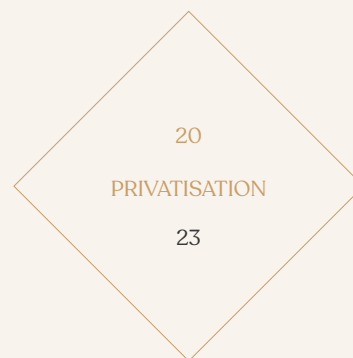


4 Rue du Puits Descujols, 33000 Bordeaux, +33(6) 33 30 31 59



MAVAL

FESTIN OUVERT



SÉMINAIRE, MARIAGE EN ♦ PETIT ♦ COMITÉ, ANNIVERSAIRE, ♦ RÉ- UNION DE FAMILLE ...

L'expérience MAZAL se décline en version privative.

Au menu : un festin sur-mesure pour ravir et réveiller les papilles de vos proches, à ajuster en fonction de vos envies.

De nos plats signatures froids et chauds à nos cocktails maisons, de notre playlist à nos vins et champagnes soigneusement sélectionnés.

Nous sommes à votre écoute pour offrir à vos convives une parenthèse conviviale, gourmande, singulière et festive, à l'image d'un lieu pas comme les autres.

Nous pouvons accueillir confortablement jusqu'à 70 convives.

Voici notre proposition pour sublimer votre évènement au sein de l'expérience Festin ouvert du Mazal.

Nos services se décompose en 4 comptoirs ou le mélange de spectacle culinaire et gustatif prendra forme sous les yeux de vos convives.

PRIX MINIMUM DE PRIVATISATION

Le midi 3000€* TTC

Le soir du dimanche au mercredi 5000€* TTC

Du jeudi au samedi soir 8000€* TTC

*Ce prix est un minimum et non pas le prix de la privatisation qui va dépendre du nombre de convives.





LE MENU ◇ BUFFET.

1. COMPTOIR APÉRITIF & AC – CUEIL DE VOS CONVIVES

- > Olives taggiasche et kalamata au thym citron et ail rose de Lautrec
- > Samoussa menthe & fêta, épinard et ail frais
- > Légumes croquants & Tzatziki

2. COMPTOIR FROID

- > Volcans de Houmous et labneh de saison, accompagnés de Hallots moelleux.
- > Carpaccio de rôti de bœuf, courge, noix, olives taggiasche, huile au thym, parmesan de colline
- > Carpaccio de betterave, chutney poire, chèvre frais, raifort, noisette torréfiées

3. COMPTOIR CHAUD

- > Cochon de lait, épices dukkha, jus de cuisson à la liveche
- > Bar cuit au barbecue, capres, cornichons, citron confit au sel, beurre blanc
- > Tagliatelles fraîches, ail noir, légumes rotis, parmesan 24 mois

4. COMPTOIR DESSERT

- > Pastilla de pomme clocharde, miellat de crillon le brave, amandes, pistaches, canelle mascarponne
- > Mousse chocolat tiède, caramel au Smen, sarrasin soufflé, crumble cacao
- > Crème brûlée, cardamome noir, os à moelle

*Pour les anniversaires, nous proposons un « number cake »
que nous déstructurons après les bougies + 5€ / personne*

1ER SERVICE

- > Hallot moelleuse, beurre fumé à la sauge, piment d'Espelette, sel maldon
- > Labneh, salicornes, graine de courges, citron vert, zaatar
- > Houmous de pois chiche, tahini, sumac, ail, piment, gingembre

SECOND SERVICE

- > Coquille St Jacques, labneh, butternut, graine de moutarde, marron
- > Cru de thon rouge, raifort, soja, chutney courges, noix, citron, sumac
- > Chou-fleur, mélasse, grenades, tahini, crouton, citron, ciboulette, sumac

TROISIÈME SERVICE

- > Carpaccio de bœuf, jalapeño, persil, coriandre, graine de moutarde, parmesan
- > Cèpes de Dordogne, gnocchis, crème d'Isigny, poivre du Mexique, roquettes
- > Kebab d'épaule de sanglier confite, sirop d'érable, mezcal, amandes, oignons de Roscoff, épices

SERVICE DESSERTS

- > Pastilla de pomme clocharde, miellat de Crillon le Brave, amandes, pistaches, cannelle mascarpone
- > Mousse chocolat tiède, caramel au Smen, sarrasin soufflé, crumble cacao
- > Crème brûlée, cardamome noir, os à moelle

*Pour les anniversaires, nous proposons un « number cake »
que nous déstructurons après les bougies + 5€ / personne*

