



"H.G."

Le Millésime
Carte Banquets

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

Relation client - **Marina CHAVEL**

06 14 72 64 89 - 02 32 54 79 34

mail : contact@lahaiedesgranges.fr

www.lahaiedesgranges.fr



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

SOMMAIRE

Page 03	Vos interlocuteurs
Page 04	Votre soirée théorique
Page 05	Vin d'honneur
Page 06	Cocktail Gamme 1
Page 07	Cocktail Gamme 2
Page 08	Animations culinaires
Page 09	Menu Ivoire
Page 10	Menu Cristal
Page 11	Menu Saphir
Page 12	La carte des desserts
Page 13	Menu Enfant
Page 14	Nos menus comprennent
Page 15	Le repas dégustation
Page 16	Nos extras - Divers - Animations nocturnes
Page 17	Forfaits cocktails
Page 18	La Cave
Page 19	Forfaits vins
Page 20	La carte des vins
Page 21	Buffet du lendemain
Page 22	Brunch du lendemain
Page 23	Exemple de simulation de devis

Vos interlocuteurs privilégiés



Marina Chavel

*Responsable
Commerciale*

Rigoureuse et attentionnée, Marina vous accompagnera dans l'organisation de votre réception. L'expérience et son savoir faire vous permettront de libérer votre esprit pour vivre pleinement votre journée.

Son objectif : votre entière satisfaction.



Thomas Ensuque

Le Chef

Son parcours professionnel l'a amené à cuisiner dans des établissements étoilés ou de grandes notoriétés. De cette expérience, ce jeune chef apportera à votre réception créativité et respect des saveurs dans vos assiettes. Succès garanti auprès de vos invités.

Voie communale n°47 - 27120 MENILLES

Tél. 02 32 54 79 34 - mail : contact@lahaiedesgranges.fr

www.lahaiedesgranges.fr



Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

VOTRE SOIRÉE THÉORIQUE

Nombre de personnes : 100

Date : à définir

Thème de la réception : à définir

16h00 - 19h00 : mise en place

19h00 : arrivée des invités

19h00 - 20h30 : cocktail

20h30 - 23h30 : repas assis

23h30 : soirée dansante

2h00 : départ théorique des invités

2h00 - 3h00 : débarassage et rangement

3h00 : départ de l'équipe

NOTRE PROPOSITION DE CARTE

Le cocktail 10 pièces ou 18 pièces (sans entrée)

Entrée froide ou entrée chaude

Plat chaud et ses garnitures

Fromages affinés & salade (selon menu)

Le dessert

La cave



Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

VIN D'HONNEUR SUCRÉ

Sucré 1

- Chouquettes
- Brioches
- Mini viennoiseries
- Brochettes de fruits
- Cannelés

Sucré 2

- Macarons
- Assortiment de mini choux
- Mousse chocolat blanc, coulis de fruits rouges
- Financiers variés
- Verrine crumble pommes calvados
- Minestrone de fruits frais
- Madeleine au thé matcha
- Mini tartelette citron

Vin d'honneur 5 pièces - " Sucré 1 " = 5,50 € TTC

Vin d'honneur 5 pièces - " Sucré 2 " = 7,00 € TTC





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

LE COCKTAIL

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :
10 pièces (si entrée) ou 18 pièces (sans entrée)

Cocktail Gamme 1

PIÈCES FROIDES

- Toast saumon mariné
- Toast jambon de pays
- Verrine gaspacho de tomate
- Mini wrap aux légumes et coriandre
- Tartare de saumon
- Blini, fromage frais et œuf de caille
- Brochette de melon et jambon de pays
- Crème de courgette et chips de lard
- Toast à la crème de foie gras de canard et pommes
- Dôme de rillettes de cabillaud
- Brochette de magrets fumés et pommes de terre grenailles marinées
- Mousse de betterave acidulée et salade d'herbes fraîches

PIÈCES CHAUDES

- Mini croque monsieur
- Feuilleté fromage
- Roulé à la tomate
- Croustillant de chèvre au miel
- Croustillant aux légumes
- Samoussa de crevettes





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

LE COCKTAIL

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :
10 pièces dont une animation culinaire ou 18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

