredi ou le dimanche | 5 000€ TTC |
| Le samedi | 6 500€ TTC |

Du 1/04 au 15/05 et du 01/10 au 30/10

| | |
|----------------------------|------------|
| Du lundi au jeudi | 2 500€ TTC |
| Le vendredi ou le dimanche | 3 500€ TTC |
| Le samedi | 4 500€ TTC |

Du 1/11 au 31/03 (Basse Saison)

| | |
|----------------------------|------------|
| Du lundi au jeudi | 2 000€ TTC |
| Le vendredi ou le dimanche | 2 000€ TTC |
| Le samedi | 2 500€ TTC |



Hébergements (Tarif à la nuit, PDJ Inclus)

Maison de Maître (10 couchages) : 750€ TTC

Orangerie (5 couchages) : 200€ TTC

Appartement (4/6 couchages) : 200€ TTC

Forfait total (19/21 couchages) : 1000€ TTC

Forfait WE

(Privatisation du samedi 9h au dimanche 17h + hébergements)

Haute Saison

9 500€ TTC

Moyenne Saison

7 500€ TTC

Basse saison

Non disponible

Le Mas Merlet fournit également la prestation de restauration. Vous trouverez dans cette brochure un exemple de réalisation récente.



Tarif général

Le Parc



Le parc, d'une surface d'un hectare, est aménagé avec 350 m² de tentes pagode, plusieurs bars extérieurs, des terrasses, une piscine et différents éléments d'ornement.





Les salles de réception, d'une surface totale de 400 m², sont entièrement équipées et climatisées, et sont la solution de repli idéale en cas de mauvais temps

