


Jérôme Nutile

Vivez les expériences ...

Mas de Boudan / Restaurant / Bistr'AU



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

www.jerome-nutile.com

351 chemin bas du Mas de Boudan – Parc Georges Besse – 30000 NIMES

Tel : +33 (0)4 66 40 65 65 - email : contact@jerome-nutile.com

Nous situer



Mas de Boudan / Restaurant / Bistr'Alu / Boutique

351 chemin bas du Mas de Boudan
Parc Georges Besse
30000 NIMES
FRANCE

Coordonnées GPS
E 004°22'14.5
N 43° 49'15.6
Latitude : 43.821
Longitude : 4.371

L'adresse tenue par le Chef Jérôme Nutile a ouvert ses portes en 2014
au cœur du parc Georges-Besse, à Nîmes.

Véritable écrin de verdure dans la ville,
L'établissement bénéficie d'une situation des plus privilégiées.

En effet, le centre-ville et ses nombreuses richesses touristiques peuvent
être rejoints en seulement quelques minutes.

L'autoroute A9 se situe elle aussi à proximité,
tout comme la gare TGV et l'aéroport.

Un parking privé facilitera encore les déplacements
de l'ensemble de nos hôtes.

Nous rejoindre



En voiture

De Lyon :

- Prendre l'A7 en direction de Nîmes
- Prendre la sortie 25-Nîmes-Ouest
- Prendre l'Avenue du Président Salvadore Allende
- Prendre l'Avenue du Languedoc en direction de Chemin Bas du Mas de Boudan

De Nice :

- Prendre l'A8 en direction de Nîmes
- Prendre la sortie 1-Nîmes-Centre
- Continuer sur la route de Saint-Gilles/D42A
- Rouler en direction de Chemin Bas de Boudan

De Toulouse :

- Prendre A61 et A9 en direction de A54 à Nîmes
- Prendre la sortie 25 Nîmes-Ouest
- Prendre l'Avenue du Président Salvadore Allende
- Prendre l'Avenue du Languedoc en direction de Chemin Bas du Mas de Boudan



En train

Gare de Nîmes (à environ 10 minutes en voiture)

Pour plus d'informations, [rendez-vous sur www.infolignes.com](http://www.infolignes.com)



En avion

Aéroport de Nîmes-Alès-Camargue-Cévennes
(à environ 12 minutes en voiture)

Un lieu,

Trois propositions

Le restaurant gastronomique



Le Bistr'AU



L'hôtel



Le Bistr'AU ainsi que le Restaurant Gastronomique de Jérôme Nutile partagent une même vision : instaurer un espace accueillant pour tous, célébrant les produits de qualité sans surprises sur les prix.

Cette même approche est appliquée aux chambres de l'hôtel, distinguées par un classement quatre étoiles.



C'est dans ce cadre que le chef, Meilleur Ouvrier de France, Jérôme Nutile et son équipe vous proposent d'organiser avec vous vos événements professionnels comme privés afin d'en faire des expériences uniques.



Né à Alès, le chef gardois Jérôme Nutile a fait ses classes sous la férule de Pascal Morel à l'Abbaye de Sainte-Croix à Salon-de-Provence.

Son parcours le mènera par la suite au poste de sous-chef chez Georges Blanc à Vonnas.

Il rejoindra le Castellàs à Collias au poste de chef, et obtient 2 étoiles au Guide Michelin en quelques années seulement, puis le titre de MOF en 2011, l'une des plus hautes distinctions de la profession.

Jérôme Nutile

Meilleur Ouvrier de France

En 2013, Jérôme Nutile décide d'ouvrir une nouvelle page avec son épouse Martine, en réhabilitant le Mas de Boudan à Nîmes.

Vos Événements

Le Chef Jérôme Nutile, élu MOF en 2011 et ses équipes, seront ravis d'organiser vos événements.

Notre structure et notre organisation nous permettent une grande polyvalence et ainsi de pouvoir organiser des moments uniques qui vous correspondent.

Vous trouverez dans les prochaines pages un éventail des prestations que nous pouvons proposer.

Il est possible de privatiser une partie de l'établissement ainsi que les chambres de l'hôtel.

Chaque Devis est personnalisé et réalisé à la demande, nous vous invitons à prendre contact avec nous directement.

Prestations

Journées d'études

Séminaires

Cocktails

Banquets

Repas professionnels

Repas privés

Mariages

Et toutes autres demandes
sur mesure...



*L'Hôtel du Mas de Boudan*****

Avec vue sur le jardin, les 3 chambres et la suite du Mas de Boudan offrent tout le confort moderne dans une ambiance sobre et apaisante.

