

LE MAS DES.
Géraniums
RESTAURANT



PLAQUETTE ENTREPRISE
TARIFS DE SEPTEMBRE À AVRIL INCLUS

*DES SERVICES PROFESSIONNELS DANS UN ÉCRIN DE VERDURE
REPAS D'AFFAIRES - RÉCEPTIONS TRAITEURS
SÉMINAIRES D'ENTREPRISES ...*

UN CHEF RÉPUTÉ

“ Le Mas des Geraniums situé à Opio dans un écrin de verdure est heureux de vous informer de l'arrivée de David Chauvac en qualité de chef de cuisine.

David a eu un parcours professionnel riche en découvertes et en rencontres, qui l'ont conduit à obtenir et conserver durant 4 ans une étoile au guide Michelin au sein du Mas Candille situé à Mougins.

Il succédait alors au non moins réputé chef Serge Gouloumes, dont il a été le bras droit durant de nombreuses années.

Cuisinier de cœur, passionné et défenseur du patrimoine culinaire provençal, natif de la région, David vous invite à découvrir sa cuisine mêlant authenticité et modernité avec une touche d'originalité.

Toute l'équipe du Mas des Geraniums vous accueillera avec plaisir en espérant que vous passerez un très agréable moment.”



❖ SOMMAIRE

❖ NOS ESPACES DE LOCATION	Page 2
❖ JOURNÉE D'ÉTUDE	Page 3
❖ NOS FORMULES	
... LE BUFFET AU CHOIX	Page 4
... LE MENU DE L'OLIVERAIE	Page 5
... LE MENU DES GÉRANIUMS	Page 6
... LE MENU "SUR-MESURE"	Page 7
... L'AFTERWORK DU MAS	Page 7
... LE FINGER FOOD	Page 8
❖ NOS BOISSONS	Page 9
❖ PHOTOS DES ESPACES	Pages 10 & 11
❖ NOS CHAMBRES	Pages 12 & 13





❖ NOS ESPACES DE LOCATION

LE MAS
4 Chambres d'hôtes

TENTE
145 m² 3

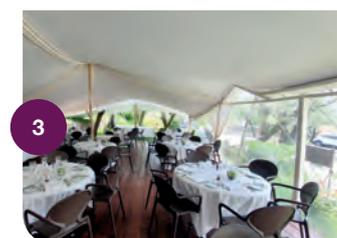
LA GRANDE TERRASSE
160 m² 2

VERANDA
43 m² 1

TERRASSE
EN TECK
35 m² 4

TERRASSE JARDIN
45 m² 5

JARDIN & JEUX
330 m² 6



❖ NOS TARIFS DE LOCATION

ESPACES	Surface	Théâtre	U	Banquet	Cocktail	TARIF HT AVEC REPAS	TARIF HT TRAITEURS
Tente	145 m ²	60	40	100	150	800 €	2800 €
Veranda	43 m ²	30	30	50	43	450 €	1400 €
Grande Terrasse	160 m ²	-	-	100	160	800 €	2800 €
Terrasse Teck	35 m ²	-	-	30	35	350 €	950 €
Terrasse Jardin	45 m ²	30	30	40	45	350 €	950 €
Jardin & jeux	330 m ²	-	-	200	300	600 €	2500 €

❖ JOURNÉE D'ÉTUDE OU SÉMINAIRE



12€^{HT} ///

Par personne
Hors repas

La prestation est applicable pour un minimum de 10 personnes.

La mise à disposition de la salle, réalisée selon l'agencement de votre choix, s'étendra de 8h à 18h. Équipée d'un vidéoprojecteur, un écran, un paperboard et un accès wifi gratuit et illimité, la salle est dressée avec tables et chaises.

La capacité maximale de la salle de séminaire est de 50/60 personnes.

Les prestations suivantes sont incluses dans le prix :

- Une bouteille d'eau minérale 50 cl, un bloc-notes et un stylo par participant
- Une pause le matin incluant café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, 2 mini-viennoiseries par personne
- Une pause l'après-midi incluant café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales, sélection de pièces sucrées

Le prix du déjeuner dépend de la formule choisie.(Menu Oliveraie, Menu Géraniums ou encore Buffet, selon votre souhait).

