

Domaine de la Haie des Granges

Le partenaire de vos événements réussis

CARTE TRAITEUR 2027



"HG"

02 32 54 79 34

contact@lahaiedesgranges.fr

SOMMAIRE

Votre soirée théorique	p.3
Cocktail gamme 1	p.4
Cocktail gamme 2	p.5
Animations culinaires	p.6
Menu Ivoire	p.7
Menu Cristal	p.8
Menu Saphir	p.9
La carte des desserts	p.10
Menu prestataire	p.11
Menu enfant	p.12
Nos menus comprennent	p.13
Le repas dégustation	p.14
Nos extras - Divers - animations nocturnes	p.15
Forfaits cocktails	p.16
Nos bières	p.17
La cave	p.18
Forfait vins	p.19
La carte des vins	p.20
Buffet du lendemain	p.21
Brunch du lendemain	p.22
A vous de jouer	p.23
Vos interlocutrices	p.24



Votre soirée théorique

16h00 - 19h00 : mise en place
19h00 - 20h30 : cocktail 10 pièces
20h30 - 23h30 : repas assis
2h00 - 3h00 : débarrassage (la soirée continue)
3h00 : départ de l'équipe

**Les horaires de service s'adaptent en fonction de l'heure de début du cocktail, définie par vous*

Notre proposition de carte

*Le cocktail 10 pièces ou 18 pièces (sans entrée)
Entrée froide ou entrée chaude
Plat chaud et ses 2 garnitures
Fromages affinés et salade (selon menu)
Le dessert
La cave*

"HG"

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

- *Blinis saumon fumé*
- *Caroline de foie gras*
- *Sablé aux noix crémeux Camembert, pickles oignons, raisin*
- *Verrine cocktail d'avocat crevettes exotiques*
- *Canapé œuf de caille mayonnaise*
- *Mini cornets assortis (mousse de thon Boursin, mousse chèvre)*
- *Focaccia jambon sec, pesto et parmesan*
- *Moelleux olive noire, rilette de sardine anisée*
- *Macaron chèvre, thym et figue*
- *Mini tortillas garnies tomate mozzarella*

Pièces chaudes

- *Allumette au fromage*
- *Feuilletés de saucisses*
- *Gougère au comté*
- *Acras morue*
- *Empanadas au thon*
- *Croustillant escargot de Bourgogne*



*canapé oeuf de caille

Assortiment de toute la gamme, pas de choix à faire :
10 pièces dont 1 animation culinaire ou 18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

Cocktail gamme 2

Pièces froides

- *Tartare de dorade aux agrumes*
- *Moelleux citron crevette marinée*
- *Macaron chèvre figue thym*
- *Panna cota au parmesan, tartare tomates au basilic*
- *Blinis au saumon fumé*
- *Verrine avocat crevettes exotiques*
- *Cookie chorizo fromage frais*
- *Canapé oeuf de caille*
- *Focaccia, jambon de Bayonne, pesto et parmesan*
- *Capitole au foie gras*
- *Mini tortillas garnies*

Pièces chaudes

- *Empanadas au thon*
- *Feuilletés saucisses*
- *Cromesquis de fromage, cœur tomate*
- *Mini panier feuilleté Basquaise*
- *Mini choux Saint-Jacques*



*Verrine avocat crevette

Animations culinaires

(en supplément)

Dans le cas où le nombre d'animations choisies dépasse celui inclus dans votre menu, les animations incluses seront automatiquement les moins onéreuses.

