HÂPY-TRAITEUR

Brochure Mariage 2027

Avec service

Éveillez vos sens avec une signature culinaire aux saveurs tropicales, où l'élégance rencontre l'exotisme pour sublimer chaque instant de votre mariage

Hâpy-Traiteur
CRÉATEUR DE GOÛTS



SOMMAIRE

QUI SOMMES - NOUS	03 - 04
BAR ET EXPÉRIENCES	05-06
NOS ATELIERS CULINAIRES	07 - 11
NOS CRÉATIONS VIN D'HONNEUR	12 - 14
NOS FORMULES BRASERO	15 - 17
NOS FORMULES GOURMANDE SUCRÉES	18 - 20
BRUNCH DU LENDEMAIN	21 - 23
NOS ÉVÈNEMENTS	24 -27
ON PARLE DE NOUS	28 - 29
GALERIE	30 - 36
CONTACT	37

QUI SOMMES - NOUS ?

Audrey & Stelio



Deux passionnés de la gastronomie réunis par une même ambition :

Créer des réceptions élégantes, généreuses et profondément conviviales.

Cuisine maison • Produits frais • Saveurs tropicales • Prestations sur mesure.





LE CONCEPT HÂPY

Composez votre mariage avec nos différentes formules et ateliers.
Nous créons le reste.

Chez Hâpy Traiteur, chaque réception est entièrement personnalisable.

Cocktails
Ateliers culinaires
Vin d'honneur, buffet apéritif dinatoire
Brasero
Buffet de Desserts

Brunch du lendemain

Fait maison - Service compris - Vaisselle incluse - Personnalisable



BAR & EXPÉRIENCES

Bar & Expériences

Rafraîchissement d'accueil

4€ par personne
Servi en bonbonnière à partir de 16h30

- **Eaux détox :**

- *Citron, thym*
- *Fraise, menthe*
- *Ananas, Gingembre*
- *Orange, Basilic*
- *Pêche, framboise, romarin*

Les cocktails

AVEC ALCOOL : 8€/ personne

- **Le Mojito**

Sucre roux, menthe fraîche , citron vert, limonade , Rhum blanc de Guadeloupe
(Possibilité: Framboise, Passion, Fraise)

- **Le Planteur Caribéen**

Jus d'ananas, orange, passion, mangue, banane, pomme, gingembre, vanille, cannelle, rhum blanc de Guadeloupe

- **L'Exotique**

Jus de fleur d'hibiscus, sucre roux, citron vert, menthe, vanille, rhum blanc de Guadeloupe

Possibilité sans alcool : 5€ par personne

Servi en bonbonnière

Boissons

Sur demande, nous pouvons également vous proposer **bières, une sélection de vins, de softs, champagne** et le service du **café/thé** afin d'accompagner votre réception.

Toutefois, si vous souhaitez fournir vous-mêmes vos boissons, nous acceptons bien entendu cette possibilité sans appliquer de droit de bouchon.

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller et adapter les quantités en fonction du nombre d'invités et du déroulement de votre événement.

Notre service boissons comprend la verrerie, glaçons, tables nappées pour installer le bar



NOS ATELIERS CULINAIRES

Nos ateliers culinaires



Bar à le Noix de coco fraîche

12€ pièce

Ouverture de noix de coco fraîches et dégustation de leur eau naturelle pour une touche exotique et rafraîchissante lors de votre réception.



Bar à caviar

A partir de 18€ par personne

Sur devis (suivant le cours)

Environ 3g de caviar par blini, par personne
Minimum 40 personnes
(soit 125G)

Dégustation de caviar sur blinis

125g de caviar Classic BAERI

Nos ateliers culinaires



BAR à découpe de jambon
A partir de 50 personnes

- **Jambon Sec Le Tirabuixo 12 mois**
  Fondant, délicat et légèrement fruité.

- **Jambon Mangalica 24 mois**
  Jambon d'exception aux notes de noisette.

Servie avec des toasts
Bar à Beurre
Beurre doux, beurre truffé et beurre au pesto tartinés devant vous

A partir de

- **10€ par pers.**

- **15€ par pers.**



Bar à tartinade

Un atelier convivial où vos invités réalisent leurs propres créations gourmandes.