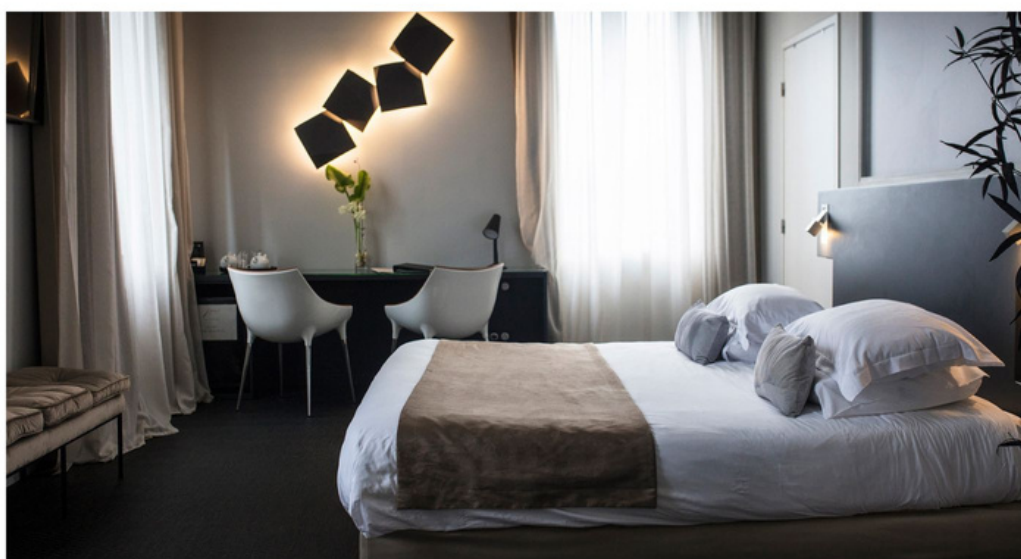
Toutes nos Chambres sont équipées de la climatisation, télévision écran plat, sèche-cheveux, dressing, cafetière, théière, mini- bar, coffre-fort, peignoirs, chaussons, et produits d'accueil de la gamme « Nuxe ».

Wifi

Gratuit

Parking

Gratuit



Tarifs

Nous proposerons toujours le meilleur tarif disponible en réservation directe.

Chambres doubles

A partir de 25m², avec lit Queen Size, douche rainshower et baignoire.

Du 1er Octobre au 31 mars	155.00€ TTC
Du 1er Avril au 30 septembre	180.00€ TTC

Chambre avec Lits Jumeaux

Chambre de 25m² avec 2 lits jumeaux, salle de bain avec douche rainshower et baignoire.

Du 1er Octobre au 31 mars	150.00€ TTC
Du 1er Avril au 31 septembre	180.00€ TTC

Suite

Un espace de 40m² avec salon privé, lit King size de 2 x 2 m, salle de bain avec une douche à l'italienne rainshower.

Du 1er Octobre au 31 mars	260.00€ TTC
Du 1er Avril au 31 septembre	310.00€ TTC

Petit Déjeuner

Des classiques Café, jus d'orange pressé et viennoiseries, nous proposons également de la charcuterie, assiette de fromages de nos régions, saumon fumé, céréales, salades de fruits frais, œufs cuits à votre façon.... Et plus encore !

Petit déjeuner complet	25.00€ TTC
------------------------	------------

Taxe de Séjour	2.20€ par personne et par nuit
----------------	--------------------------------

Nuit Etape

Du lundi au jeudi, d'octobre à juin, selon disponibilité, hors veille et jours fériés, hors férias, réservation en direct uniquement.

- 115€ la nuit pour 1 personne par chambre
- 123.5€ la nuit pour 1 personne par chambre + "Petit déjeuner Pro" : Café, Jus d'orange, Viennoiseries
- 139.5€ la nuit pour 1 personne par chambre + "Petit déjeuner Pro" : Café, Jus d'orange, Viennoiseries + Repas Entrée, Plat et Dessert au Bistr'AU

Notre salon privé est situé au 1er étage du mas, avec accès direct au jardin et à la terrasse de la brasserie.

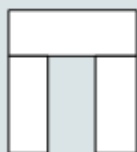
Cette salle climatisée de 70 m² peut accueillir selon la disposition choisie :

Cocktail



80 pers

En U



30 pers

En Classe



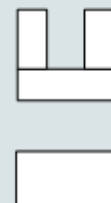
35/40 pers

en théâtre /
Conférence



65 pers

réunion et repas



20 à 25 pers



Tarifs

Location de Salle

1h00	100.00€ TTC
½ journée	200.00€ TTC
Journée	300.00€ TTC

Le tarif de la salle inclus l'équipement d'un vidéoprojecteur, paperboard, wifi, bloc note, stylo, eau plate pour les participants.