Animations chaudes

- *Mini brochettes assorties (crevettes thaï, poulet Tandoori, bœuf Teriyaki)* **3.20€ / pers.**
- *Mini hamburger (1 par personne)* **5.40€ / pers.**
- *Wok de gambas à la coriandre* **4.50€/pers.**

Animations froides

- *Huitres de Normandie (la bourriche de 48 pièces)* **129.00€**
- *Découpe de jambon de Serrano* **3.30€ / pers.**
- *Découpe de saumon gravlax (tzatziki, blinis)* **5.40€ / pers.**



*Huitres de Normandie

"HG"

Cocktail gamme 1

10 pièces
ou
18 pièces (sans entrée)

Entrées

- *Oeuf parfait, duxelle de champignons, crème de lard, tuile parmesan*
- *Clafoutis de pétoncles au beurre blanc*
- *Gravlax de saumon à la betterave, crème de Raifort citronnée et Granny Smith*
- *Tartare de crevette, mangue et avocat*
- *Carpaccio de magret de canard fumé, agrumes et huiles parfumé*

Plats

- *Suprême de poulet fermier basse température au pommeau*
- *Pavé de saumon rôti, beurre blanc aux herbes et oeufs de poissons*
- *Poitrine de cochon confite aux épices douces*
- *Demi-magret de canard, miel et poivre*
- *Filet de Dorade royal sauce maltaise (jus d'orange safran)*

Garnitures (2 au choix)

- *Ecrasé de pommes de terre citron, piment d'espelette*
- *Brochettes de grenailles confites*
- *Gratin dauphinois*
- *Fricassée de champignons*
- *Purée de carottes*
- *Légumes de saison rôtis*

Fromages affinés (supplément 5€ /pers)

Dessert aux choix parmi la carte des desserts

Café et sélection de thé à volonté servis au buffet



Cocktail gamme 2

10 pièces dont une animation culinaire

ou

18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

Entrées

- *Gravlax de saumon à la betterave, crème de Raifort citronnée et Granny Smith*
- *Oeuf parfait, crème truffée et brioche toastée*
- *Foie gras au Pommeau, pain toasté, confit d'oignons*
- *Clafoutis de langoustine et son jus de carapace*
- *Tataki de canard, légumes croquants*

Plats

- *Fondant de veau, crème de parmesan*
- *Gigot d'agneau basse température à la provençale*
- *Filet de canette à l'orange*
- *Dos de cabillaud crème de chorizo (ou crème de poivron)*
- *Filet de bar, crème de champagne*

Garnitures (2 au choix)

- *Ecrasé de pommes de terre citron, piment d'espelette*
- *Brochettes de grenailles confites*
- *Gratin dauphinois*
- *Fricassée de champignons*
- *Purée de carottes*
- *Ratatouille*

Fromages affinés

Dessert aux choix parmi la carte des desserts

Café et sélection de thé à volonté servis au buffet



Cocktail gamme 2

10 pièces dont une animation culinaire

ou

18 pièces (sans entrée) dont 2 animations culinaires

Entrées

- *Opéra foie gras (abricot/pistache ou framboise/pistache)*
- *Trilogie de saumon (rillettes, gravlax, tartare)*
- *Carpaccio de bar citron vert vanille, brunoise de mangue*
- *Tataki de thon rouge, soja gingembre miel, salade de jeunes pousses*
- *Tartare de boeuf au couteaux, pignons de pin et herbes fraîches*

Plats

- *Gambas rôties, risotto safrané, légumes de saisons (pas de garnitures à choisir)*
- *Cassolette de lotte aux petits légumes (une seule garniture à rajouter)*
- *Côte de veau aux éclats de morilles*
- *Poitrine de poulet fermier, la cuisse en rillettes, jus aux truffes*

Garnitures (2 au choix)

- *Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*
- *Brochettes de grenailles confites*
- *Gratin dauphinois*
- *Fricassée de champignons*
- *Purée de carottes*
- *Légumes de saison rôtis*
- *Tomates provençales*