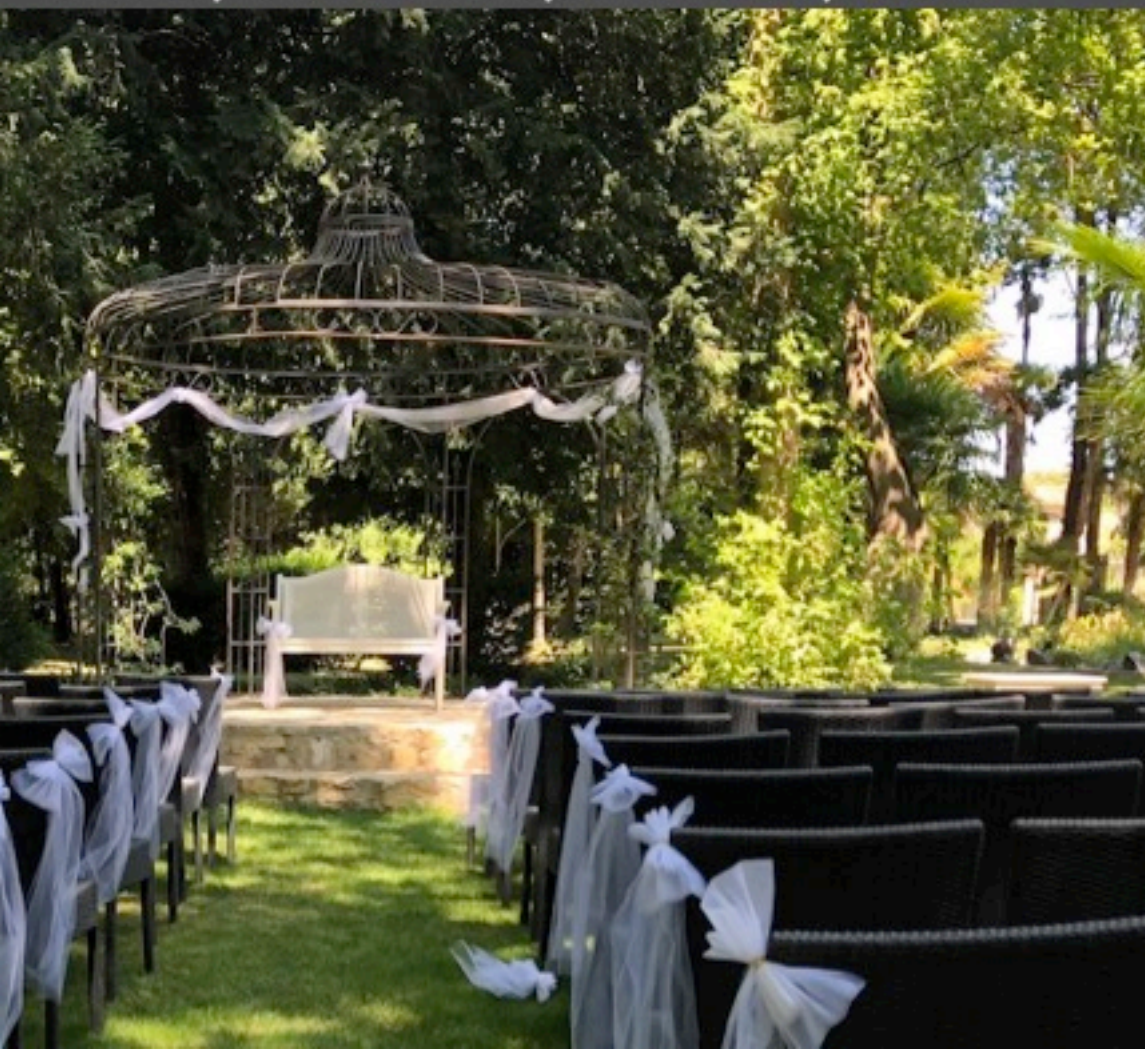


Les Salles



1 cérémonie, 3 possibilités :

- La cour intérieure (et son décor minéral...)*
- La clairière (tout en verdure...)*
- Le kiosque (romantique et champêtre...)*



La Cérémonie laïque



Selon vos goûts et l'ambiance que vous voulez donner à votre mariage, La cour intérieure, d'environ 1200m², peut servir d'écrin pour la cérémonie, le vin d'honneur ou le dîner!

La Cour



Les hébergements



*La Maison de Maîtres
5 chambres / 10 personnes*



*Encre de Chine : Chambre double,
Salle de douche et WC
indépendants*



*Plume : Chambre double, Douche
et Cabinet de toilette
indépendants*

*Chambre Rose : Chambre double
Salle de bains commune*



*Automne : Chambre double, Salle
de bains commune*

*Ecriture : Chambre double, Salle
de bains commune*

L'Orangerie

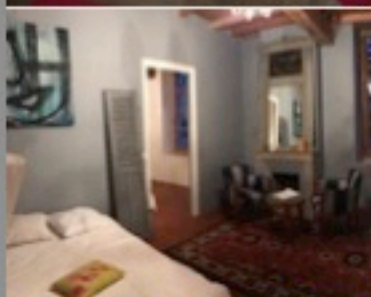
2 chambres - 5 personnes



Une chambre double

Une chambre triple (3 petits lits)

Une salle de bain commune



L'appartement

2/3 chambres - 4/5 personnes



*Deux chambres doubles en
enfilade*

Une petite pièce avec un canapé

Une salle de bain commune

Photographes

Sébastien ANDEVERT
Photographe Événementiel
contact@sebastienandevert.fr
P. : 06 28 08 23 03
<http://www.sebastienandevert.fr>

GM Photo et Vidéo
Hélène Garcia
06 49 02 81 02
www.gm-studio.fr

Fleuristes

Il Etait une fleur
Maryline Bergeretti 06 89 84 87 39
www.creation-iletaitunefleur.fr

Rosa Alba
Valérie Villeneuve 06 81 38 55 48
Facebook : atelierrosaalba

Animations

TMP Productions
Frédéric Fontenille
06 15 89 00 65

Quenottes et Petons
Animation enfants
Corinne Badruna 06 20 62 38 99

Listen Up
Lorene Delcor
06 60 80 63 08
www.listenup.fr

Animation musicale / DJ

Version Acoustique
David Jouvenel
06 61 12 77 25
www.2version.com

Prestataires

Formule Le M

Pour les mariages plus intimistes, nous proposons également la privatisation du restaurant, format qui convient parfaitement aux mariages de 30 à 90 personnes.

Sont inclus dans cette prestation :

- ✓ La privatisation du restaurant, de la Cathédrale et de la cour d'honneur de 15h00 (Installation) jusqu'à la fin de soirée
- ✓ Du personnel mis à disposition : Une chef de projet, un voiturier, un responsable technique
- ✓ La remise en état des lieux

Prix par jour de location

Du lundi au jeudi et le dimanche
Vendredi et samedi

1 500€ TTC
2 500€ TTC



La Cour d'honneur pour l'apéritif (400m² en extérieur)



Les salles Voutées du Restaurant pour le dîner



- La Salle « Cathédrale », d'une superficie de 170m², entièrement équipée et sonorisée, pour la soirée.



Service traiteur

Le Mas Merlet fournit également la prestation de restauration. Tout est compris : matériel, vaisselle et verrerie haut de gamme, service jusqu'à la fin de soirée, décoration, y compris florale, des tables et des buffets.



Le M



Vin d'honneur, buffet, cocktail, dîner assis, brunch... Tout est possible!