Café d'accueil et pauses

Café ou thé, jus de fruit sans viennoiseries TTC	4.00€
Café ou thé, jus de fruit avec 2 viennoiseries ou cake ou muffins TTC	5.50€



Apéritifs & Cocktails

Apéritifs

Feuilletés divers :

3 pièces

2.50€ TTC

4 pièces

3.20 € TTC

5 pièces

4.00 € TTC

Verrine ou pièce cocktail (minimum de 15 personnes)

3.00 €TTC pièce

Pièces cocktails Salées et Sucrées

A partir de 15 personnes / Minimum de 15 pièces par personne

10 pièces salées & 5 pièces sucrées

45.00 € TTC/personne

Plateau sélection de fromages de nos régions

10.00€/personne

Supplément verrines ou pièces

3.00 € la pièce

Cocktails à livrer hors du Mas de Boudan (selon disponibilité)

Nous consulter

Nous vous conseillons de laisser le libre choix au chef sur la composition du buffet, selon les produits du marché.



Repas au Bistr'AU

Hors de l'image classique d'un bistrot, la Brasserie le Bistr'AU propose une ambiance conviviale avec des touches de couleurs joyeuses pour ponctuer l'atmosphère.

Elle vous propose également une Terrasse ombragée, qui permet de profiter des beaux jours dans un cadre agréable aux portes de la ville.



Depuis 2018, nous avons également une véranda qui permet de profiter du jardin à toute saison.

Amoureux des bons produits, la brigade cuisine des produits frais et du marché les sublimant de son art. Chaque jour, elle propose un menu différent jouant la carte de la « simplicité gourmande » : 3 entrées, un poisson, une viande et 3 desserts. A partir de 15 personnes, le menu devra être choisi avant la prestation. A partir de 25 personnes le menu devra être unique à l'ensemble des participants.

En dessous de 15 personnes le choix sera fait dans le menu du jour. Cela étant, pour votre confort, afin d'éviter de générer des longueurs dans le service, nous pourrions vous envoyer le menu avant votre arrivée afin de nous faire parvenir vos choix à l'avance.

Le Bistr'AU est ouvert :

du lundi au samedi midi et soir, de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h45.
Nous conseillons fortement de réserver... et le plus tôt possible.

Les Menus du Bistr'AU

Par personne

Menu Entrée + Plat OU Plat + Dessert 25.00€TTC
(Uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Menu du Bistr'AU Entrée + Plat + Dessert 34.00€ TTC

Menu sur Mesure avec proposition du chef Jérôme Nutile à partir de 45€ (selon budget du client)

Assiette de 3 fromages de nos régions sélectionnés par nos soins 12..00€ TTC

Gâteau à la place du dessert Sans Supplément
(Choisir une base chocolat ou fruits ou chocolat & fruits)

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) 14.00€ TTC
(Plat du jour + dessert du jour et sirop à l'eau)

Les Boissons du Bistr'AU

Par personne

Notre carte des boissons

<https://www.jerome-nutile.com/media/original/6274edb8c5f1c/carte-boissons-vins-bistrau.pdf>



Dépas au Restaurant Gastronomique

Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner,
embarquez pour un voyage gustatif,
où les goûts et les saveurs ne peuvent que vous
surprendre.

Récompensé par le titre de Meilleur Ouvrier de
France 2011, le Chef Jérôme Natile signe une cuisine
avec une identité forte. Cette gastronomie « haute
couture », se veut à la fois contemporaine et
gourmande.

C'est après moins d'un an d'ouverture
que Jérôme Natile et l'équipe du Restaurant
Gastronomique ont obtenu les honneurs d'une
première étoile au Guide Michelin.

Ce lieu, moderne et lumineux, est consacré à la
haute gastronomie. Vivez ainsi une nouvelle
expérience culinaire, en profitant d'une atmosphère
conviviale.



Les repas sont servis dans le restaurant gastronomique.

50 personnes maximum – tables rondes

Notre plus grande table reçoit 16 convives maximum.
Au-delà, la disposition du restaurant demande de faire plusieurs tables.

A partir de 10 personnes, l'accès à la cave à fromage est remplacé par une assiette composée d'une sélection de fromages de nos régions, préparée par notre Maître d'hôtel.

A partir de 10 personnes, le menu doit être unique à l'ensemble des convives et le choix des desserts doit nous être communiqué au minimum 2 jours avant la prestation.