Cocktail Gamme 2

PIÈCES FROIDES

- Foie gras de canard et son chutney mangue
- Tartare de daurade et betterave
- Thon mi-cuit au sésame, mayonnaise wasabi
- Saint-Jacques marinée aux agrumes
- Crème de petits pois, jambon speck croustillant
- Toast jambon "pata negra"
- Mousse de foie gras au calvados, chutney pomme
- Rillettes de lapin à la moutarde à l'ancienne
- Brochette de magrets fumés et mangue
- Verrine de guacamole, écrevisse et pamplemousse
- Toast de saumon fumé par nos soins

PIÈCES CHAUDES

- Brick de camembert au miel
- Brochette de poulet mariné au piment d'espelette
- Croustillant de gambas au curcuma
- Samoussa joue de bœuf
- Assortiment de feuilletés



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

ANIMATIONS CULINAIRES (EN SUPPLÉMENT)

FROIDES

- Terrine de foie de canard 3,00 €/pers.
- Banc d'huîtres de Normandie 110 €/la bourriche
de 48 pièces
- Découpe de jambon Serrano 1,60 €/pers.
- Tartare de daurade 2,60 €/pers.

CHAUDES

- Mini hamburger 2,80 €/pers.
(1 par personne)
- Wok de gambas à la coriande 2,90 €/pers.
- Escalope de foie gras à la mangue 4,00 €/pers.
- Boudin blanc, 3,00 €/pers.
compotée aux pommes





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

MENU IVOIRE À 75,00 €

Cocktail Gamme 1 : 10 ou 18 pièces (sans entrée) avec softs

- ENTRÉES

- Risotto, salade de roquette et copeaux de parmesan
- Terrine de poissons et ses condiments
- Croustillant de bœuf aux légumes, vinaigrette au miel et coriandre
- Salade de magrets fumés et foie gras, vinaigrette aux pignons
- Tartare de saumon " Label Rouge " aux pommes, salade d'herbes fraîches

- PLATS

- Suprême de pintade fermière, crème de champignons
- Ballotine de saumon aux agrumes, émulsion basilic
- Pavé de bœuf rôti, jus corsé
- Daurade farcie aux herbes, crème d'aneth
- Filet de canette aux poivres

- GARNITURES

- Ecrasé de pommes de terre
- Poêlée de légumes de saison
- Courgettes sautées à la coriandre et tomates séchées
- Pommes de terre sautées
- Mousseline de patate douce au miel
- Fromages affinés (supplément de 5,00 €/pers.)
- Desserts aux choix parmi la carte des desserts
- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

MENU CRISTAL À 93,50 €

Cocktail Gamme 2 : 10 pièces dont une animation culinaire
ou 18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

- ENTRÉES

- Tartare de daurade royale, sablé au parmesan et mousse de betterave
- Saumon mariné aux agrumes, salade d'herbes fraîches et crème Yuzu
- Croustillant de joue de bœuf au foie gras, salade de légumes croquants
- Magret de canard fumé sur lit de pommes de terre vitelotte, vinaigrette condimentée
- Risotto aux champignons, copeaux de parmesan et jus de volaille corsé

- PLATS

- Suprême de volaille fermière, jus à la noisette
- Noix de veau rôti au thym citron, jus réduit
- Pavé de cabillaud rôti au piment d'espelette, crème piquillos
- Filet de daurade royale grillé, sauce vierge à la pistache
- Epaule d'agneau confite au romarin

- GARNITURES

- Ecrasé de pommes de terre à l'huile
- Pommes de terre grenailles rôties au beurre 12/ sel
- Poêlée de légumes de saison
- Fine ratatouille
- Risotto crémeux au parmesan
- Fromages affinés
- Desserts aux choix parmi la carte des desserts
- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

MENU SAPHIR À 103,50 €

Cocktail Gamme 2 : 10 pièces dont une animation culinaire
ou 18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

- ENTRÉES

- Saumon fumé par nos soins, mousse d'aneth, toast de pain poilane
- Médaillon de foie gras de canard, compotée d'oignons rouges, brioche toastée
- Carpaccio Saint-Jacques aux agrumes, mesclun de salade
- Pressé de volaille au foie gras et artichaut
- Tartare de thon à la mangue et coriandre

- PLATS

- Filet de turbot poêlé au beurre 1/2 sel, crème au thym citron
- Magret de canard rôti au poivre de Sichuan, jus corsé
- Pavé de bar sauvage grillé, crème de crustacé
- Fondant de veau à l'ail noir, jus condimenté
- Souris d'agneau confite aux épices