Le vin d'honneur

Stand n°1 : Entour de la Provence

Atelier tartine : Assortiment de petits pains et croûtons

(Caviar d'aubergines, tapenade noire, brandade de morue)

Brochette tomate Mozza Basilic, Brochette Melon Jambon Terrano,

Smoothie de tomates fraîches fêta

Stand n°2 : Côté asiatique

Goussets de croûtes aux légumes confits, Brochette de poulet yakitori,

Mini banh bao, Verrine de salade asiatique, Noms au poulet, sauce Nho Mâm.

Mini brochette de croûtes marinées, soja et citronnelle, Faroussa aux petits légumes

Atelier n°3 : Côté Paris

Toast mi-cuit de foie gras, chutney figue, Blinis saumon et mousse citronnée

Assortiment de raviolis, Macarons colorés, Mini ballons fromagers fourrés

Mini tartes tatin aux légumes, Humains d'escargot, ail et persil

Atelier n°4 : La charcuterie d'Espagne et d'ailleurs

Découpe de charcuterie fine, petits pains tranchés !

Atelier n°5 : Ranche Terre et Mer

Côté terre : Rôces de bœuf mariné

Côté Mer : Gambas, riches à l'ail

Le Dîner

Mi-cuit de foie gras à la Carthagène,

Chutney de fruits noirs et tulle de pain à la figue

Ou

Leperçages vertes croquantes, segment de pamplemousse

Et copeaux de parmesan

Filet de Saint Pierre en croûte de pignons et olives noires

Blanta frite et petits légumes façon Ubb, sauce soja

Ou

Filet mignon de veau en cuisson basse température,

Jus miel et gingembre,

Risotto de quinoa au lait de coco, petits légumes et courgettes

À l'assiette, brochette de fromage, chutney et fruits secs

Rôces montées au Wedding cake

Et

Buffet de Magnardises

Exemple de formule à 90 €
Tout compris hors Alcools

Options

Vin : 8 € / bouteille

Champagne : 20 € / bt

Pas de droit de bouchon

Service traiteur

Contacts

Le Mas Merlet

903 Chemin du Mas de Sorbier

30000 Nîmes

Tel : 04 66 64 84 89

contact@mas-merlet.com

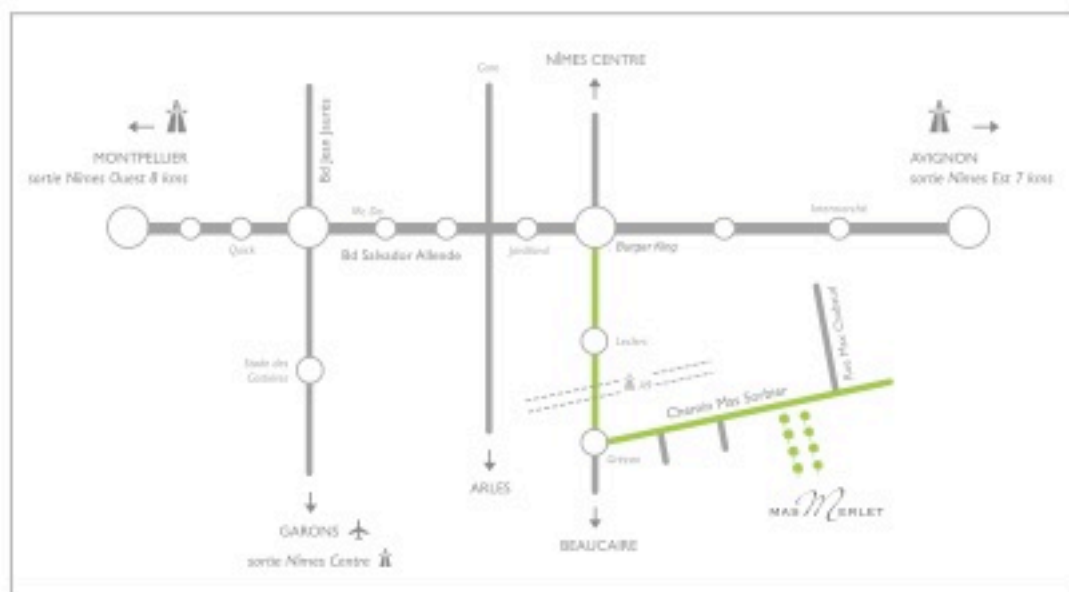
www.mas-merlet.com

Restaurant Le M

Tel : 04 66 06 07 63

contact@le-m-nimes.fr

www.le-m-nimes.fr



Contacts et Plan d'Accès