

Domaine de la Haie des Granges



EVENEMENTS

Professionnels

2025

"HG"

Tous nos prix sont en TTC

Formules séminaire 2025

Journée d'étude

Location de salle en journée
Accueil café et viennoiserie
Pause-café
Déjeuner 3 plats
Pause gourmande

à partir de 95€/pers.
tarif valable à partir de 8 pers.

à partir de 105€/pers.
Tarif valable pour 7 pers. et moins

Résidentiel

Location de salle en journée
Accueil café et viennoiserie
Pause-café
Déjeuner 3 plats
Pause gourmande
Dîner 3 plats
Nuitée en chambre Standard
Petit déjeuner

à partir de 240€/pers.
tarif valable à partir de 8 pers.

à partir de 260€/pers.
Tarif valable pour 7 pers. et moins

Demi journée d'étude

Location de salle en journée
Accueil café et viennoiserie
Pause-café
Déjeuner 3 plats

à partir de 70€/pers.
tarif valable à partir de 8 pers.

à partir de 78€/pers.
Tarif valable pour 7 pers. et moins

Nos salles



La Bergerie, une salle chaleureuse de 80 m2 avec une cuisine équipée où l'on se sent comme chez soi. Idéale pour des séminaires de 21 personnes ou moins.

Conférence



Jusqu'à 40 pers.

Réunion



Jusqu'à 21 pers.

Cocktail



Jusqu'à 40 pers.



L'Orangerie, une salle lumineuse de 150 m2, donnant sur nos jardins, propose d'autres avantages, sa superficie peut permettre plusieurs types d'aménagements, îlots, table en U ou encore en format théâtre.

Conférence



Jusqu'à 80 pers.

Réunion



Jusqu'à 27 pers.

Cocktail



Jusqu'à 100 pers.



La Grange, une salle pleine de charme de 220 m2 offrant de nombreuses possibilités, notamment, des animations, des cocktails d'entreprises ou encore des conférences.

Conférence



Jusqu'à 180 pers.

Cocktail



Jusqu'à 200 pers.

Le Spa Prestige

Cette prestation est en supplément

Le spa vous permettra de vous octroyer un moment de détente. Hammam, jacuzzi extérieur, sauna et piscine chauffée vous attendent.



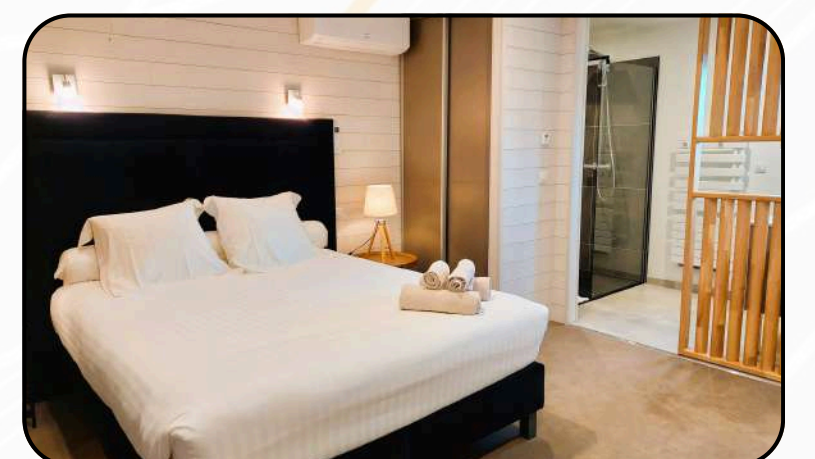
Le Millésime

Sous l'hêtre pleureur de la terrasse en été ou près de la cheminée en hiver, découvrez une cuisine française traditionnelle, élaborée à base produits locaux et de saison.



L'hôtel

Au cœur de la campagne Normande, bâti dans l'ancien corps de ferme du Domaine, 24 chambres de caractère déployées sur tout le site.