- GARNITURES

- Riz sauvage
- Ecrasé de pommes de terre au basilic
- Tian de légumes
- Cassolette de légumes aux champignons
- Gratin dauphinois
- Fromages affinés
- Desserts aux choix parmi la carte des desserts
- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

CARTE DES DESSERTS

- Entremet chocolat du Vietnam 70%
- Dôme exotique
- Entremet vanille/fruits rouges
- Tarte normande soufflée
- Entremet citron
- Ananas rôti au poivre de Sichuan
- Assiette de 4 desserts



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

MENU PRESTATAIRE À 17,50 €

- Salade composée
- Suprême de poulet, écrasé de pomme de terre
- Fromage
- Gâteau au chocolat



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

MENU ENFANTS À 17,50 €

- COCKTAIL ENFANT

- Assortiment de navettes briochées
- Assortiment de brochettes et toastines
- Feuilletés au fromage
- Verrines de bonbons

- ENTRÉES

- Carpaccio de tomates/mozzarella
- Assiette de charcuterie

- PLATS

- Steak haché
- Suprême de poulet

- GARNITURES

- Galette de pommes de terre
- Tagliatelles

- DESSERT

- Gâteau au chocolat





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

NOS MENUS COMPRENNENT

- PARTIE CULINAIRE

- Un pain individuel par personne
- Petite baguette à volonté
- Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet
- Softs (Coca-Cola, jus de fruits, eaux plates et gazeuses) du cocktail à la soirée dansante

- PERSONNEL

- Un maître d'hôtel responsable inclus dans l'ensemble du personnel
- Un maître d'hôtel pour 25 personnes
- Le personnel de cuisine

Notre personnel est prévu pour une prestation de 11 heures, dont 3 heures de mise en place et débarassage et 8 heures de service.

Au-delà de 11 heures : 29 € ttc/heure avant minuit et 36 € ttc/heure après minuit.

Maître d'hôtel en pantalon noir, chemise et cravate noire.

- LE MATÉRIEL ET L'ART DE LA TABLE

- Les petites serviettes en papier et le matériel de service pour le cocktail
- Verrerie et assiettes blanche gamme "filet or"
- Le nappage et les serviettes en tissu damassé blanc
- Le nécessaire pour la cuisine

La perte et la casse au-delà de 5% du devis, sera à la charge de la clientèle.

- LA MISE EN PLACE

Non inclus : A compter du 1er janvier 2020, une taxe gouvernementale sur les contrats courts (CDDU) sera appliquée à hauteur de 10 € HT par personnel mis à disposition. (Le nombre de personnels est indiqué dans "les prestations incluses").





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

LE REPAS DÉGUSTATION

Afin de découvrir avec votre famille le menu de votre mariage, nous vous proposons un repas dégustation pour 6 personnes maximum, sur réservation et uniquement les samedis midis.

- 40,00 €/pers. pour le Menu Ivoire
- 50,00 €/pers. pour le Menu Cristal
- 60,00 €/pers. pour le Menu Saphir

Si déjà signé, repas offert aux mariés, sinon les repas des 2 mariés seront déduits de la facture finale.



"HG"



Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

- NOS EXTRAS

- Pièce montée choux classiques (en forme de cône) - Parfum vanille et nougatine 2,10 €/choux
- Pièce montée choux glaçage en sucre (en forme de cône) 2,20 €/choux
- 3 Parfums au choix :
fruits rouges, vanille, chocolat, café, pistache, citron, caramel beurre salé, praliné
- Pièce montée macarons (en forme de cône) - Pièce montée de 48, 88 ou 140 macarons 1,80 €/macaron
- Pièce montée choux fantaisies 2,40 €/choux
(corne d'abondance, panier, bateau et autres modèles réalisables sur demande)
- Corne d'abondance avec choux et macarons ou uniquement macaron 2,40 €/choux
ou macaron 14,35 €/pers.
- Wedding cake (minimum de 80 personnes)
Genoise et crème, fraisier, framboisier ou croquant chocolat
- Pièce montée fromages (minimum de 80 personnes) 8,00 €/pers.

- DIVERS

- Corbeille de fruits (pour 50 personnes) 123,00 €
- Cupcake 3,25 €/pièce
- Soupe à l'oignon 4,00 €/pers.
- Plateau de fromages ou de charcuterie 5,00 €/pers.
- Trou normand 4,00 €/pers.

