

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) : 200€ TTC

Appartement (4/6 couchages) : 200€ TTC

Forfait total (19/21 couchages) : 1000€ TTC

Forfait WE

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

Haute Saison

9 500€ TTC

Moyenne Saison

7 500€ 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



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 :

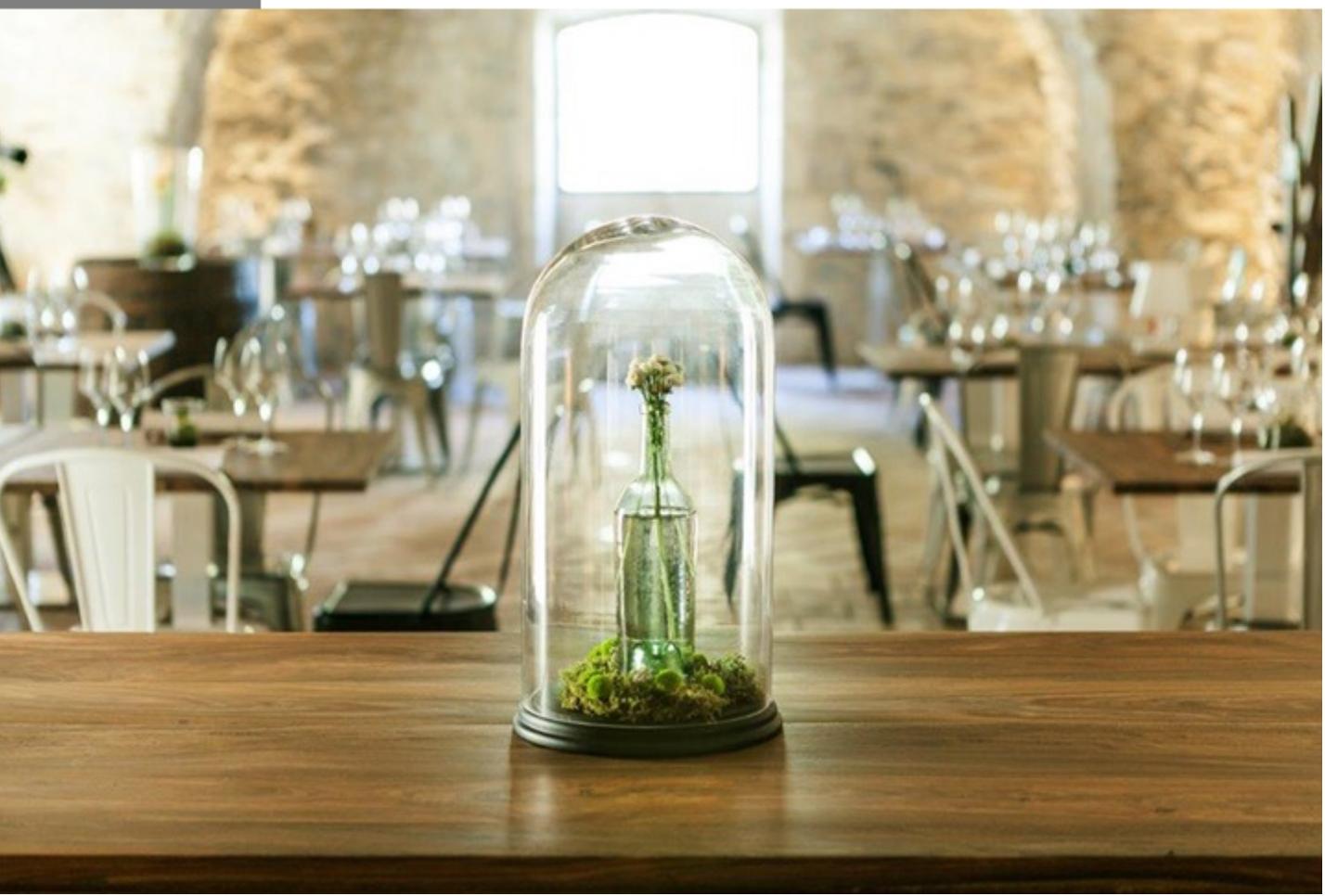
- ✓ La privatisation du restaurant, de la Cathédrale et de la cour d'honneur de 15h00 (Installation) jusqu'à la fin de soirée
- ✓ Du personnel mis à disposition : Une chef de projet, un voiturier, un responsable technique
- ✓ La remise en état des lieux

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!



