



BIENVENUE AU MAS DE FAUCHON



Un lieu authentique et une équipe à votre service

De l'ancienne Bergerie restaurée avec sa terrasse panoramique à la salle de réception en passant par les jardins, nous vous réservons un accueil sans faille.

Le Mas de Fauchon vous offre l'un des plus beaux sites du pays d'Aix, qui ponctue la vie de familles qui aiment à se retrouver dans notre belle maison qui est un peu la leur.

Nous faisons de chaque événement une réussite particulière : accueil chaleureux, qualité des prestations, emplacement hors pair et une bonne organisation.

Dans ce cadre magique nous pouvons organiser vos fêtes de famille, baptêmes, communions, anniversaires, fiançailles, fêtes d'entreprise... pour un minimum de 15 convives adultes en repas assis.

Barbara Piel Chouchanian, Directrice et Amandine Bonnard, Responsable Réservation restent à votre disposition pour toute information complémentaire.

N'hésitez pas à prendre rendez-vous pour venir visiter les lieux.

Votre Apéritif

“Un moment de partage avec une vue panoramique sur la campagne Aixoise »

Nos terrasses sont remarquables pour l'organisation de votre Apéritif.
Depuis ces espaces vos convives vont admirer la beauté du site.

L'Apéritif du Mas : 10€/convive

Crémant Blanc de Blanc (1 bte/4), Crèmes de fruits,
Jus de fruits et sodas (1 bte/6) Assortiment de 3 pièces salées par personne

L'Apéritif Provençal : 14€/convive

Lou Parpaillou (Muscat pétillant de Provence et crème d'Amandine) (1 bte/5),
Jus de fruits et sodas (1 bte/6)
Assortiment de 2 pièces salées et 1 verrine par personne

L'Apéritif Royal : 18€/convive

Champagne Pascal Benoist Brut, Kir Royal (1 bte/5),
Jus de fruits et sodas (1 bte/6)
Assortiment de 3 pièces salées et 1 verrine par personne

Le Buffet Apéritif : 24€/convive

Champagne Pascal Benoist Brut (1 bte/5), Whisky, Martini, Ricard,
Kir vin blanc Maison, Jus de fruits et sodas (1 bte/6)
Assortiment de 3 pièces salées et 2 verrines par personne



Votre repas

“Un instant délicieux où vous apprécierez les mets concoctés »

Notre Chef met un point d'honneur à vous proposer des mets savoureux et délicats répondant à vos envies, concoctés à base de produits frais. Pour les enfants, jusqu'à 12 ans inclus, nous proposons un repas simple et gourmand, à partir de 25€, boisson comprise. La présence d'une ou plusieurs baby-sitters est recommandée en fonction du nombre et de l'âge des enfants.



Nous proposons 3 menus tous composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, Le choix du menu doit être identique pour tous les convives

Ci-dessous vous trouverez les menus à titre d'exemple, un menu vous sera proposé selon la date de votre événement.

Menu Saveur : 28€ par personne

*Entrée : Tartare de crevettes et écrevisses marinées aux petits légumes et son guacamole

*Plat : Le bouchon de dorade en vapeur d'algues, julienne de légumes et émulsion à l'huile d'olive / La ballotine de volaille fermière farcie aux senteurs de Provence, fagot de haricots verts lardé, jus de thym

*Dessert : Cheese-cake aux fruits exotique, émulsion au yaourt Grec

Menu Gourmand : 38€ par personne

*Entrée : Gravlax de saumon mariné par nos soins, crème à l'aneth et gelée de pomme

* Plat : Le filet de loup simplement poêlé en écailles de légumes, poêlée de légumes croquants, sauce vierge / Effiloché d'agneau confite en brioche, cannelloni de légumes et pomme de terre tournée

* Dessert : Entremet chocolat, croustillant praliné

Menu Prestige : 48€ par personne

*Entrée : Tarte fine de légumes de saison, cromesquis de foie gras de canard maison

*Plat : Noix de Saint Jacques snackées sur un lit de brandade de cabillaud, crème de petit pois / Noisette de côte de veau en croûte d'herbes et aromates, pomme de terre rattes sautées et jus de viande