Nos Menus

Tarifs par personne

Menu « Retour du Marché » 58.00€ TTC

Mises en bouches, Entrée, Plat, Dessert, mignardises
servi au déjeuner uniquement le Lundi, le Jeudi et le Vendredi

Menu « Au fil des Saisons » 100€ TTC

Uniquement pour les groupes de plus de 20 personnes.
Mises en bouche, Prélude gourmand, 1 Entrée, 1 Plat, Fromage,
Pré Dessert, Dessert, Hors samedi soir et jours fériés

Menu « 3 Escapades Gourmandes » 125.00€ TTC

Mises en Bouche, Prélude gourmand, 3 plats, Fromage,
Pré Dessert, Dessert, Mignardises et Friandises.

Menu « 4 Escapades Gourmandes » 150.00€ TTC

Mises en Bouche, Prélude gourmand, 4 Plats, Fromage,
pré-Dessert, Dessert, Mignardises et Friandises.

Menu « 6 Escapades Gourmandes » 195.00 € TTC

Mises en bouche, Prélude gourmand, 6 plats, Fromage, pré-Dessert,
Dessert, Mignardises et Friandises.

Pour célébrer un évènement particulier nous vous proposons
un gâteau à la place du pré-dessert,
(choisir une base chocolat ou fruits)
Sans Supplément

Les Boissons

Tarifs par personne

A la carte

Coupe de Champagne Blanc	19.00 € TTC
Coupe de champagne Rosé	22.00 € TTC
Verre de vin rouge ou blanc, Sélection du Sommelier à partir	14.00€ TTC
Verre de vin rose, Sélection du Sommelier à partir de	14.00€ TTC
Eau minérale plate ou Gazeuse	6,00 € TTC
Boissons chaudes	5.00 € TTC

Nos Formules

Formule Tradition : 3 verres de vin de la Sélection du Sommelier	38.00 € TTC
Formule Prestige : 4 verres de vin de la Sélection du Sommelier	50.00 € TTC
Formule Découverte : 5 verres de vin, Sélection du Sommelier	62.00 € TTC

Vous pouvez retrouver notre carte des vins sur notre site internet

www.jerome-nutile.com

Nous vous invitons à vous renseigner auprès de
notre Sommelier, pour toute demande particulière

Nos Accords Mets & Vins

2 Verres de Vin

1 Boisson chaude

½ eau plate ou gazeuse

25.00 € TTC

Servi uniquement le midi avec le menu retour du marché

1 Coupe de Crémant

3 Verres de Vin

1 Boisson chaude

½ eau plate ou gazeuse

58.00€ TTC

1 Coupe de Champagne

3 Verres de Vin

1 Boisson chaude

½ eau plate ou gazeuse

66.00€ TTC

1 Coupe de Crémant

4 Verres de Vin

1 Boisson chaude

½ eau plate ou gazeuse

70.00€ TTC

1 Coupe de Champagne

4 Verres de Vin

1 Boisson chaude

½ eau plate ou gazeuse

78.00 € TTC

1 Coupe de Crémant
5 Verres de Vin
1 Boisson chaude
½ eau plate ou gazeuse
82.00 € TTC

1 Coupe de Champagne
5 Verres de Vin
1 Boisson chaude
½ eau plate ou gazeuse
90.00 € TTC

Droits de Bouchon (Par bouteille ouverte)

Boissons sans alcool 5.00€ TTC

Vin 15.00€ TTC

Champagne 25.00€ TTC

Autres Alcools 25.00€ TTC



Important

Tous nos tarifs sont TTC et service compris

Le chef Jérôme Natile, ne travaillant qu'avec des produits frais et de saison, se réserve le droit de modifier la composition de plats.

Le nombre de participants facturé sera le nombre qui nous sera donné par mail 48 heures avant la prestation.

Seul le versement de 30% de la prestation (par virement, carte bancaire ou chèque) ou empreinte bancaire via notre système sécurisé, ainsi que le retour du devis daté, signé et tamponné valideront votre demande.

Il est interdit de fumer dans le bâtiment.

Les animaux ne sont pas autorisés au sein du Mas de Boudan que ce soit à l'Hôtel ou aux Restaurants.

Vivez les expériences ...



Pour l'organisation de vos événements,

Nous vous recommandons de nous contacter le plus tôt possible

Tout d'abord par téléphone pour préciser vos souhaits

Puis par email pour le bon suivi de votre dossier

Contact

JOURDAIN Maxime
Assistant de Direction

Tel : +33 (0)4 66 40 65 65
Email : contact@jerome-nutile.com

Le Mas de Boudan
351 chemin bas du Mas de Boudan
Parc Georges Besse
30000 NIMES
FRANCE

www.jerome-nutile.com