

Brochure Mariage 2024



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 2024

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	5 500€ 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	2 500€ TTC
Le samedi	3 000€ TTC



Hébergements (Tarif à la nuit, PDJ Inclus)

Maison de Maître (10 couchages) : 750€ TTC

Orangerie (5 couchages) : 250€ TTC

Appartement (4/6 couchages) : 250€ TTC

Maison du gardien (8/9 couchages) : 600€ TTC

Soit 30 convives maximum

Forfait WE

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

Haute Saison

10 500€ TTC

Moyenne Saison

8 500€ 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



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





1 cérémonie, 3 possibilités :

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



La Cérémonie laïque

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



La maison du Gardien **4 chambres - 8/9 personnes**

Quatre chambres doubles

Un lit d'appoint

Deux salles de bain indépendantes



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 Était 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 50 à 80 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

2 000€ TTC

3 000€ 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!





MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Exemple Formule Mariage

95 € TTC / personne, hors options

La formule à 95 euros se compose des éléments suivants :

- Vin d'honneur 18 à 20 pièces (dont un atelier), Entrée, Plat, Dessert.
- Vin d'honneur 25 à 27 pièces (dont un atelier), Plat, Dessert.
- La formule comprend également les eaux minérales, les softs (une bouteille par personne), les boissons chaudes (café et thé). Et la décoration générale et florale.

Ce prix s'entend hors options. Au-delà d'un atelier, chaque atelier supplémentaire est facturé 5 euros par personne. Un atelier se caractérise par une « Portie de cuisine », les cuisiniers travaillent en direct devant les invités.

Le vin d'honneur

Les petits pots...

(Buffet, 3 pièces)

Pain tartine : Assortiment de petits pots et croûtons

Tapenade, poichichade, caviar d'aubergine, brandade, Houmous et guacamole

Servis avec assortiments de légumes frais, croûtons, gressins & nachos

Les assortiments de petits pains viennois

(Buffet, 4 pièces)

Jambon cru, pesto et parmesan,

Paumon, crème légère et roquette,

Thon et sauce griboche

Brandade et olives noires

Côté asiatique

(Buffet, 7 pièces)

Goussets de crevettes aux légumes confits, Tataki de thon, graines de sésame,

Boeuf Cheese sauce soja, Terrine de salade asiatique, Nems au poulet, sauce Nuoc Mâm

Mini brochette de crevette marinée, soja et citronnelle, Pomme aux petits légumes



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Côté Paris

(Buffet, 5 pièces)

Blinis saumon et mousse citronnée
Assortiment de navettes, Coasts Mûre cuit de foie gras chutney figue
Mini tartes tatin aux légumes, Stumônière d'escargot, ail et persil

Atelier Charcuterie Ibérique

(Atelier, 2 pièces)

Découpe d'une cuisse de porc ibérique,
Plateaux de charcuterie fine, petits pains tranchés !

La Pancha Party

(Atelier 4 pièces)

Volaille marinée au citron vert et au curcuma,
Bœuf mariné au Pâté,
Gambas et seiches à l'ail

Côté Mer

(Buffet ou Atelier, 4 pièces)

(Découpe ou buffet) Gravlax de saumon, blinis et sauce légère citronnée, fines herbes!
Plateaux d'huîtres
Brochettes de crevettes fraîches, Sauce mayonnaise et aioli

Côté Sud Ouest

(Buffet ou Atelier, 4 pièces)

(Découpe ou Buffet) Coasts de mi-cuit de foie gras, pains variés et chutney de fruits de saison
Cannelés au chorizo et piment d'Espelette, Brochette Magret fumé et pruneaux,
Stumônière d'escargots ail et persil.



