



## Formule pour groupes à 45€

( L'entrée, le plat, et le dessert choisis doivent être les mêmes pour l'ensemble du groupe, vins et café compris )

« Verre d' accueil au choix hors alcool forts. »

<b>ENTRÉES</b>
Saumon mariné
Terrine de foies de volailles au rancio
Foie gras de canard mi-cuit (+5€ )
Poivrons grillés au feu de bois et anchois de Collioure
Assiette du Mas : Terrine, poivrons grillés, crudités, tapenade, pois chiches au cumin
Assiette du Mas gourmande : Foie gras, poivrons grillés, crudités, tapenade, pois chiches (+5€ )
Salade gourmande : Salade, foie gras et magret de canard fumé (+5€ )
<b>PLATS</b>
Pièce de boeuf à la broche » avec supplément 3€
lotte fraîche à la plancha + 6€
Filet de bœuf ( race simental ) sauce poivre + 7€
Paella
Gigot d'agneau rôti au feu de bois, accompagnement classique ou façon méchoui.



**Méchoui (+25 pers), graine de couscous, confiture d'oignon et raisin (+2€)**

**Jambon de porc braisé (+20 pers) ananas dorés au beurre et légumes verts**

**Porcelet à la broche (+20 pers), farce , pommes caramélisées ou légumes verts (+2€)**

**Plats cuisinés : Tajine d'agneau aux pruneaux,**

**Tajine de poulet aux citrons confits,**

**Bouillabaisse de lotte à l'orange, à l'anis et son indispensable rouille + 6€**

**Spécialité brésilienne : la Féjoade (haricots noirs et viandes de porc fumées)**

#### **DESSERTS**

**Plateau de fromages ( +3 €)**

**Desserts maisons : moelleux au chocolat, crumble, tarte aux citrons meringuée, tarte aux framboises, tarte aux fraises, charlotte, flan catalan...**

**Café et vins compris en rouge, blanc et rosé.**

**Formule tapas, nous consulter**

**Horaires d'été de juin à fin août :**

**Ouverture du lundi au samedi midi et soir. Fermeture le dimanche.**