Le déjeuner inclus par personne :

1/2 eau minérale, 1 verre de vin (dans les 3 couleurs) & 1 café ou un thé.



❖ NOS FORMULES



/// LE BUFFET AU CHOIX

39€^{HT} ///

Tarif par personne incluant le buffet, 1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café expresso ou un thé.

Base minimum de 20 personnes. Prestation en libre-service.

Service possible en salle de réunion.

I / Côté froid

- Panier de crudités, anchoïade et pistou
- Assortiment de charcuterie, et viandes froides, condiments au vinaigre
- Saumon cuit vapeur
- Taboulé de Kinoa au concombre et herbes fraîches
- Salade de Penné aux aubergines et basilic
- Tomate et tresse de Mozzarella
- Déclinaison de sushis (supplément 2€ par pièce)
- Sélection de fromages (supplément 5€ par personne)

II / Côté chaud

- Filet de dorade
- Suprême de volaille rôtie au thym

Accompagnements : Wok de légumes, Polenta gratinée ou crémeuse, jus et sauces maison

III / Côté douceurs

- Chou à la crème
- Tarte chocolat
- Minestrone de fruits frais
- Entremet Tiramisu



❖ NOS FORMULES

/// LE MENU DE L'OLIVERAIE

Tarif par personne incluant plats, 1/2
bouteille d'eau minérale et
1 café Expresso.

Base minimum de 10 personnes.
Prestation avec service de 3h.

Choix des plats à nous
communiquer au plus tard 15 jours
avant l'événement.

I / Entrées

- L'œuf, comme un nuage,
poêlée de petits Paris,
cappuccino aux herbes
fraîches

II / Plats

- Filet de daurade cuit sur peau,
fenouil braisé, pomme de terre
confite, crème d'ail doux
- Picatas de mignon de cochon,
frites de polenta, aubergines
et jus au thym

I / Desserts

- Pastilla de pommes à la
cannelle, coulis de caramel,
glace au yaourt



33€^{HT} ///

Entrée & Plat

39€^{HT} ///

Entrée, plat & dessert



❖ NOS FORMULES

/// LE MENU GÉRANIUMS

Tarif par personne incluant plats,
1/2 bouteille d'eau minérale et 1 café
Expresso.

Base minimum de 10 personnes.
Prestation avec service de 2h.

Choix des plats à nous communiquer
au plus tard 15 jours avant l'événement.



47€^{HT} ///

Plat & dessert

53€^{HT} ///

Entrée, plat & dessert

I / Entrées

- Croustillant chaud de chèvre et basilic, mesclun et coulis de poivrons rôtis

I / Desserts

- Entremet tiramisu, tuile cacao, glace au café

II / Plats

- Aiguillettes de loup cuites sur peau, pastilla de fenouil confit, coulis d'olives, taggiasca et pistou
- Suprême de volaille, déclinaison autour du céleri, jus à la moutarde de Meaux



❖ NOS FORMULES

/// LE MENU "SUR-MESURE"

Menu à définir avec le Chef en fonction de votre budget et/ou de vos préférences gustatives.

/// AFTERWORK DU MAS

- **Assiette Campagnarde :**
Sélection de Charcuteries italienne et Ibérique, condiments vinaigrés, assortiment de pain et crackers

- **Assiette crémière :**
Sélection de fromages affinés, tapenade, confiture de tomate, assortiment de pain et crackers