Composez votre prestation

Pour vos cocktails ou buffets privés :

Etape 1 : *choisissez votre salle*

Etape 2 : *choisissez votre formule cocktail ou buffet*

Nos salles

LOCATION GRANGE + ORANGERIE + JARDIN

Uniquement en semaine

• Déjeuner en semaine (10h à 15h30)	2 250 €
• Soirée en semaine (17h à 23h30)	2 500 €
• Journée (9h à 18h)	2 750 €

LOCATION ORANGERIE + JARDIN

Uniquement en semaine

• Déjeuner en semaine (10h à 15h30)	1 250 €
• Soirée en semaine (17h à 23h30)	1 250 €
• Journée (9h à 18h)	1 500 €

LOCATION BERGERIE

Uniquement en semaine

• Déjeuner en semaine (10h à 15h30)	500 €
• Soirée en semaine (17h à 23h30)	500 €
• Journée (9h à 18h)	650 €

Le prix de nos salles comprennent les tables & les chaises

MATERIEL

• Enceinte + micro	150 €
--------------------	-------

Cocktail 8 pièces 1h

By 



40 à 50 pers.	51 à 100 pers.	Au-delà de 101 pers.
23.00 €	22.80 €	22.50 €

8 Pièces cocktail salées

Mini club de Volaille aux épices indiennes

Canards confits et pommes au calvados de Normandie

Viande de grison et bille de mozzarella moutardée

Brochettes de Haddock mouse au citron et radis snacké

Oeuf au chaud froid de crustacés et mouillettes de saumon

Cheesecake de truite normande et carotte au cumin

Guimauves de patates douce, piment fumé et sésame

Macacake de fromage frais aux épices trappeur

Softs inclus :

Jus de fruits , eaux plates et pétillantes, coca cola

40 à 50 pers.	51 à 80 pers.	Au-delà de 81 pers.
2 Maîtres d'hôtel*	3 Maîtres d'hôtel*	+1 Maître d'hôtel par tranche de 40 pers.*

* 260€ par maître d'hôtel

Cocktail 15 pièces 1h30

By 



20 à 50 pers.	51 à 100 pers.	Au-delà de 101 pers.
35.00 €	34.80 €	34.30 €

10 Pièces cocktail salées

Mini club de Volaille aux épices indiennes
Canards confits et pommes au calvados de Normandie
Viande de grison et bille de mozzarella moutardée
Brochettes de Haddock mouse au citron et radis snacké
Oeuf au chaud froid de crustacés et mouillettes de saumon
Cheesecake de truite normande et carotte au cumin
Guimauves de patates douce, piment fumé et sésame
Macacake de fromage frais aux épices trappeur
Verrines Ganache de foie gras et abricots confits à l'anis
Verrines Saint jacques poêlée et panais

5 Pièces cocktail sucrées

Moelleux aux pommes et crémeux au kiwi
Cheesecake citron cassis sur un financier aux noisettes
Carotte cake à la framboise
Financier au chocolat et crémeux au sésame noir
Sucette banane sur lit de chococlat

Softs inclus :

Jus de fruits , eaux plates et pétillantes, coca cola

20 à 30 pers.	31 à 50 pers.	51 à 80 pers.	Au-delà de 81 pers.
1 Maître d'hôtel*	2 Maîtres d'hôtel*	3 Maîtres d'hôtel*	+1 Maître d'hôtel par tranche de 40 pers.*

* 260€ par maître d'hôtel

Cocktail 18 pièces 2h

By



20 à 50 pers.

51 à 100 pers.

Au-delà de 101 pers.

40.00 €

39.00 €

38.60 €

8 Pièces cocktail salées

Mini club de Volaille aux épices indiennes

Canards confits et pommes au calvados de Normandie

Viande de grison et bille de mozzarella moutardée

Brochettes de Haddock mousse au citron et radis snacké

Oeuf au chaud froid de crustacés et mouillettes de saumon

Cheesecake de truite normande et carotte au cumin

Guimauves de patates douce, piment fumé et sésame

Macacake de fromage frais aux épices trappeur

5 Pièces cocktail sucrées

Moelleux aux pommes et crémeux au kiwi

Cheesecake citron cassis sur un financier aux noisettes

Carotte cake à la framboise

Financier au chocolat et crémeux au sésame noir

Sucette banane sur lit de chococat

5 Pièces cocktail salées Street Food

Mini burger boeuf sauce Béarnaise

Roll de crevettes aux herbes fraîches et Granny Smith

Pain brioché de chou façon coleslaw

Wrap volaille et crème aux épices cajun

Wraps crudités

Softs inclus :

Jus de fruits , eaux plates et pétillantes, coca cola

20 à 30 pers.

31 à 50 pers.

51 à 80 pers.

Au-delà de 81 pers.

1 Maître d'hôtel*

2 Maîtres d'hôtel*

3 Maîtres d'hôtel*

+1 Maître d'hôtel par tranche de 40 pers.*

* 260€ par maître d'hôtel

Cocktail 25 pièces 2h30-3h

By



20 à 50 pers.