- ANIMATIONS NOCTURNES

- Bar à mini crêpes (confiture, sucre et chocolat) 3,00 €/pers.
- Bar à gaufres 3,50 €/pièce
- Fondue de fruits au chocolat blanc ou noir 3,00 €/pers.





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

FORFAITS COCKTAILS (SANS ALCOOL)

Cocktails	avec soft	avec soft
	10 pièces	18 pièces
Gamme 1	9,50 €	20,00 €
Gamme 2	15,00 €	25,00 €

- LES FORFAITS SOFTS INCLUS

- Eaux plates/pétillantes
- Coca-Cola - Jus de fruits

- Bar à limonade ou thé glacé

(en grosse bonbonne à jus idéal pour l'accueil des invités lors des cérémonies extérieures) - 3 verres

3,50 €

- LES COCKTAILS SANS ALCOOL

3,00 €/PERS. - 1 VERRE/PERS.

- Cocktail Chantaco (jus de citron, jus d'orange, grenadine)
- Cocktail Exotique (banane, ananas, mangue, sirop de vanille)





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

LA CAVE

- LES BOISSONS DU COCKTAIL

• Kir vin blanc	4,50 €/pers.
• Punch	7,50 €/pers.
• Soupe champenoise (Cointreau, sucre de canne, vin pétillant)	6,50 €/pers.

- LES FORAITS

• Champagne (Louis Constant) 2h à volonté	10,00 €/pers.
• Alcool (Whisky et vodka) 2h à volonté	7,50 €/pers.

- LES BULLES

• Crémant de Loire (75 cl)	14,00 €
• Champagne Louis Constant (75 cl)	23,00 €
• Champagne Roederer brut 1 ^{er} (75 cl)	40,00 €
• Champagne Canard Duchêne (75 cl)	25,00 €

Pas de droit de bouchon pour le champagne si les vins sont pris chez nous.

Si ce n'est pas le cas, un forfait droit de bouchon sera à régler :

< 100 personnes :	250 €
≥ 100 personnes :	300 €
≥ 150 personnes :	350 €
≥ 200 personnes :	400 €

La glace sera facturée si les boissons alcoolisées sont fournies par vos soins
(4 sacs pour 100 personnes)

25,00 €/sac de 20 kg



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

FORFAITS VINS

Valable de l'entrée au fromage

FORFAIT 1

- Rouge : Saint-Emilion AOP - Lucius
- Blanc : Macôn AOP - Solutré
- Rosé : Vin de pays méditerranée - Roséfine

7,00 €/PERS.

FORFAIT 2

- Rouge : Mâcon AOP - Vigneron de Marcey
- Blanc : Cheverny AOP - Les Vignerons de Montprès Chambord
- Rosé : Côte de Provence AOP - Cuvée de Golfe de Saint-Tropez

6,50 €/PERS.

FORFAIT 3

- Rouge : Bordeaux supérieur - Recougne
- Blanc : Les Mercadières - Bordeaux AOP
- Rosé : Côte de Provence AOP - Cuvée de Golfe de Saint-Tropez

6,00 €/PERS.



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

LA CARTE DES VINS

- VINS ROUGES

- Macon AOP - Vignerons de Marcey 16,00 €
Vin vif et fruité, arôme de fruits rouges et quelques notes minérales
- Médoc AOP - La Seigneurie du Médoc 16,00 €
Vin rond et fruité, arôme légèrement boisé appotant des notes cacaoitées
- St Emilion AOP - Lucius 20,00 €
Vin rond et souple délicatement épicé avec des notes de violette, de fruits rouges et noirs
- Bordeaux supérieur AOP - Recougne 14,00 €
Vin rond et souple, arôme de fruits noirs bien mûrs avec une pointe chocolatée

- VINS ROSÉS

- Côtes de provence AOP 12,00 €
Cuvée de Golfe de Saint-Tropez
Vin léger et fruité, notes de fruits rouges avec une touche florale
- Vin de Pays Méditerranée - Roséfine 12,00 €
Vin léger et fruité, notes d'agrumes avec une touche florale

- VINS BLANCS

- Cherverny AOP 15,00 €
Les Vignerons de Montprès Chambord
Vin sec et fruité, arôme d'agrumes et de fleurs blanches
- Macon Solutré AOP 17,00 €
Vin sec et généreux, arôme de fruits à chair blanche et fruits exotiques
- Les Mercadières - Bordeaux AOP 11,00 €
Vin blanc vif et frais, arôme de fruits exotiques citronnés, note de fleurs blanches
- Les Donelières 15,00 €
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Vin blanc frais, arôme d'agrumes avec des notes de pomme verte