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Côté Liban

(Buffet, 5 pièces)

Pivrons à la méditerranéenne, verrine de taboulé libanais,
Palade de pois chiches au curcuma, Caviar d'aubergine et pains pita
Petits pots de Houmous et gressins au sésame

Côté Amérique Latine

(Buffet, 4 pièces)

Ceviche aux crevettes, assortiment d'Empanadas,
Patacones tostones et sauces variées
Petits pots de quacamole et de chili, Nachos nature

Bar Fraîcheur

(Buffet, 5 pièces)

Assortiment de gaspachos aux différentes saveurs
Tomate/fêta, Concombre/menthe, Carotte/Cumin, Petits pois/Menthe
Tapenade, poichichade, caviar d'aubergine, servis avec assortiments de légumes frais et croûtons
(Tomate cerise, concombre, radis, carotte, céleri)

Mini Brochettes fraîches

(Buffet, 4 pièces)

Pivron confit, mozzarella, olive grecque
Crevette, ananas, tomate,
Tomate cerise, mozzarella et basilic frais
Melon et jambon Ferrano



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Le stand des découpes

(Atelier 6 pièces)

Découpe de gravlax de saumon, Blinis, mousse citronnée et herbes fraîches

Découpe de d'une cuisse de jambon ibérique, petits pains tranchés !

Mi-cuit de foie gras Maison, assortiment de chutney et petits pains grillés,

Pleur de sel & poivre de Sichuan

Côté Grand Ouest

(Buffet, 4 pièces)

Rollé de crêpe de sarrasin : fromage frais et saumon, jambon et ricotta

Petits pots de rilette de sardine, croutons et citron confit

Verrine de crème de chou-fleur et tulle de chorizo grillé

Mini muffins camembert courgette

Côté Maroc

(Buffet, 4 pièces)

Salade de pois chiches au cumin, Assortiment de samossas

Brochette de poulet au sésame et courgette au Praz El Hamout

Brochette de kefta

Côté Créole

(Buffet, 5 pièces)

Accras de morue, sauce aigre-douce, Petits boudins antillais

Mini brochette de crevette marinée, Mini feuilletés poivrons grillés et colombo

Lamoussa aux petits légumes



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Le Dîner

Entrées

Asperges vertes croquantes, segments de pamplemousse,
Copeaux de parmesan et vinaigrette acidulée

Ou

Gravlax de saumon à la betterave, crème d'aneth
Et fromage frais à la ciboulette

Ou

Quenelles de brandade au Yuzu, Asperges verte croquantes,
Segments de pamplemousse et copeaux de parmesan

Ou

Mi cuit de foie gras à la Carthagène,
Chutney piquillos et abricots et tartine grillée de pain à la figue

Plats

Viandes...

Magret de canard en cuisson basse température, Jus thym et laurier
Purée de panais aux noisettes et légumes croquants

Ou

Filet mignon de veau, huile d'herbes,
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et petits légumes

Ou

Pavé d'agneau en cuisson basse température, jus à la fève de tonka,
Risotto de quinoa au lait de coco, courgettes poêlées au curry



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

...Ou poissons

Filet de daurade, vierge basilic et olives noires

Polenta frite et petits légumes croquantes

Ou

Paumon mariné au soja, miel et sésame,

Galette de riz et asperges vertes rôties

Ou

Filet de bar, vierge aux agrumes et basilic

Crème de céleri rave et petits légumes façon Wok

Ou

Dos de cabillaud vapeur, huile d'herbes,

Polenta frite aux olives noires, courgettes poêlées au curry

Desserts

Wedding cake, assortiment de gâteaux ou Pêche montée de choucroute



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Et, en option...

Option Fromage (+5€)

Assortiment de fromages affinés

À l'assiette ou au plateau

Sélection de petits pains, fruits secs et graines torréfiées

Buffet de mignardises (+5€)

Coulant au chocolat noir

Mini chou à la chantilly

Cannelés bordelais

Assortiment de mini tartelettes

Mini éclairs

Les mignardises de Grand-mère (+2€)

Palmiers, cookies, rochers coco, meringues, etc...