Fromages affinés

Dessert aux choix parmi la carte des desserts

Café et sélection de thé à volonté servis au buffet



Carte des desserts

Entremet 3 chocolats

ou

Royal chocolat

ou

Framboisier (chocolat blanc framboises)

ou

Le Normand (biscuit spéculos, mousse calvados, pommes caramélisées)

ou

Cheesecake cake sans cuisson citron vert framboises

ou

Fraisier

ou

Bande mille-feuille mousseline aux grains de vanille caramel au beurre salé

ou

Assiette de 4 mini desserts: crème brûlée, mousse ivoire (chocolat blanc) aux fruits rouges, un chou à la crème ou macaron (choix à faire), et un entremet aux choix sur la liste des dessert (sauf royal au chocolat et mille feuille)

ou

Pièce montée 3 choux par personne

ou

Pièce montée 3 macarons par personne

Tous nos dessert sont fait-maison, sauf la pièce montée de choux qui sera faite par un prestataire



"HG"

Menu prestataire 20.00€

Entrée

Salade composée

Plat

Suprême de poulet, écrasé de pomme de terre

Fromage

Dessert

Gâteau au chocolat

**Le repas du personnel de service est fourni par nos soins*



"HG"

Menu enfant 20.00€

Cocktail enfant

Mini sandwich

Pop corn

Feuilletés au fromage

Verrines de bonbons

Entrées

Carpaccio de tomates/ mozzarella

ou

Assiette de charcuterie

Plats

Steak haché

ou

Suprême de poulet

Garnitures

Galette de pommes de terre

ou

Tagliatelles

Dessert

Gâteau au chocolat



"HG"

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 11h dont 3h de mise en place et débarrassage et 8h de service

Au-delà de 11 heures : 45€ ttc/heure supplémentaire

En cas de retard de service engendrant un service du dessert après minuit : 30.00 € TTC/h supplémentaire x2 cuisiniers

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

L'équipement de cuisine pour la préparation des mets culinaires

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

La mise en place et débarrassage



"HG"

Le repas dégustation

Afin de découvrir avec votre famille le menu de votre mariage, nous vous proposons un repas dégustation pour 6 personnes maximum, le 2e dimanche midi du mois de janvier, de l'année de votre mariage.

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

54.00€ /pers pour le Menu Ivoire

64.00€ /pers pour le menu Cristal

74.00€ /pers pour le menu Saphir

Dans le cas d'un achat d'un "Forfait Vin", un verre de chaque sorte vous sera proposé.



"HG"

Nos extras

Nos extras

<i>Pièce montée choux classique - Parfum vanille et nougatine</i>	2.70€/choux
<i>Pièce montée choux glaçage en sucre</i>	2.60€/choux
<i>3 parfums au choix : fruits rouges, vanille, chocolat, café, pistache, citron, caramel beurre salé, praliné</i>	
<i>Pièce montée macarons (en forme de cône)</i>	2.70€/macaron
<i>Corne d'abondance (choux et macarons)</i>	3.50€/choux ou macaron
<i>Déduction de 5.00€ sur le prix du menu si vous souhaitez ramener votre propre dessert</i>	

Divers

<i>Corbeille de fruits (pour 50 personnes)</i>	145.00€
<i>Soupe à l'oignon</i>	4.70€/pers.
<i>Plateau de fromages ou de charcuterie</i>	8.60€/pers.
<i>Trou Normand</i>	5.40€/pers.
<i>Trou Normand (alcool par le client)</i>	2.00€/pers.

Animations nocturnes

<i>Bar à mini crêpes (confiture, sucre et chocolat)</i>	3.60€/pers.
<i>Bar à gaufres</i>	4.20€/pers.
<i>Fondue de fruits au chocolat blanc ou noir</i>	3.60€/pers.



"HG"

Forfaits cocktails

(sans alcool)

Cocktails (avec soft)	10 pièces	18 pièces
Gamme 1	13.00€	25.00€
Gamme 2	19.00€	31.00€

Cocktail enfant	5.00€
------------------------	-------

Inclus dans vos menus, prix applicable pour les invités prévus uniquement au cocktail



Les forfaits soft inclus

Eaux plates et pétillantes

Coca-cola et jus de fruits (orange, multifruit et pomme)

Nos autres softs

3.90€/pers - 3 verres.