*Dessert : Entremet crémeux au citron

Duo de fromages affinés, salade d'herbettes : 6€

Saint Marcellin en feuille de brick, salade d'herbettes : 9€

Pour tout autre supplément, n'hésitez pas à vous rapprocher de nous

Nôtre pâtissier vous propose aussi de remplacer votre dessert par une pièce montée (minimum 60 choux) ou un entremet (nous consulter pour les tarifs)



Les Forfaits Boissons

Vin - Café : 9€/convive

Coteaux d'Aix en Provence (1 bte/3), (2 couleurs au choix) et Café

Vin - Eau - Café : 12€/convive

Coteaux d'Aix en Provence (1 bte/3), (2 couleurs au choix),
Eaux minérales plates et gazeuses (1 bte/3) et Café

Vin Supérieur - Café : 14€/convive

Coteaux d'Aix en Provence (1 bte/3), 2 couleurs au choix Château de Beupré
(AOC) Café

Vin Supérieur – Eau - Café : 17€/convive

Coteaux d'Aix en Provence (1 bte/3), 2 couleurs au choix Château de Beupré
Eaux minérales plates et gazeuses (1 bte/3) et Café

Bouteille de Champagne, Pascal Benoist Brut : 52€

Ou

Droit de bouchon : 12€ par bouteille de 75cl ouverte



Les Prestations servies au Mas

Nous vous accueillons à partir de

- 12h00 jusqu' à 17h00 pour vos déjeuners,
Pour des horaires différents nous consulter,
- 19h00 jusqu'à minuit pour vos dîners
Vous souhaitez prolonger votre soirée au-delà de minuit

Un supplément de 100 € pour l'heure vous sera facturé

Fin de soirée limitée à 2 heures du matin

Nous vous proposons en complément :

Animation dansante, décoration florale ...

Liste des prestataires disponible dès l'évènement confirmé

Pour des raisons de sécurité la piscine n'est pas accessible.

Les enfants restent sous votre seule surveillance

dans la salle de restaurant et dans le parc,

pour leur sécurité et le confort de notre clientèle.

Il vous sera demandé de prévoir des baby-sitters au-delà de 8 enfants.

Jeux de ballons interdits.

Conditions générales de ventes

Nombre de convives

Un nombre de participants devra nous être communiqué à la réservation. Ce nombre devra être respecter dans la limite d'une diminution de 15 %. Le nombre définitif de participants sera transmis par écrit, au plus tard 5 jours avant la manifestation. Ce dernier nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes ; s'il y a une augmentation du nombre de convives (dans la mesure de nos capacités) la facture sera ajustée à ce nombre. Aucune remise ne pourra être réclamée, nos frais ayant été engagés à cette date.

Responsabilité du contractant

Le contractant est tenu responsable des faits et actes de ses invités ; toutes détériorations ou manquement sur le matériel lui seront facturés.

La piscine et les jeux de ballons sont interdits. Les enfants restent sous la responsabilité des parents. Les chiens doivent être tenus en laisse.

Conditions de règlement

Confirmation

La réservation sera définitivement enregistrée à réception du devis et des conditions générales de ventes datés et signés, ainsi qu'une somme égale à 30 % du montant total estimé à titre d'arrhes et de débit.

Les menus sont préparés uniquement sur réservation, le choix des plats doit être identique pour tous les convives.

Annulation

- Annulation totale entre l'acceptation du contrat et 30 jours avant la date de la prestation = facturation de 50 % du montant total.

- Annulation totale entre 14 jours et le jour de l'arrivée = facturation de 100% du montant total de la prestation.

- Annulation partielle : (Chambres, restauration, séminaire, ...)

J – 14 = facturation à 50 % du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées.

J – 8 = facturation à 100 % du montant TTC de l'ensemble des prestations annulées.

Solde de la facture

Nos tarifs sont calculés à partir d'une TVA à 10% et 20%, en cas de modification de ces taux les tarifs seront susceptibles d'être révisés.

Payable sur présentation de la facture le jour de la réception, dans son intégralité ou selon accord établi au préalable.

Modalités d'organisation

Toute prestation annexe est à votre charge.

Les horaires

Pour les réceptions ayant lieu au déjeuner, la salle doit être libérée à 17 h 00. Au - delà, il vous sera facturé des heures supplémentaires.

Pour les réceptions ayant lieu au dîner, la salle doit être libérée à minuit. Au-delà, il vous sera facturé des heures supplémentaires.

Date :

Signature :