- **Assiette Norvégienne :**
Saumon fumé, blinis et crème, ciboulette et Raifort

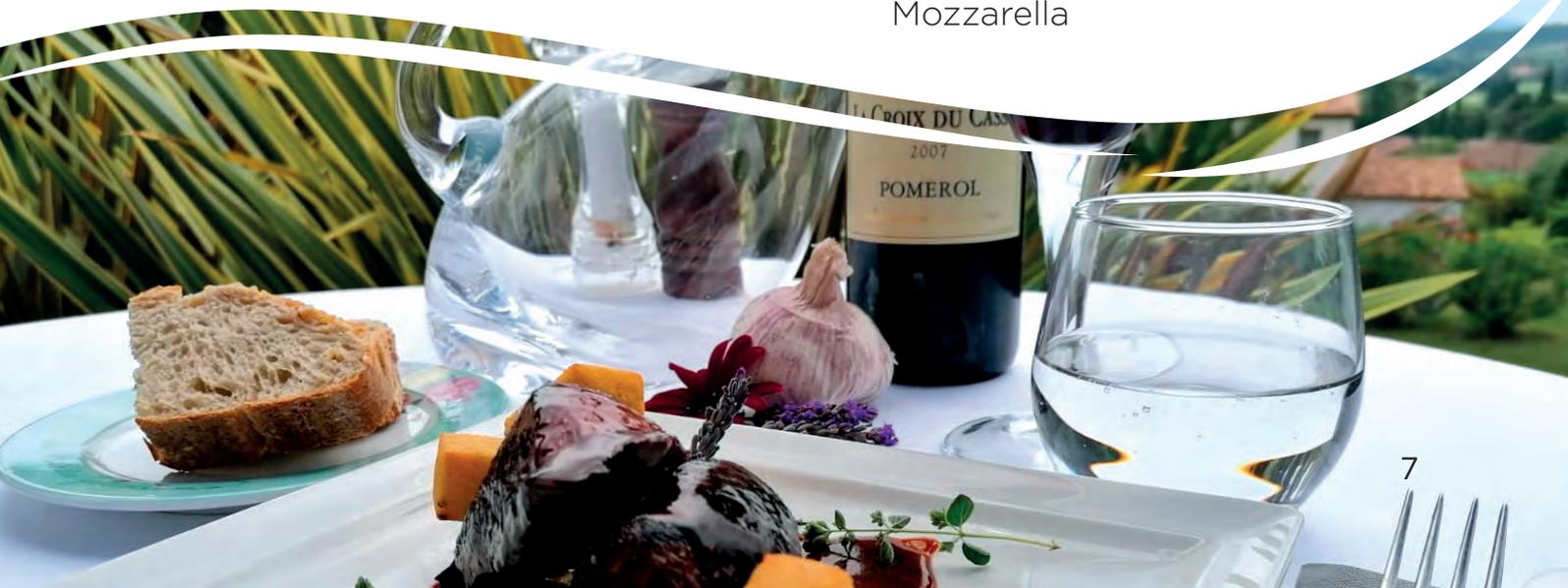
- **Assiette chaude :**
Churros au parmesan, croustillants de crevettes et coriandre, arancini tomate et Mozzarella



10€^{HT} ///

La planche
Prix par personne

Remise de 20% sur toutes les boissons de la carte habituelle du Mas des Gèraniums



❖ NOS FORMULES

/// FINGER FOOD

Prestation avec service de 3h. Choix à nous communiquer au plus tard 15 jours avant l'événement.

SÉLECTION SALÉE

- Croissant gourmand, emmental et jambon
- Chouquette crabe et avocat
- Brochette de tomates cerise et billes de mozzarella
- Crème de courgettes parfumée au curry
- Crespeou de légumes et olives
- Club volaille
- Maki de bœuf et basilic en habit de tramezine
- Salade d'artichauts violets à l'orange
- Tartine de légumes confits
- Espuma de pommes amandines et champignons
- Wrap de saumon fumé et Raifort
- Tartare de thon au gingembre
- Bruschetta au Pissala



24€^{HT} ///

6 pièces salées
et 3 pièces sucrées

36€^{HT} ///

10 pièces salées
et 4 pièces sucrées

51€^{HT} ///

15 pièces salées
et 5 pièces sucrées

Remise de 20% sur toutes les boissons de la carte habituelle du Mas des Gèraniums

- Clafoutis de chèvre et tomate
- Bonbons de volaille aux épices

SÉLECTION SUCRÉE

- Entremet Tiramisu
- Macaron et crèmeux citron
- Cannoli aux fruits rouges
- Île flottante verveine
- Tarte chocolat et cacahuètes