Bar à limonade ou thé glacé 3 parfums grenadine, pêche, citron (en grosse bonbonne à jus idéal pour l'accueil des invités lors des cérémonies extérieures)

Les cocktails sans alcool

3.30€/pers - 1 verre.

Cocktail Colibri (jus de citron, jus d'abricot et ananas)

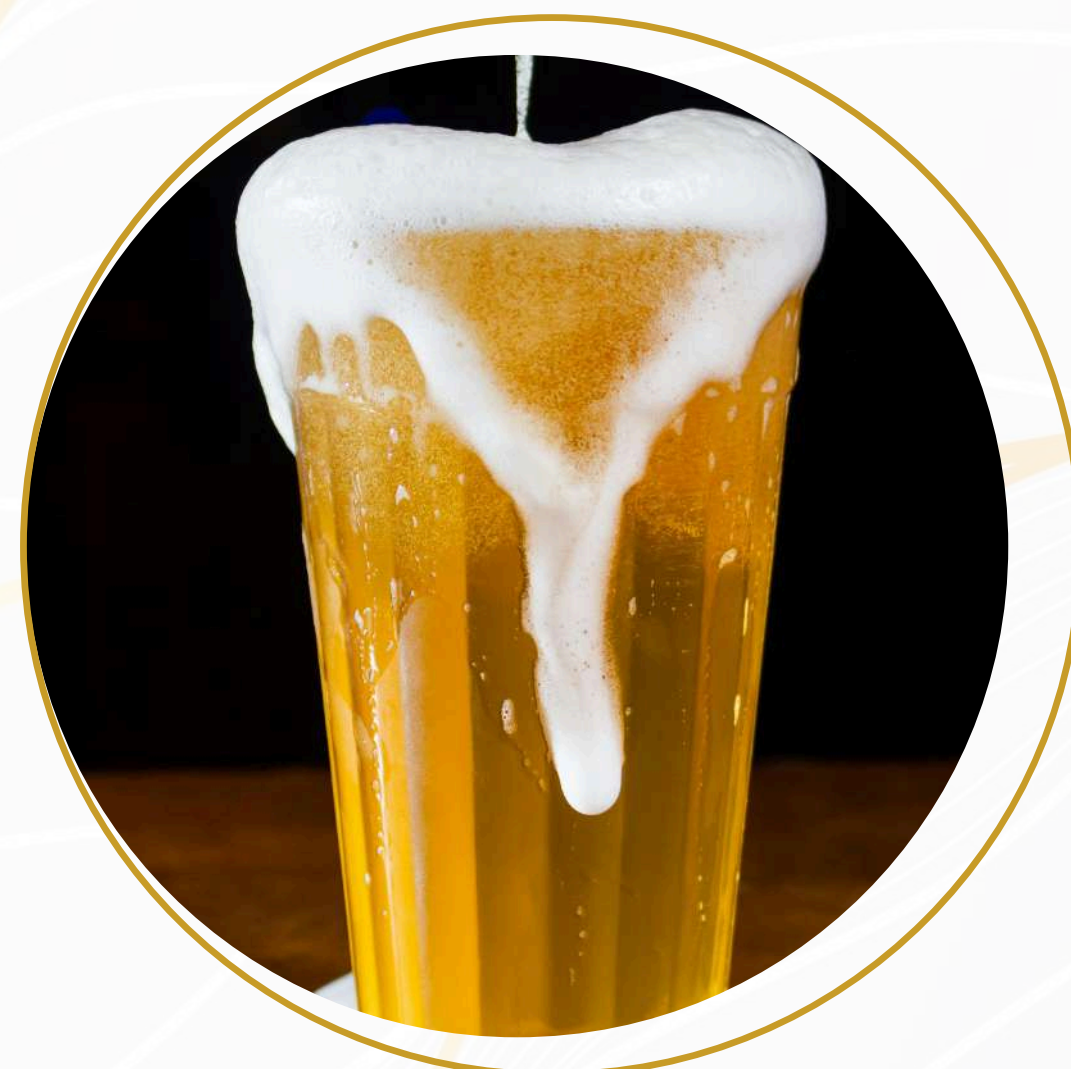
Cocktail Exotique (mangue, goyave et ananas)



