2025

Mas
LA BOELLA
EVENTS

Se marier au Mas La Boella







Mas La Boella,
Un environnement magique

Un espace idyllique à seulement quelques kilomètres de Tarragone. Le début d'une expérience sensorielle au cours de laquelle nature, gastronomie et passion se convertissent en un mariage de rêve.

Situé dans un environnement privilégié, sur la commune de La Canonja, le Mas Boella possède tous les éléments nécessaires pour un magnifique mariage. Cette majestueuse demeure en pleine nature dispose de différents espaces pour la célébration de la cérémonie ainsi que pour l'apéritif et le banquet.







Nos espaces

Tous nos espaces d’une capacité de 1000 convives présentent une infinité de possibilités adaptées aux besoins de nos clients, du banquet en plein air dans nos vastes jardins à la particularité du Gran Pabellón ou à l’élégance de nos Salons Sant Jordi, les anciennes caves de la propriété.

Exclusivité et intimité

Le souci du détail de notre équipe convertira cette journée en un souvenir inoubliable. Nous offrons le cadre parfait pour chaque occasion, des grandes réceptions aux mariages les plus intimes.







Le "Oui"

Cet espace offre une décoration à la personnalité propre qui enchantent les fiancés.









Conditions générales

Services compris

- Apéritif de bienvenue
- Open bar au moment de l'apéritif
- Menu sans suppléments
- Desserts
- Pièce montée mariage
- Vins et cavas sans suppléments
- Cafés
- Petit fours
- 1 heure de bar libre offerte
  Mariage en journée : de 19h à 20h
  Mariage en soirée : de 00h à 1h
- Choix de liqueurs
- Centre de table mariage
- Menus imprimés et seating
- DJ pendant le mariage + 2h de fête
- Écran et projecteur
- Service de vestiaire
- Coiffeuse privée pour les mariés
- Parking extérieur surveillé
- Nuit de noces à l'Hôtel Mas La Boella
  *Check-in→ 15h
  *Check-out→ 12h

Et plus encore ....

- Dégustation du menu pour les mariés et quatre accompagnants
  Du mardi au jeudi
- Menu Dégustation avec accord mets et vins au Restaurant Espai Fortuny pour deux personnes après le premier anniversaire de mariage
- Exclusivité des Salons Sant Jordi, du Grand Pavillon et des Jardins

*Mariages de jour : jusqu'à 20h. Mariages de nuit : jusqu'à 1h
(Sous condition de souscrire au service de bar libre)

*La dernière heure de bar libre, réservée le jour même de l'événement, aura un coût de 20 € par invité, en plus du tarif du DJ.

*SGAE non incluse : 3 € pax



Menús

Un jour d’exception accompagné d’une gastronomie de haut niveau dans une oasis d’absolue tranquillité et de détente.

Menu Traditionnel

Mises en bouche de bienvenue

Délices froids

Cornet de foie micuit avec poudre de pistache

Cube de saumon mariné aux agrumes

Steak tartare avec jaune d'œuf de caille et sauce soja

Focaccia aux tomates séchées, anchois et oignon rouge mariné

Délices chauds

Croquette de poulet rôti, sauce moutarde et miel

Gambas grillées avec poudre de romesco

Beignet de morue

Pain Bao au porc ibérique rôti et aubergine frite

Cannelloni croustillant de canard laqué façon Pékin et poire

Œufs brouillés avec pommes de terre et jambon ibérique

Coin du Delta

Riz du delta aux champignons et gambas

Fromages artisanaux A.O.P. et du monde

Nous proposons une sélection de fromages locaux et internationaux accompagnée de différentes confitures, fruits secs et pains spéciaux.

Voyage au Japon

Grande variété de maki rolls, California rolls et sushis végétariens à la manière de Mas La Boella

La Dehesa

Découpeur de jambon ibérique de Guijuelo Juan Manuel avec pain de cristal à la tomate.

Buffet d'eaux minérales

Sélection d'eaux aux saveurs différentes et trois fruits de saison marinés.

Open bar

Eau, vin, bière, cava

*Étant donné que nous employons des produits de saison, notre menu peut être soumis à des changements ou modifications.

Apéritifs avec supplément par personne

Viva Mexico

Taco au pasteur

Taco de cochinita pibil

Nachos au guacamole

Ceviche de poisson

Brasa marine

Moule de roche grillée

Palourde japonaise grillée

Cañut du Delta

Accompagnés de sauce marinera ou sauce au vermouth

Brasa de viande

Station thématique où les chefs finaliseront la recette sur place :

Échine de porc ibérique

Magret de canard

Faux-filet de bœuf

Buffet d’huîtres

Station de poulpe à la galicienne

*Étant donné que nous employons des produits de saison, notre menu peut être soumis à des changements ou modifications. Prix selon marché.