Le Stand des Mini crêpes (+3€)

Au chocolat, miel, crème de marron, sucre.

Le Stand Découpe de fruits (+2€)

Fruits de saison découpés en verrines (Ananas, banane, pomme, nectarine, fraise...)

Le stand de la Fontaine à chocolat (+4€)

Servi avec bonbons, quimper et fruits

Option Vin (en 3 couleurs) : 8€ / bouteille (24€ sans privatisation)

Option Champagne (Franken Brut) : 20€ / bouteille (55€ sans privatisation)

Option Alcools forts : 30€ / bouteille (55€ sans privatisation)

Buffet Enfants : 20 euros / personne



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

Formule Brunch

30€ par personne

Côté sucré

Assortiment de mini viennoiseries

Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins

Baguettes et pains variés, beurre et confiture

Côté fraîcheur

Cornets de légumes croquants et sauce fromagère

Brochettes Tomate et Mozzarella

Brochettes Melon Pastèque

Tartine grillée fromage frais & avocat, herbes fraîches et paprika

Côté Tartine

Petits pots de tapenade, anchoïade et brandade

Assortiments de pains et croûtons

Côté Planches

Planches de charcuterie

Planches de saumon fumé

Côté Chaud

Oufs brouillés en chaffing dish,

Bacon grillé et pommes de terre à la vapeur

Côté dessert

Assortiment de tartes maison

Corbeille de fruits frais

Option Plancha : +5 euros / personne

Brochettes de Bœuf et poulet marinés, brochette de gambas

Le brunch comprend les eaux minérales et les softs (une bouteille par personne)
et les boissons chaudes (café et thé).

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

Wedding Award 2018, 2019, 2021, 2022, 2023

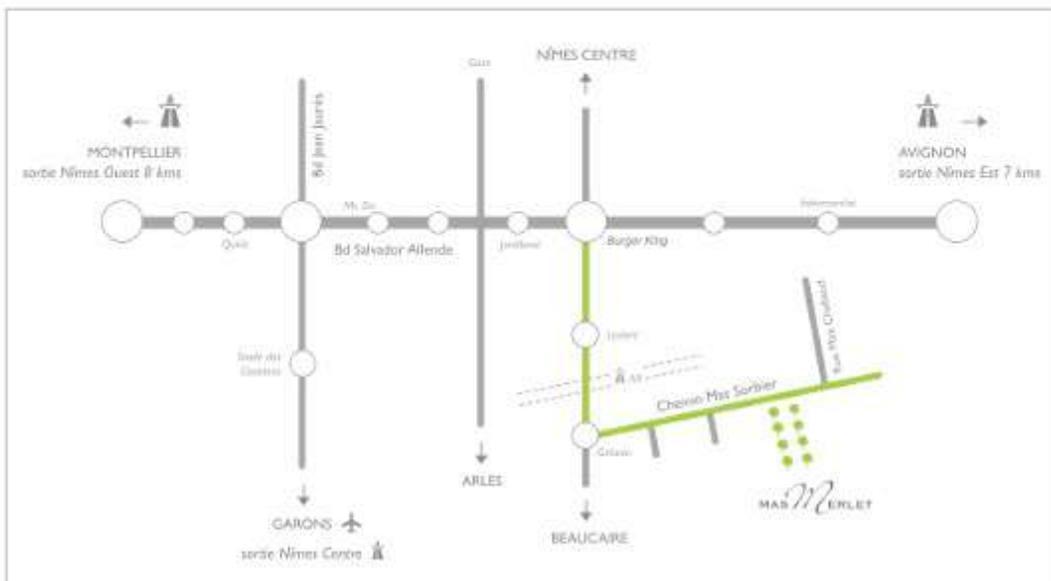


Restaurant Le M

Tel : 04 66 06 07 63

contact@le-m-nime

www.le-m-nimes.fr



Contacts et Plan d'Accès