Tarifs bières

	Prix de vente	Nombre de verres 25cl
Heineken - 5° - Fût Blade 8 litres	102.00€	32
Desperados - 5°9 - Fût Blade 8 litres	115.00€	32
Affligem Blonde - 6°7 - Fût Blade 8 litres	114.00€	32
Affligem Blanche - 4°8 - Fût Blade 8 litres	112.00€	32
Affligem fruit rouge - 5°2 - Fût Blade 8 litres	125.00€	32
<hr/>		
Heineken - 5° - Fût 20 litres	214.00€	80
Affligem Blonde - 6°7 - Fût 20 litres	238.00€	80
Pelforth - 5°8 - 20 litres	233.00€	80
<hr/>		
Heineken - 5°-Fût 30 litres	289.00€	120
Affligem blonde - 6°7- Fût 30 litres	348.00€	120
Pelforth Blonde - 5°5- Fût 30 litres	224.00€	120

Tireuse à bière et gobelets fournis



"HG"

Tous nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés

La cave

Les boissons du cocktail (3 coupes /pers)

Kir vin blanc	8.30€/pers.
Punch	10.50€/pers
Soupe champenoise (cointreau, sucre de canne, pulco et vin pétillant)	9.80€/pers.
Mojito (Bonbonne)	9.80€/pers.
Spritz	9.80€/pers.

Les Forfaits

Champagne Guesquin 2h à volonté	21.00€/pers.
Alcool (whisky et vodka) 2h à volonté	16.50€/pers.

Les Bulles

Crémant de Loire Monmousseau (75cl)	21.00€
Champagne Guesquin (75cl)	42.00€
Champagne EPC Blanc de blanc (75cl)	65.00€
Cascade de champagne (montage de la cascade et animation, hors champagne)	60.00€

*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	: 600€
≥ 100 personnes	: 700€
≥ 150 personnes	: 800€
≥ 200 personnes	: 950€

La glace sera facturée si toutes les boissons alcoolisées sont fournies par vos soins (25€ sac de 20kg)



"HG"

Forfaits vins

**Valable "à volonté" de l'entrée au fromage inclus*

Forfait 1

10.70€/pers.

Rouge : French Malbec - AOP Cahors - Domaine Baldes

Blanc : Vin de Lune - VDF Sud Ouest - Domaine Baldes

Rosé : Aurose Bain de midi - IGP Méditerranée

Forfait 2

9.80€/pers.

Rouge : Saint Amour - AOC Beaujolais - Château Bonnet

Blanc : Pouilly Fumé - IGP Domaine Aurélie Petit

Rosé : Rosefine - IGP Méditerranée

Forfait 3

8.70€/pers.

Rouge : Bordeaux Ronan - AOC Bordeaux - Château Clinet

Blanc : Anjou Printemps - AOC Val de Loire - Domaine des petits Quarts

Rosé : Chinon - AOC Chinon

*Les millésimes proposés sont susceptibles d'évoluer
Pas de notion de quantité sur les forfaits "à volonté"*



"HG"

La carte des vins

Vins rouges

French Malbec - AOP Cahors - Domaine Baldes	22.00€
Saint Amour - AOC Beaujolais - Château Bonnet	20.00€
Bordeaux Ronan - AOC Bordeaux - Château Clinet	20.00€
E.GUIGAL - Côtes du Rhône AOC	22.00€

Vins blancs

Vin de Lune - VDF Sud Ouest - Domaine Baldes	19.00€
Pouilly Fumé - IGP Domaine Aurélie Petit	21.00€
Anjou Printemps - AOC Val de Loire - Domaine des petits Quarts	18.50€
Moelleux - Mano à Mano Bergerac	15.00€

Vins rosés

Aurose Bain de midi - IGP Méditerranée	20.00€
Rosefine - IGP Méditerranée	19.00€
Chinon AOC	16.00€
Rosé malbec	18.00€