Entrées

Un plat à choisir pour la célébration:

Grosses crevettes et coquille Saint-Jacques sur tomate macérée et oignon caramélisé

Carpaccio de gamba et homard à la vinaigrette d'agrume

Foie gras mi-cuit, élaboré à la propriété, garni de pousses acidulées et confiture amère

Coca de coquilles Saint-Jacques et gamba, quinoa et huile de romesco

Soupe froide de tomates, homard, lit de pain à l'huile d'olive et basilic

Ravioli tiède aux gambas et bolets au caviar d'oursin

Salade de gambas et homard et tartare d'avocat à la vinaigrette de mangue

Ventrèche de thon rouge confit à basse température

Salade de grosses crevettes et huile aux pistaches

Homard à la plancha et son huile aux légumes (+12€)

Plat principal

Un plat à choisir pour la célébration :

Le traditionnel filet de bœuf en lamelles, pomme et foie gras mi-cuit

Lotte, ratatouille, quinoa et jus d'herbes vertes

Moelleux de bœuf, escalope de foie gras et sauce aux truffes

Moelleux de bœuf, escalope de foie gras et sauce aux truffes.

Turbot, purée de chou-fleur et huile de noisettes

Dos de thon rouge et poêlée de tomates et soja

Cochon de lait à basse température, parmentier de pommes de terre et ses poires au vin

Loup de mer de la Méditerranée, légumes de saison et ails nouveaux frits

Faux-filet de bœuf sauce aux champignons et truffe

Faux-filet de bœuf, escalope de foie gras et sauce au vin du Priorat (+3,5€)

*Nous nous adaptons à vos besoins : intolérances, allergies ou régimes spécifiques

*Étant donné que nous employons des produits de saison, notre menu peut être soumis à des changements ou modifications. Prix selon marché.

À choisir :

VINS BLANCS

De Muller, D.O. Tarragona

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

Ca N'Estruc, D.O. Catalunya

VINS ROUGES

Els Pics Magnum, D.O.Q. Priorat

Clos Bartolomè Magnum, D.O.Q. Priorat

Vizcarra Senda de Oro, D.O. Ribera del Duero

Cave

Nous disposons d'une gamme variée de vins et de cavas. Notre sommelier a choisi avec soin ceux qui se marient le mieux avec notre menu. Cependant, si vous le souhaitez, nous avons un large éventail d'autres options.

CAVAS

Llopart Brut Nature, D.O. Cava

Gatell Ambrosía Brut Nature, D.O. Cava

Grimau Brut Nature, D.O. Cava

Desserts

Un plat à choisir pour la célébration :

Sorbe au citron et Chartreuse

Cheesecake aux framboises

Piña colada

Agrumes de Mas La Boella

Déconstruction de mojito style Mas La Boella

Lemon Pie

Pièce montée

Un plat à choisir pour la célébration :

Lujuria'' Mousse au chocolat et framboises

Gâteau traditionnel à l'huile d'olive et fruits rouges

Notre gâteau aux carottes avec glace à la violette

Coulant de Mas La Boella et glace

Mousse au chocolat et génoise aux noisettes et yuzu

Gâteau au thé matcha et chocolat blanc



Menú Cocktail

Délices froids

Cornet de foie micuit avec poudre de pistache

Cube de saumon mariné aux agrumes

Steak tartare avec jaune d'œuf de caille et sauce soja

Focaccia aux tomates séchées, anchois et oignon rouge mariné

Délices chauds

Croquette de poulet rôti, sauce moutarde et miel

Gambas grillées avec poudre de romesco

Beignet de morue

Pain Bao au porc ibérique rôti et aubergine frite

Cannelloni croustillant de canard laqué façon Pékin et poire

Œufs brouillés avec pommes de terre et jambon ibérique

Coin du Delta

Riz aux champignons et aux artichauts

Riz noir à la seiche et aux crevettes rouges alistées

La Dehesa

Découpeur de jambon ibérique de Guijuelo Juan Manuel avec pain de cristal à la tomate.

Voyage au Japon

Grande variété de maki rolls, California rolls et sushis végétariens à la manière de Mas La Boella

Fromages artisanaux A.O.P. et du monde

Nous proposons une sélection de fromages locaux et internationaux accompagnée de différentes confitures, fruits secs et pains spéciaux.

Viva Mexico

Un tour du Mexique, ses cochinita pibil et ses tacos al pastor au fromage, ses burritos, ses nachos au guacamole et son ceviche de poisson

Brasa de viande

Faux-filet de bœuf

Magret de canard

Brasa marine

Moules de roche accompagnées de vermouth et de sauce aux fruits de mer

Cuisse de poulpe aux pommes de terre confites et à l'huile de paprika

Buffet d'eaux minérales

Sélection d'eaux aux saveurs différentes et trois fruits de saison marinés.