Le vin d'honneur

Stade n°1 : Autour de la Provence

Starter tartine : Assortiment de petits plats et croûtons

(Caviar d'aubergines, tapenade noire, brandade de morue)

Brochette tomate Mozza Basilic, Brochette Melon Jambon Terrano,

Panaché de tomates fraîches feta

Stade n°2 : Cité asiatique

Goussiers de crevettes aux légumes confits, Brochette de poulet yakitori,

Mini bowl bo, Urinno de salade asiatique, Nems au poulet, sauce Néo Ném,

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

Stade n°3 : Cité Paris

Croûte mi-cuit de foie gras, Chutney figue, Rôti de saumon et mousses citronnées

Assortiment de macarons, Macarons colorés, Mini ballons fromagers fourrés

Nems tartine tatin aux légumes, Ambrissime d'écorgot, ail et persil

Stade n°4 : La charcuterie d'Espagne et d'ailleurs

Déjeuner de charcuterie fine, petits pains tranchés !

Stade n°5 : Rando Terre et Mer

Cité terre : Rôti de boeuf mariné

Cité mer : Gambas, coques à l'ail

Le Dîner

Mi-cuit de foie gras à la Cartilage,

Chutney de fruits noirs et tulle de pain à la figue

ou

Apéritif volailles croquantes, tagriout de pamplemousse

Et copacou de parmesan

...

Rôti de Saint Pierre en croûte de pignons et olives noires

Planta frite et petits légumes façon Uch, sauce soja

ou

Rôti rignou de veau en cuisson basse température,

Jus miel et gingembre,

Poisette de quinoa au lait de coco, petits légumes et courgettes

...

À l'assiette, brochette de fromage, chutney et fruits secs

...

Rice monté au Uaiking coloré

Et

Buffet de Magasinières

Exemple de formule à 95 €
Tout compris hors Alcools

Options

Vin : 8 € / bouteille

Champagne : 20 € / bt

Pas de droit de bouchon

Service traiteur

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

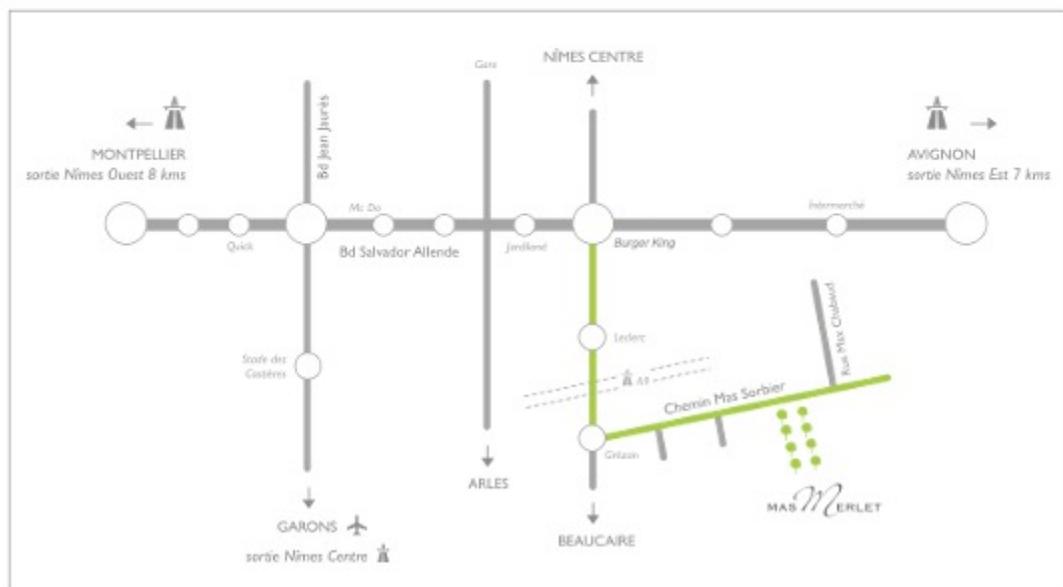


Restaurant Le M

Tel : 04 66 06 07 63

contact@le-m-nime

www.le-m-nimes.fr



Contacts et Plan d'Accès