MAS MON FARÉ

Book Événement

À l'ombre des pins, le Mas Mon Faré vous accueille dans un cadre paisible au cœur du Roussillon.

Un lieu de charme pour célébrer vos mariages, réceptions, séminaires ou événements privés, où authenticité, nature et convivialité se rencontrent.

Découvrez nos formules de privatisation, menus et services sur mesure, pensés pour sublimer vos plus beaux moments.

📍 Mon Faré Argeles sur mer (66700)

☎️ 06 14 88 65 58

📩 masmonfare@gmail.com

💻 monfare-argeles.fr

Tarifs Evénements & formules 2026

(Tous nos tarifs sont exprimés en TTC, valables jusqu'à révision tarifaire ultérieure.)

Mas Mon Faré – Un art de recevoir à l'ombre des pins, entre élégance et simplicité naturelle.

□ Tarifs Événements – Mas Mon Faré

Entre mer et montagne, le Mas Mon Faré vous accueille pour vos événements privés ou professionnels, dans un cadre champêtre et authentique. Découvrez nos formules de location du domaine avec hébergement, adaptées à chaque occasion.

□ Formule complète

Du vendredi 17h au dimanche 17h

Basse saison	**4 900 € TTC**
Moyenne saison	**5 400 € TTC**
Haute saison	**5 900 € TTC**

Privatisation du domaine incluant : salle principale, terrasses, jardin, 4 gîtes (10 couchages), stationnement, mobilier, ménage de fin de séjour et espaces extérieurs.

> ⚠ L'accès aux cuisines professionnelles du restaurant n'est pas inclus.

□ Formule intermédiaire

Du samedi 9h au dimanche 17h

Basse saison	**4 200 € TTC**
Moyenne saison	**4 600 € TTC**
Haute saison	**4 900 € TTC**

Prestations identiques à la formule complète, seule la durée diffère.

□ Formule courte

Du samedi 9h au dimanche 10h30

Basse saison	**3 600 € TTC**
Moyenne saison	**3 900 € TTC**
Haute saison	**4 200 € TTC**

Même configuration et prestations que les formules précédentes.

☕ Option complémentaire

Brunch du dimanche – à partir de 18 €/personne

□ Les formules de privatisation n'incluent pas la restauration, indissociable des événements.

Les menus sont proposés en complément, à partir de **24 €/personne**,
et déclinés en 3 formules : **Buffet Champêtre, Menu Bistronomique, Menu Prestige.**

Menus Événements – Mas Mon Faré

Une cuisine maison, inspirée du terroir catalan et des produits frais de saison.

Buffet Champêtre – à partir de 24 € / personne

Formule conviviale à composer selon vos envies, idéale pour les repas informels et les célébrations en extérieur.
Présentation de mets froids et chauds en buffet.

Options dessert :

- Buffet de desserts maison (tartes, douceurs simples) : +3 €/personne
- Pièce montée (3 choux par personne) : +6 €/personne

Menu Bistronomique – 39 € / personne

Menu 3 plats, dans l'esprit de nos ardoises de saison servies au restaurant.
Cuisine du marché, produits frais et présentation soignée.
Le dessert ou la pièce montée est **inclus** dans la formule.
Service à table, pain et eau compris.

Menu Prestige – 56 € / personne

Une table d'exception, alliant raffinement, produits nobles et service soigné.

Exemples de mets :

- Mise en bouche
- Saint-Jacques poêlées au foie gras
- Filet de bœuf Wellington ou poisson noble selon arrivage
- Pièce montée ou dessert maison **inclus dans la formule**

Service à table, pain et eau compris.

Tous nos menus sont réalisés sur place par notre équipe, à partir de produits frais et de saison.

Options & Services associés

Desserts & pièces montées

Pièce montée ou buffet de desserts sur commande

(Déjà incluse dans les menus Bistronomique et Prestige)

Brunch du dimanche

Brunch catalan, gourmand ou nature

À partir de 18 €/personne

Boissons & droit de bouchon

Forfait boissons sur demande

Droit de bouchon : **3 €/vin – 6 €/champagne**

Visite du site & devis personnalisé

Vous souhaitez découvrir le Mas Mon Faré et échanger sur votre événement ?

➡ Visite du site sur rendez-vous ➡ Devis personnalisé sur demande

Contactez-nous pour organiser votre visite et construire votre projet sur mesure.

Mas Mon Faré – Argelès-sur-Mer

(Tous nos services sont réalisés sur place, dans le respect de la qualité et du cadre du domaine.)

Buffets Événements – Mas Mon Faré

Entre mer et montagne, le Mas Mon Faré vous accueille pour partager des moments de convivialité et de gourmandise au cœur de la nature. Le domaine propose des formules événementielles alliant restauration, hébergement et cadre champêtre, adaptées à chaque occasion.

1 Buffet Découverte

24 € TTC

4 choix parmi la sélection de mets — Recommandation : 2 froids + 2 chauds.

2 Buffet Gourmand

29 € TTC

5 choix parmi la sélection de mets — Recommandation : 2 froids + 3 chauds.

3 Buffet Signature

34 € TTC

6 choix parmi la sélection de mets — Recommandation : 3 froids + 3 chauds.

Options complémentaires

- Dessert maison : +3 €/personne
- Option plancha (gambas, proximité à déterminer)
- Verrines chaudes d'hiver (velouté butternut, marron, etc.)

Sélection de mets

Froids

- Planche de charcuterie
- Fromages
- Tortilla
- Wraps
- Gougère au saumon
- Verrine crevette guacamole
- Focaccia
- Salades
- Escalivade catalane

Chauds

- Brochettes de poulet
- Mini burgers
- Quiche
- Gambas panko
- Club sandwich chaud
- Option plancha
- Verrines chaudes d'hiver
- Cargolade catalane

Boissons & Droit de bouchon

Droit de bouchon : 6 € / bouteille de champagne — 3 € / bouteille de vin.

Forfait vins & softs sur demande.

Cocktail ou bar à boissons personnalisable (sur devis).

□ Nos partenaires & prestataires

Pour la réussite de votre événement, le Mas Mon Faré s'entoure de partenaires de confiance.

Des professionnels passionnés, sélectionnés pour leur savoir-faire, leur créativité et leur sens du service.

Découvrez ci-dessous une sélection de prestataires avec lesquels nous travaillons régulièrement, pour vous accompagner dans la réalisation d'un moment unique et harmonieux.

□

Musique & animations

- Groupes de musiciens (jazz, catalan, variétés, ambiance lounge)
- Chanteuses & chanteurs live
- DJs événementiels

□

Photographie & vidéo

- Photographes spécialisés en mariages & événements
- Vidéastes pour capturer les moments forts de la journée

Mon Faré

□

Décoration & ambiance

- Fleuristes & décorateurs
- Créateurs de scénographies naturelles
- Prestataires de cérémonie laïque

□

Traiteurs & tables gourmandes

- Collaborations possibles avec traiteurs externes partenaires
- Services de *grazing table*, cocktails dînatoires et buffets thématiques