LE ♦ MENU SUR TABLE





MENU~ DÉGUS TATION

(+25.00 €/pers)

1ER SERVICE

- > Hallot moelleuse, beurre fumé à la sauge, piment d'Espelette, sel maldon
- > Labneh, salicornes, graine de courges, citron vert, zaatar
- > Houmous de pois chiche, tahini, sumac, ail, piment, gingembre

SECOND SERVICE

- > Coquille St Jacques, labneh, butternut, graine de moutarde, marron
- > Cru de thon rouge, raifort, soja, chutney courges, noix, citron, sumac
- > Langoustines marquées au BBQ, bisque, piment Espelette, oxalis

TROISIÈME SERVICE

- > Côte de bœuf de Galice Frisonna grillée au BBQ, aioli à la livèche
- > Cèpes de Dordogne, gnocchis, crème d'Isigny, poivre du Mexique, roquettes

SERVICE FROMAGE

- > Mousse d'Ossau-Iraty, condiment poire curcuma, oxalys

SERVICE DESSERTS

- > Pastilla de pomme clocharde, miellat de Crillon le Brave, amandes, pistaches, cannelle mascarpone
- > Mousse chocolat tiède, caramel au Smen, sarrasin soufflé, crumble cacao

*Pour les anniversaires, nous proposons un « number cake »
que nous déstructurons après les bougies + 5€ / personne*

FORMULE EDDIE

(comprise dans le menu)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

- > Blanc - Domaine Water Kloof, False Bay "Crystalline" - Chardonnay - Afrique du Sud
- > Rouge - Domaine des Tourelles - Liban - blend

FORMULE SERGE

(+20.00 €/pers)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

- > Blanc - Bourgogne "Les Parties" - Domaine Berthelemot
- > Rouge - Saint Emilion Grand Cru - Relais de la Dominique

FORMULE DOV

(+45.00 €/pers)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

- > Blanc - Chablis 1er Cru - Domaine Moreau Naudet
- > Rouge - Château Lacoste-Borie - Pauillac

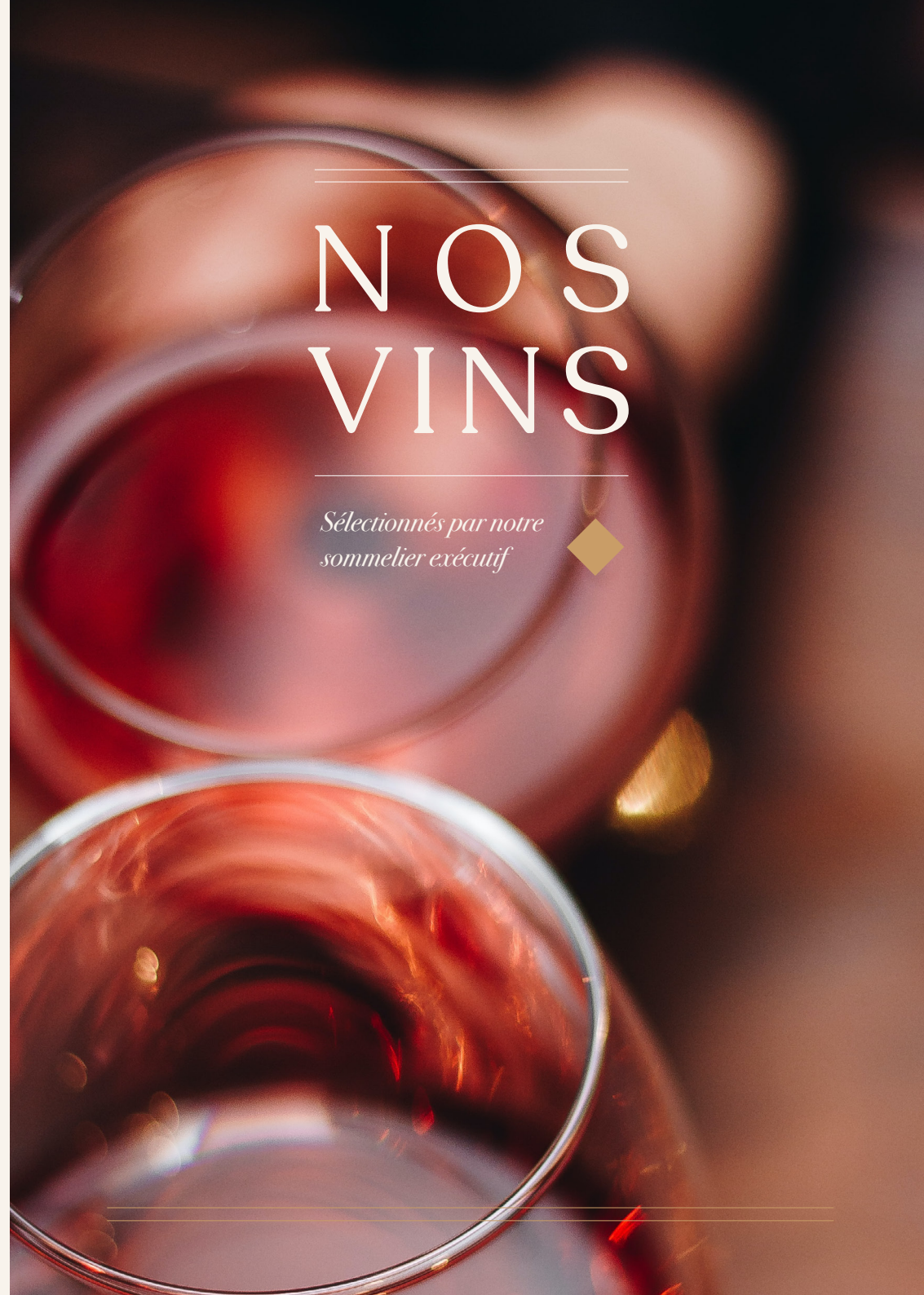
FORMULE PATRICK (Sur-mesure)

