Mas de la Comtesse

VISITE DE LA MANADE

EN JOURNÉE OU EN SOIRÉE

DE 12 À 120 PERSONNES

- Arrivée vers 11h00 ou 19h00 :
- Découverte du mas (historique, arène, toril...)
- Explication des spécificités de l'élevage du taureau & du cheval de race Camargue.
- Départ en remorque à la rencontre du troupeau pour une immersion au coeur de la manade.
- Apéritif avec brasucade de moules, sangria & citronnade
- Repas traditionnel dans la salle du Mas :

Assortiment de charcuteries & salade
Gardiane accompagnée de riz
Dessert & café
Vins & service compris
Fin de service vers 15h00/23h00

La prestation en images

Possibilité d'autres menus :

Menu du Gardian (sous forme d'apéritif dînatoire) :
Toast de produits régionaux
Planche de charcuteries de taureaux du mas
Dés de saucisse de taureau du mas
Frites de Pommes de Terre des Sables
Fromage
Dessert & café
Sans supplément

Menu du Sud :
Paella
Dessert & café
Supp 2,50€

Menu du Mas :
Assortiment de produits régionaux
Rôtis de taureaux Bio & petits légumes
Dessert & café
Supp 10€

Cocktail Terre et Mer (sous forme d'apéritif dînatoire) :
Toast de produits régionaux et planche de charcuteries , couteaux en persillade ou gambas (selon arrivage)
Poêlon de seiches à la provençale & verrines de petits légumes façon ratatouille
Plancha de taureau Bio & cornets de Pommes de Terre des Sables
Plateau de 3 fromages
Dessert & café
Supp 13€

Quelques options ...

Fromage :
Plateau de 3 fromages (1 bleu, 1 pâte dure, 1 pâte molle) supp 3,70€/pers

Ambiance Gypsies :
190€ TTC jusqu'à 100 personnes au delà nous contacter.

Tarif :

- À partir de 40€/adulte - demi tarif enfants de 5 à 13 ans
- Devis basé sur un minimum de 12 adultes. En deçà, forfait de 12 adultes applicable ou nous contacter
- Conditions : Réservation à confirmer par versement de 30% d'acompte.
- Nombre définitif à communiquer par mail à J-6.
- Solde à réception facture

Mas de la Comtesse

TRAVAIL DU GARDIAN

EN JOURNÉE OU EN SOIRÉE

A PARTIR DE 50 PERSONNES

- Arrivée vers 11h00 ou 19h00
- Présentation de la Manade et taureaux et démonstration de tri commentée
- Dans les arènes : vachette, jeux gardians, abrivado en piste
- Apéritif avec brasucade de moules, sangria & citronnade
- Repas traditionnel dans la salle du Mas :

Assortiment de charcuteries et salade
Gardiane accompagnée de riz
Dessert et café
Vins et service compris

Fin de service 15h00/23h00

La prestation en images

Possibilité d'autres menus :

Menu du Gardian (sous forme d'apéritif dînatoire) :
Toast de produits régionaux
Planche de charcuteries de taureaux du mas
Dés de saucisse de taureau du mas
Frites de Pommes de Terre des Sables
Fromage
Dessert & café
Sans supplément

Menu du Sud :
Paella
Dessert & café
Supp 2,50€

Menu du Mas :
Assortiment de produits régionaux
Rôtis de taureaux Bio & petits légumes
Dessert & café
Supp 10€

Cocktail Terre et Mer (sous forme d'apéritif dînatoire) :
Toast de produits régionaux et planche de charcuteries , couteaux en persillade ou gambas (selon arrivage)
Poêlon de seiches à la provençale & verrines de petits légumes façon ratatouille
Plancha de taureau Bio & cornets de Pommes de Terre des Sables
Plateau de 3 fromages
Dessert & café
Supp 13€

Quelques options ...

Fromage :
Plateau de 3 fromages (1 bleu, 1 pâte dure, 1 pâte molle) supp 3,70€/pers

Ambiance Gypsies :
190€ TTC jusqu'à 100 personnes au delà nous contacter.

Tarif :

- À partir de 40€/adulte - demi tarif enfants de 5 à 13 ans
- Devis basé sur un minimum de 12 adultes. En deçà, forfait de 12 adultes applicable ou nous contacter
- Conditions : Réservation à confirmer par versement de 30% d'acompte.
- Nombre définitif à communiquer par mail à J-6.
- Solde à réception facture

Mas de la Comtesse

PLÉNIER DU PÉLOT
EN JOURNÉE OU EN SOIRÉE

A PARTIR DE 80 PERSONNES

- Arrivée vers 11h00 ou 19h00 : Présentation de la Manade de taureaux et démonstration de tri commentée
- Dans les arènes : vachette, jeux gardians, abrivado en piste
- Ferrade
- Apéritif avec brasucade de moules, sangria et citronnade
- Repas traditionnel dans la salle du Mas :

Assortiment de charcuteries & salade
Gardiane accompagnée de riz
Dessert & café
Vins & service compris

Fin de service 15h00/23h00

La prestation en images

Possibilité d'autres menus :

Menu du Gardian (sous forme d'apéritif dînatoire) :
Toast de produits régionaux
Planche de charcuteries de taureaux du mas
Dés de saucisse de taureau du mas
Frites de Pommes de Terre des Sables
Fromage
Dessert & café
Sans supplément

Menu du Sud :
Paella
Dessert & café
Supp 2,50€

Menu du Mas :
Assortiment de produits régionaux
Rôtis de taureaux Bio & petits légumes
Dessert & café
Supp 10€

Cocktail Terre et Mer (sous forme d'apéritif dînatoire) :
Toast de produits régionaux et planche de charcuteries , couteaux en persillade ou gambas (selon arrivage)
Poêlon de seiches à la provençale & verrines de petits légumes façon ratatouille
Plancha de taureau Bio & cornets de Pommes de Terre des Sables
Plateau de 3 fromages
Dessert & café
Supp 13€

Quelques options ...

Fromage :
Plateau de 3 fromages (1 bleu, 1 pâte dure, 1 pâte molle) supp 3,70€/pers
Ambiance Gypsies :
190€ TTC jusqu'à 100 personnes au delà nous contacter.

Tarif :

- À partir de 40€/adulte - demi tarif enfants de 5 à 13 ans
- Devis basé sur un minimum de 12 adultes. En deçà, forfait de 12 adultes applicable ou nous contacter
- Conditions : Réservation à confirmer par versement de 30% d'acompte.
- Nombre définitif à communiquer par mail à J-6.
- Solde à réception facture