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

BUFFET DU LENDEMAIN

DÉBUT DE SERVICE 12H

- GAMME 1 - 30,00 € (HORS VINS)

- Assortiment de pains variés
- Plateau de charcuterie
- Rôti de bœuf et ses condiments (mayonnaise, moutarde...)
- Rôti de porc et ses condiments
- Salade composée (taboulé aux crevettes, piémontaise, légumes verts et magrets fumés...)
- Plateau de fromages (Camembert - Bleu d'Auvergne - St-Maure de Touraine)
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat

- GAMME 2 - 34,00 € (HORS VINS)

- Base GAMME 1
- Poulets rôtis, pommes de terre grenailles (chaffendish)
- Assortiment de tartes aux fruits de saison
- Mignardises (3 pièces/pers.)

INCLUS DANS LE PRIX

- Jus d'orange - Coca-Cola - Eaux plates et gazeuses
- Vaisselle et mise en place de 10h00 à 12h00
- Débarrassage : 15h00



"HG"

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

BRUNCH DU LENDEMAIN

DÉBUT DE SERVICE 11H

- GAMME 1 - 32,00 € (HORS VINS)

- Assortiment de mini viennoiseries
- Petits pains variés et brioches
- Confiture, miel et beurre
- Plateau de charcuterie
- Rôti de bœuf et ses condiments (mayonnaise, moutarde...)
- Rôti de porc et ses condiments
- Salade composée (taboulé aux crevettes, piémontaise, légumes verts et magrets fumés...)
- Plateau de fromages (Camembert - Bleu d'Auvergne - St-Maure de Touraine)
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat

- GAMME 2 - 36,00 € (HORS VINS)

- Base GAMME 1
- Oeufs brouillés (animation)
- Mini saucisses et lard grillé (chaffendish)
- Assortiment de tartes aux fruits de saison

INCLUS DANS LE PRIX

- Chocolat - Thé - Café - Jus d'orange - Coca-Cola - Eaux plates et gazeuses
- Vaisselle et mise en place
- Mise en place : 9h00 à 11h00
- Débarrassage : 14h30





Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

EXEMPLE DE SIMULATION POUR 100 PERSONNES

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	TARIFS	SCÉNARIO 100 PERS.
100	• Menu Ivoire	75,00 €	7500,00 €
	• Menu Cristal	93,50 €	
	• Menu Saphir	103,50 €	
	• Menu Enfant	17,50 €	
1	• Menu Prestataire	17,50 €	17,50 €
	• Cocktail adulte seul (10 pcs) sans alcool GAMME 1	9,50 €	
	• Cocktail enfant seul	5,00 €	
80	• Brunch adulte GAMME 1	32,00 €	3200,00 €
	• Buffet froid adulte GAMME 1	30,00 €	
100	• Forfait vin n°1	7,00 €	700,00 €
	TOTAL TTC		11 417,50 €



Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

A VOUS DE JOUER, FAITES VOTRE CHOIX ET ÉTABLISSEZ VOTRE DEVIS

QUANTITÉ	DÉSIGNATION	TARIFS	SCÉNARIO 1	SCÉNARIO 2	SCÉNARIO 3
	• Menu Ivoire	75,00 €			
	• Menu Cristal	93,50 €			
	• Menu Saphir	103,50 €			
	• Menu Enfant	17,50 €			
	• Menu Prestataire	17,50 €			
	• Cocktail adulte GAMME 1 seul (10 pcs) sans alcool	9,50 €			
	• Cocktail adulte GAMME 1 seul (18 pcs) sans alcool	20,00 €			
	• Cocktail adulte GAMME 2 seul (10 pcs) sans alcool	15,00 €			
	• Cocktail adulte GAMME 2 seul (18 pcs) sans alcool	25,00 €			
	• Cocktail enfant seul	5,10 €			
	• Brunch adulte GAMME 1	28,50 €			
	• Buffet froid adulte GAMME 1	24,50 €			
	• Brunch adulte GAMME 2	32,50 €			
	• Buffet froid adulte GAMME 2	31,50 €			
	• Forfait vin n°1	7,00 €			
	• Forfait vin n°2	6,50 €			
	• Forfait vin n°3	6,00 €			
	TOTAL TTC				