- > Notre sommelier vous propose des formules personnalisées pour nos vins d'exceptions

Nos vins peuvent être modifié en fonction de la disponibilité de certains produits. Mazal s'engage à trouver une alternative satisfaisante en cas de non-disponibilité d'un produit.

NOS VINS

*Sélectionnés par notre
sommelier exécutif*



NOS BOIS SON S ~



NOS CHAMPAGNES

Sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

- > Michel Gonnet, Blanc de blancs, "3 Terroirs" - 15,00 € /pers
- > Pol Roger, Brut réserve - 20,00 € /pers
- > Bollinger, spéciale cuvée - 25,00 € /pers
- > Agrapart, Blanc de blancs, "Terroirs" - 30,00 € /pers
- > Egly-Ouriet Grand Cru- 35,00 € /pers
- > Dom Perignon "Vintage" - 2021- 120,00 € /pers

NOS DIGESTIFS

- > Crème de Menthe - 5,00 € /pers
- > Armagnac ODVI – Bas Armagnac - 10,00 € /pers
- > Delamain XO – Cognac - 10,00 € /pers
- > Tequila clase Azul Reposado - 15,00 € /pers

NOS COCKTAILS

- > Punch Maison ou Spritz - 10,00 € /pers
- > Negroni - 12,00 € /pers

NOS OPEN BAR

- > Open bar Gin tonic - 30,00 € /pers
 - > Open bar Cocktails - 50,00 € /pers
- (NEGRONI, GIN TONIC, MOSCOW MULE, MARGARITHA, SPRITZ)

NOS SOFTS

(Inclus dans tous les menus & à volonté)

- > Evian & Badoit
- > Soft inclus à volonté (Coca-cola, jus d'ananas, limonade, ginger beer, tonic.)

CONDITIONS GÉNÉRALES

- > Privatisation possible de 12h À 15h ou de 18h00 à 02h00 • Musique libre.
- > Consommations non incluses ou sur carte facturés à vos convives ou en sus.

Le menu peut être modifié en fonction de la disponibilité de certains produits. Mazal ne propose que des produits frais de saison qui proviennent de producteurs et nous ne pouvons donc pas garantir la disponibilité des produits. Mazal s'engage à trouver une alternative satisfaisante en cas de non-disponibilité d'un produit.

CONDITIONS FINANCIÈRES :

Prix minimum de privatisation

Le midi 3000€* TTC

Le soir du dimanche au mercredi 5000€* TTC

Du jeudi au samedi soir 8000€* TTC

*Ce prix est un minimum et non pas le prix de la privatisation qui va dépendre du nombre de convives.

> 50% d'arrhes à la réservation, 50% le jour de la prestation

> Mode de règlement : Virement / Carte bancaire / American Express / Espèces.

> IBAN : FR76 1330 6001 0723 1090 2308 663 / SAS MAZAL.

CONDITIONS D'ANNULATION :

Pour toute annulation

30 jours avant la date prévue de la prestation: Remboursement total

2 semaines avant la date prévue de la prestation : 50% de la prestation à régler

1 semaine avant la date prévue de la prestation : 100% de la prestation à régler



4 Rue du Puits Descujols, 33000 Bordeaux,
+33(6) 33 30 31 59
www.lemazal.fr