Open bar

Eau, vin, bière, cava

*Étant donné que nous employons des produits de saison, notre menu peut être soumis à des changements ou modifications.

À choisir :

VINS BLANCS

De Muller, D.O. Tarragona

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

Ca N'Estruc, D.O. Catalunya

VINS ROUGES

Els Pics Magnum, D.O.Q. Priorat

Clos Bartolomè Magnum, D.O.Q. Priorat

Vizcarra Senda de Oro, D.O. Ribera del Duero

Cave

Nous disposons d'une gamme variée de vins et de cavas. Notre sommelier a choisi avec soin ceux qui se marient le mieux avec notre menu. Cependant, si vous le souhaitez, nous avons un large éventail d'autres options.

CAVAS

Llopart Brut Nature, D.O. Cava

Gatell Ambrosía Brut Nature, D.O. Cava

Grimau Brut Nature, D.O. Cava

Desserts

Un plat à choisir pour la célébration :

Sorbe au citron et Chartreuse

Cheesecake aux framboises

Piña colada

Agrumes de Mas La Boella

Déconstruction de mojito style Mas La Boella

Lemon Pie

Pièce montée

Un plat à choisir pour la célébration :

Lujuria'' Mousse au chocolat et framboises

Gâteau traditionnel à l'huile d'olive et fruits rouges

Notre gâteau aux carottes avec glace à la violette

Coulant de Mas La Boella et glace

Mousse au chocolat et génoise aux noisettes et yuzu

Gâteau au thé matcha et chocolat blanc



Compléter l'expérience Mas La Boella

Des services complémentaires

Heure supplémentaire d’open bar

Supplément bar spécial gins tonics

(Martins Miller, Hendricks, Bulldog/ Fever-Tree, Fertimans, 6 o'clock, accompagnés d’épices et garnitures.)

Supplément de cocktails

(Mojito, Daiquiri et Margarita)

Candy bar (bar à bonbons)

"Ressopó" froid

"Ressopó" chaud

Tapis de bienvenue

Droit de connexion et maintenance

Animation pour enfants à partir de

Consulter les conditions

Petit cadeau : Huile de Mas La Boella

Service extérieur

Exclusivité de l'hôtel



Montage Cérémonie civile

Il comprend : table de cérémonie, fauteuils pour les fiancés, matériel de sonorisation, fleurs et tapis de bienvenue.

Feux d’artifice

Hotel

Si vous souhaitez encore plus de services, nous vous proposons de réserver l’hôtel en exclusivité. Vos invités pourront être logés dans nos 13 magnifiques suites avec packs spéciaux. Votre mariage se convertira ainsi en une cérémonie totalement privée et intime et vos proches pourront vous accompagner durant toute cette belle journée.

Conditions

Si le mariage est célébré en extérieur, la réservation de tout l’hôtel en exclusivité doit être faite.

Il est nécessaire de réserver les dates au moins six mois à l'avance.

Check-in : à partir de 15h, check-out jusqu’à midi

*La chambre d'hôtel est incluse dans tous les mariages de plus de 100 invités.

Modes de paiement



Versement de1000€ à la confirmation de votre réservation.

Versement de 3000€ six mois avant le mariage

La somme restante devra être versée 72h avant la célébration du mariage.

En cas d’annulation de l’événement par le client, Mas La Boella se réserve le droit de ne pas rembourser le montant versé jusqu’à ce jour.

Mode

Virement bancaire

REMARQUES

La liste des assistants sera indiquée sur le site www.laboella.com 7 jours avant le banquet. Notre personnel vous fournira un code d’accès personnel et privé pour l’élaboration de votre liste d’invités et le montage des tables correspondant.

Le nombre exact des convives sera de nouveau confirmé 72 heures avant la célébration du mariage en vue de l’élaboration de la facture correspondante.

Mas La Boella se réserve le droit de modifier menus et prix jusqu’à 3 mois avant la célébration, en raison de possibles changements des produits du marché et le communiquera préalablement au client par e-mail.

Si le client fait appel à un service de danse, celui-ci devra être associé à l'heure de fin de l'open bar.

Conformément à la Loi 28/2005 du 26 décembre, il est interdit de fumer dans toutes les installations de Mas La Boella, excepté dans les espaces signalisés à cet effet. Veuillez respecter les espaces non-fumeurs. L’entrée de fournisseurs étrangers à Mas la Boella est interdite, à moins d’une autorisation écrite préalable.

Événement soumis aux normes sanitaires en vigueur.

Les tarifs de l'année précédente ne seront pas appliqués. Les prix seront actualisés en fonction de l'augmentation annuelle des tarifs et des variations du marché.

Contact

Hotel Mas La Boella T-11, Sortie 12

43110, Tarragona

+34 977 77 15 15

laboella.com

ventas@laboella.com

comercial@laboella.com