*Les Millésimes proposés sont susceptibles d'évoluer.
Les bouteilles non ouvertes pourront vous être remboursées après la prestation.*



"HG"

Buffet du lendemain

Début du service 12h

Tarif valable pour 50 personnes minimum - supplément de service en dessous de 50 personnes
(cf en bas de page)

GAMME 1

40.50€

- Assortiment de pains variés
- Plateau de charcuterie
- Rôti de boeuf 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

44.50€

- Base GAMME 1
- Poulet rôti, pommes de terre grenailles
- Assortiment de tartes aux fruits de saison
- Mignardises (3pièces/pers)

Inclus dans le prix

Jus d'orange - Coca-Cola - Eaux plates et gazeuses

Débarrassage : 15h00

***Tarif enfant : -50% (-12 ans)**

- de 20 adultes : supplément 200€

Entre 20 et 29 adultes : supplément 150€

Entre 30 et 39 adultes : supplément 100€

Entre 40 et 49 adultes : supplément 50€



"HG"

Brunch du lendemain

Début du service 11h

Tarif valable pour 50 personnes minimum - supplément de service en dessous de 50 personnes
(cf en bas de page)

GAMME 1

42.50€

- Assortiment de mini viennoiseries
- Petits pains variés et brioches
- Confiture, miel et beurre
- Plateau de charcuterie
- Rôti de boeuf 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

46.50€

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

Inclus dans le prix

Café - thé - chocolat chaud
Jus d'orange - Coca-Cola - Eaux plates et gazeuses

Débarrassage : 14h30

***Tarif enfant : -50%**

- de 20 adultes : supplément 200€

Entre 20 et 29 adultes : supplément 150€

Entre 30 et 39 adultes : supplément 100€

Entre 40 et 49 adultes : supplément 50€



"HG"

A vous de jouer,

faites votre choix et établissez votre devis

(Menus déjà inclus dans les forfaits clés en main)

Quantité	Désignation	Tarifs	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3
	Menu ivoire	93.00€			
	Menu Cristal	115.00€			
	Menu Saphir	125.00€			
	Menu Enfant	20.00€			
	Menu Prestataire	20.00€			
	Cocktail adulte supplémentaire Gamme 1 (10 pièces) sans alcool	13.00€			
	Cocktail adulte supplémentaire Gamme 1 (18 pièces) sans alcool	25.00€			
	Cocktail adulte supplémentaire Gamme 2 (10 pièces) sans alcool	19.00€			
	Cocktail adulte supplémentaire Gamme 2 (18 pièces) sans alcool	31.00€			
	Cocktail enfant supplémentaire	5.00€			
	Brunch adulte Gamme 1	42.50€			
	Brunch adulte Gamme 2	46.50€			
	Buffet froid adulte Gamme 1	40.50€			
	Buffet froid adulte Gamme 2	44.50€			
	Forfait vin n°1	10.70€			
	Forfait vin n°2	9.80€			
	Forfait vin n°3	8.70€			
	Autres...	...€			
	Autres...	...€			
	TOTAL TTC				



Vos interlocutrices


Marina CHAVEL

Responsable commerciale



Rigoureuse et attentionnée, Marina vous accompagnera dans l'organisation de votre réception.

Son expérience de plus de 10 ans et son savoir-faire vous permettront de libérer votre esprit pour vivre pleinement votre journée.
Son objectif : votre entière satisfaction.

 **06.14.72.64.89**

Charlotte DELEPINE



Assistante commerciale



Attentive et prévenante, elle saura répondre à vos attentes toujours avec le sourire.

Passionnée par l'hôtellerie et la restauration, ses expériences dans plusieurs gammes d'établissements lui ont permis de savoir s'adapter à toute situation.

 **06.10.23.92.18**

 **02.32.54.79.34 (touche 4)**
 **contact@lahaiedesgranges.fr**

"HG"

"H.G."