◆ *NOS BOISSONS*

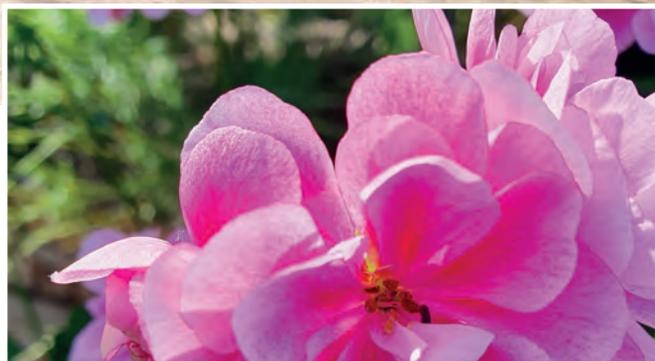
Toutes nos boissons figurent sur le site internet du Mas des G raniums où les tarifs sont régulièrement mis   jour.

www.masdesgeraniums.com

Nos clients professionnels bénéficient d'une remise de 20% sur la carte des boissons.



PHOTOS DES ESPACES



PHOTOS DES ESPACES



❖ NOS CHAMBRES

Autrefois pension familiale, les Chambres d'hôtes de l'Oliveraie vous accueillent dans une ancienne bâtisse typique du Moyen Pays de la Côte d'Azur, sur la colline du village provençal d'Opio. A 20 minutes de Cannes et 10 minutes de Grasse, capitale mondiale du parfum, vous logerez dans un cadre de verdure et de calme, au cœur d'une oliveraie.