51 à 100 pers.

Au-delà de 101 pers.

56.00 €

55.00 €

54.00 €

11 Pièces cocktail salées froides

Boeuf relevé aux épices et pointe de wasabi

Canard laqué façon Tex Mex

Mille-feuille de foie gras au pain d'épices

Chaud froid de volaille à la truffe

Pince de saumon et petit pois wasabi

Tataki de thon au sésame noir

Oeuf au chaud froid de crustacés et mouillettes de saumon

Cheesecake de truite normande et carotte au cumin

Eclair ricotta radis et pickles

Radis poché au vinaigre de framboise émulsion betterave

Financier polenta et crème oignon

5 Pièces cocktail salées Street Food

Bonbon de volaille confit au caramel et moutarde à l'ancienne

Brioche de Homard, fromage frais et zestes de citron

Roll de crevette aux herbes fraîches et granny Smith

Mini briochains de burger de boeuf et sa béarnaise

Wraps crudités

3 Pièces cocktail salées chaudes

Brochette de gambas et abricot moelleux

Tournedos de boeuf lardé

Gougère à la Méditerranéenne feta et sarriette

6 Pièces cocktail sucrées

Chou craquelin praliné et caramel beurre salé

Les sucreries de Denis (chocolat pétillant et croquant)s

Sablé au chocolat noir et baies de Goji

Macaron à la framboise

Sucette banane sur lit de chocolat

Cheesecake citron cassis sur un financier aux noisettes

Softs inclus :

Jus de fruits , eaux plates et pétillantes, coca cola

20 à 30 pers.

31 à 50 pers.

51 à 80 pers.

Au-delà de 81 pers.

1 Maître d'hôtel*

2 Maîtres d'hôtel*

3 Maîtres d'hôtel*

+1 Maître d'hôtel par tranche de 40 pers.*

* 260€ par maître d'hôtel

En Option

By



Mini plat chaud 7.00 € / personne

Assortiment possible :

Lunch chaud bar sauce champagne et julienne de légumes

Lunch chaud parmentier de canard confit

Lunch chaud légumes rôtis aux cranberries

Coffret fromages 3.50€ / personne

Coffret pain 1.50 € / personne



Buffet froid

By La Haie des Granges



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

GAMME 1

37.00€

- 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

41.00€

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

Softs inclus :

Jus de fruits , eaux plates et pétillantes, coca cola

*-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€*

La cave



Les boissons du cocktail (2 coupes /pers)

Kir vin blanc (*crème cassis et pêche*)

6.00€/pers.

Kir Normand cidre local Clos de Cerisey (*crème cassis et pêche*)

6.00€/pers

Soupe champenoise (*cointreau, sucre de canne, vin pétillant*)

7.50€/pers.

Les boissons du cocktail (3 coupes /pers)

Kir vin blanc (*crème cassis et pêche*)

8.00€/pers.

Kir Normand cidre local Clos de Cerisey (*crème cassis et pêche*)

8.00€/pers

Soupe champenoise (*cointreau, sucre de canne, vin pétillant*)

9.50€/pers.

Les bulles

Crémant de Loire Monmousseau (75cl)

21.00€

Champagne Guesquin (75cl)

42.00€

Champagne EPC (75cl)

55.00€

Cascade de champagne (montage de la cascade et animation, hors champagne)

60.00€

Bières

	8L	20L	30L
Fût Heineken	98.00€	202.00€	275.00€
Fût Desperados	105.00€	-	-
Fût Affligem Blonde	110.00€	230.00€	343.00€
Fût Affligem Blanche	108.00€	-	-
Fût Affligem Rouge	120.00€	-	-

La carte des vins



Vins rouges

E.Guigal - Côtes du Rhône AOC

25.00€

Les Valengenets - Saumur Champigny AOC

22.00€

Domaine de La Croix de l'Ange - Beaujolais AOC

18.00€

Vins blancs

Moillard Grivot - Bourgogne Chardonnay AOC

20.00€

Joio - Coteaux Varois en Provence Blanc IGP

19.00€

Albrières Sauvignon - IGP Pays d'Oc

17.00€

Vins rosés

Rosé Joio - Coteaux Varois en Provence IGP

21.00€

Aurose Bain de Midi - IGP Méditerranée

20.00€

Angelliaume - Chinon AOC

16.00€

Vos interlocutrices


Marina CHAVEL

Responsable commerciale



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

Son expérience de plus de 12 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**

"H.G."