



### **Wedding Booking conditions and availabilities 2011**

We ask you to privatize all the bedrooms of the chateau main building (25 rooms) for a minimum of 2 nights.

We can organize wedding meals and party for a minimum of 50 guests and for a maximum of 80.

We keep the right to welcome guests at the restaurant on Friday night and Sunday lunch if none of this meals is booked by the group.

Availabilities 2011

#### **Non available dates in 2011**

all dates between July 7 and August 21

Easter week end, Ascension and Pentecote week end in June.

### **Menu Mariage/Wedding Menu**

Amuse Bouche  
Appetizer

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Marbré de Foie Gras et Magret Fumé, Julienne de Granny-smith et Crème Epicée  
Foie Gras and Smoked Duck Breast Terrine, with Granny-smith Appels and a Spicy Cream  
ou

Terrine de Queue de Bœuf et Tomates Confites au Basilic  
Ox-tail Terrine with Candied Tomatoes and Basil ou  
Douceur de Tourteau et Langoustines aux légumes de Saison,  
Bisque Façon « Américaine »

Sweetness round the Crab Meat and Langoustine Tails with Seasonal Vegetables ou  
Carpaccio de Bar à l'Huile d'Argan et Truffes, Gaspacho de Tomates  
Sea Bream Carpaccio with Argan Oil and Truffles, Tomatoes Gaspacho

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Lotte Rôtie et Cheveux de Légumes Frits, Crème de Corail d'Oursins  
Roasted Monk Fish with Deep fried Vegetables, Sea Urchin Cream ou  
Tournedos de Bœuf et Champignons des Bois, Jus au Confit de Vin Rouge  
Roasted Beef Fillet with Wild Mushrooms and Red Wine Sauce ou  
Médallions de Veau Juste Saisis, Pommes de Terre Ecrasées, Ail Confit et Jus Court  
Veal Medallions Lightly Cooked, Mashed Potatoes, Candied Garlic and Reduced Meat Juice  
ou

Filets de Rouget Cuits sous le Feu,  
Petit Ragoût de Tomates et Olives à la Coriandre Fraîche  
Roasted Red Mullet, Tomatoes and Olives Ragout with Fresh Coriander

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Château de Mazan

Place Napoléon - 84380 MAZAN

Tel : +33 (0) 4 90 69 62 61 - Fax : +33 (0) 4 90 69 76 62

eMail : [reservation@chateaudemazan.com](mailto:reservation@chateaudemazan.com)



La Sélection des Fromages  
Cheese Selection

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

L'Assiette Gourmande du Pâtissier  
Our Pasrty Chef's Dessert Assortment  
ou  
Douceur autour du Riz Soufflé et du Chocolat  
Sweetness round the Chocolate and the Rice

**Liste des Canapés proposés par notre chef**

Crème de Chorizo et Moule / Mussels and Chorizo Cream  
Canapé au foie gras maison/ Home made Foie Gras on Canape  
Saumon mariné Crème Citron/ Marinated Salmon and Lemon Cream  
Chèvre Armagnac Noisettes/ Goat Cheese with Armagnac and Hazelnut  
Tapenade  
Brochettes Daurade Safran/ Sea Bream and Saffron Brochette  
Tarama/ Taramassalata Canape  
Verrine Capuccino Patate douce/ Sweet Potatoes Cappuccino  
Galette Sarazin Saumon/ Salmon buckwheat pancake  
Verrine Escargot, Crème d'Ail/ Escargot and Garlic cream in a Verrine  
Brochettes d'Escargot/ Escargot's Brochette  
Magret de Canard raisin/ Duck Breast and Grapes  
Anchois et Olive / Anchovy and Olives cream

Château de Mazan  
Place Napoléon - 84380 MAZAN  
Tel : +33 (0) 4 90 69 62 61 - Fax : +33 (0) 4 90 69 76 62  
eMail : [reservation@chateaudemazan.com](mailto:reservation@chateaudemazan.com)