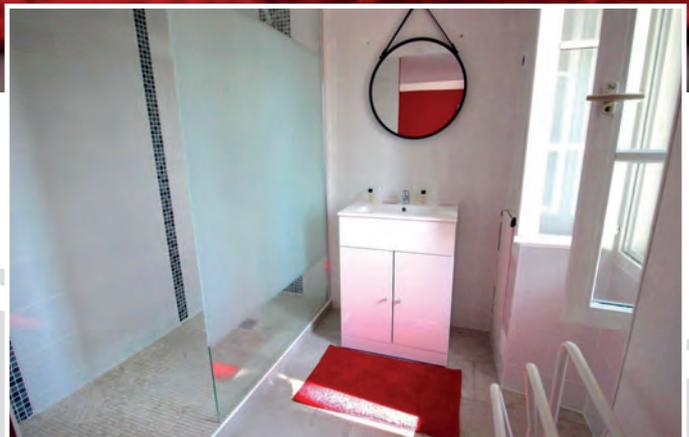
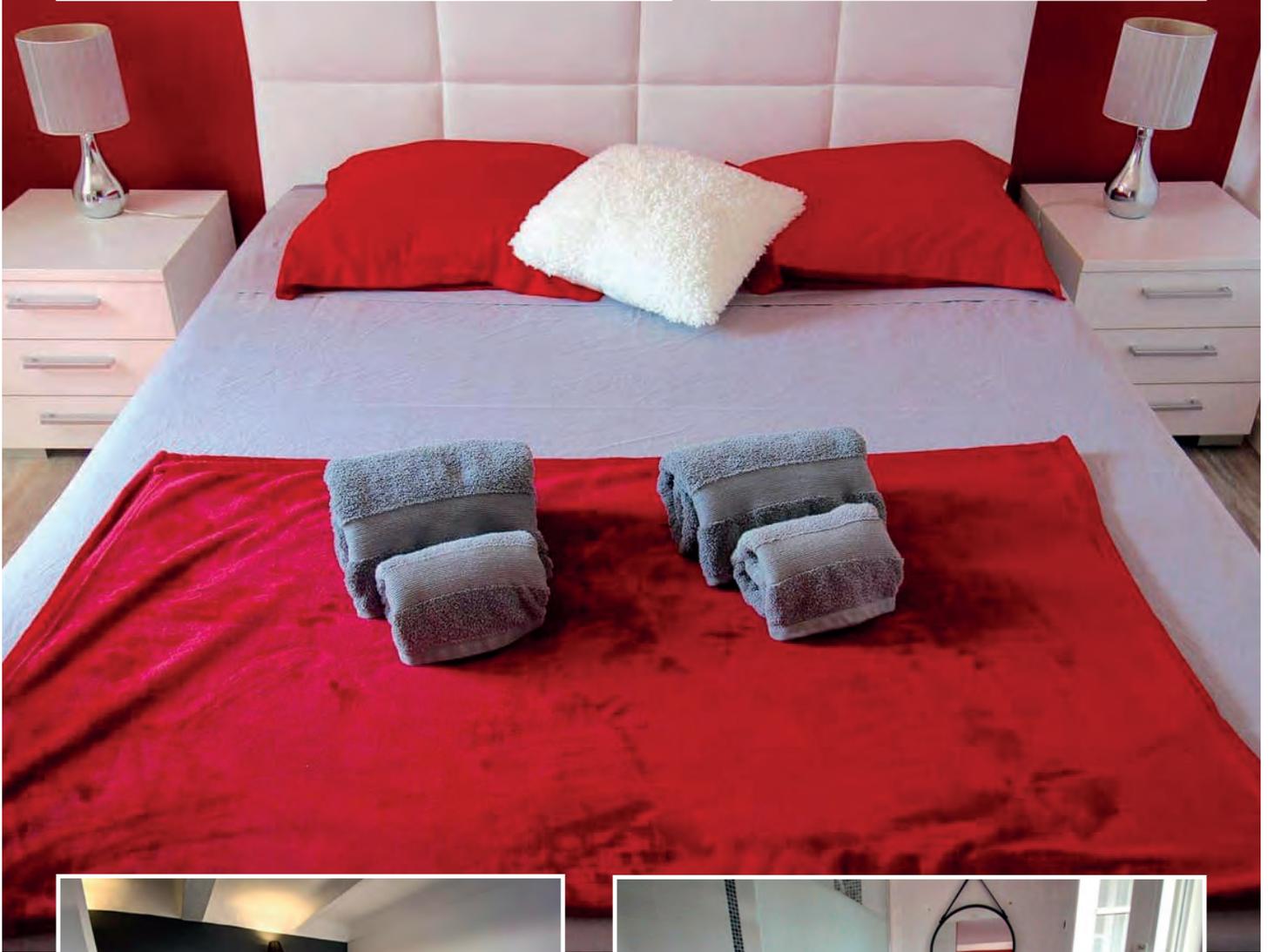
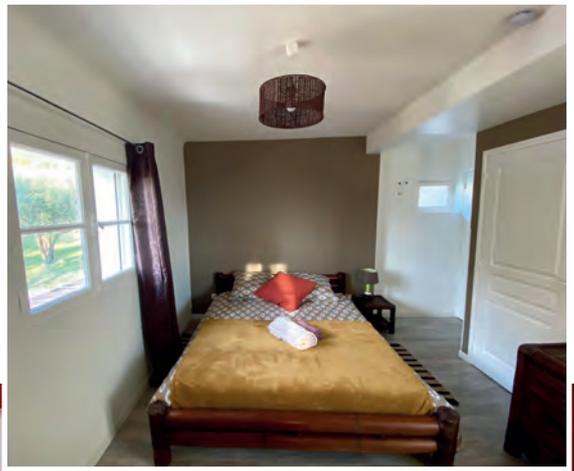
Nous vous proposons quatre chambres doubles privées dont trois d'une superficie de 25 m², et une de 17 m², entièrement rénovées en 2019. Toutes nos chambres sont équipées d'un lit deux places, d'une salle de bains et d'un WC indépendants, de l'air conditionné et du wifi.

Situées aux premier et second étages, les chambres offrent une vue imprenable sur le village d'Opio, son golf et ses environs. Au rez-de-chaussée, vous pourrez également profiter du restaurant Le Mas des Géraniums, de sa vaste terrasse et de sa cuisine moderne méditerranéenne. Un petit déjeuner complet vous sera servi sous la pergola.

Pour votre confort, un grand parking privé, une aire de jeux pour enfants, un terrain de pétanque, des salons extérieurs et notre jardin seront enfin à votre disposition.

Découvrez
nos chambres







Tél. 04 93 77 23 23 - Mail. contact@masdesgeraniums.com

Adresse. 7, Route de Nice - 06650 Opio



www.masdesgeraniums.com