À partir de crostinis de pain grillé, chacun compose son toast en associant différentes tartinades, agrémentées de pousses et fleurs comestibles pour une touche élégante et colorée.

A partir de **6€ par personne**
(2 pièces/pers)

Crostinis (pain grillé)
Fleurs et pousses comestibles

- Houmous citron vert, coco
- Olivade
- Rillettes de morue façon créole
- Rillettes de poulet colombo

Nos ateliers culinaires

Le moment dont tout le monde parlera pendant votre cocktail.



Bar à Huîtres

Dégustation iodée & créations signatures

Bar à Huîtres de Bouzigues

5€/pièce

(Minimum 50 Huîtres)

Apportez une touche raffinée et originale à votre réception avec notre bar à huîtres élégamment présenté sur glace.

- ***NIRVANA***
  Kiwi, pomme Granny Smith, citron vert, oignons rouges et rhum de Guadeloupe
- ***NIKI***
  Gelée hibiscus, gingembre, menthe, citron vert, oignons rouges
- ***PASSIONATA***
  Fruit de la passion, citron vert, oignons rouges, rhum de Guadeloupe
- ***SWEETY***
  Framboise, balsamique, oignons rouges, rhum de Guadeloupe

Bar à Huîtres

Dégustation iodée & créations signatures

Huîtres Guillardeau

Sur devis

Surnommées les « Rolls-Royce de l'huître », les huîtres Gillardeau sont reconnues pour leur chair généreuse, leur texture croquante et leur équilibre parfait entre douceur et notes iodées. Une huître d'exception qui sublime votre réception et ravira les amateurs de produits de la mer.



Cave à cigares & dégustations de Rhums arrangé



Bar Rhum arrangé

5€ le shooter

3 rhums arrangés maison
Fruits • Épices • Vanille • Saveurs des Antilles.
Une dégustation conviviale autour de créations artisanales signées Hâpy.



Bar à Cigares by Hâpy

Sur une base de 16 cigares

350€ la cave

Stélio vous propose de découvrir un bar à cigares à partager avec vos convives, autour d'une sélection réalisée avec soin.

Passionné depuis plusieurs années, il a sélectionné pour vous des cigares doux et équilibrés, provenant de différentes origines, Cuba, République Dominicaine, Nicaragua, Honduras, afin d'offrir une expérience agréable aussi bien aux amateurs qu'aux novices.

Ce moment convivial permet à vos invités de profiter d'une dégustation raffinée dans une atmosphère élégante et détendue, idéale pour prolonger votre réception.

Nous pouvons également adapter la sélection selon vos goûts et vos envies, afin de proposer des cigares parfaitement en accord avec votre événement.


VIN D’HONNEUR

Vin d’honneur et apéritif dinatoire

Formule Essentiel dînatoire

12 pièces par personne et les planches à partager

à partir de 45,90€ par personne

Composez votre sélection de mignardises

- 6 pièces Essentielles
- 5 pièces Gourmandes
- 1 pièce Signature

Planches Grazing à partager

Vin d’honneur Gourmand

9 pièces par personne

à partir de 32,90€ par personne

- Composez votre sélection de mignardises

- 5 pièces Essentielles
- 2 pièces Gourmandes
- 2 pièces Signature

- OU Table grazing à partager

Pour une expérience dînatoire complète et conviviale, associez une formule Brasero.

Formule signature

7 pièces par personne

à partir de 29,90€ par personne

Composez votre sélection de mignardises

- 3 pièces Essentielles
- 2 pièces Gourmandes
- 2 pièces Signature
-

Pour une expérience dînatoire complète et conviviale, associez nos ateliers culinaires et Brasero.

Nos buffets comprennent les assiettes cocktail en porcelaine, cuillères serviettes. Chaque prestation peut être personnalisée selon vos envies.
Nos formules sont indiquées service compris, déplacement 10km autour de Béziers compris

Nos créations :









Création Essentiel

Accras de morue et sa sauce créole

Assortiment Mini tartelettes
Poulet colombo, oignons confits, crevettes créoles

Croq Mr

Croq raclette, serrano, cornichons

Croq Saumon fumé, cheddar

Croq truffé

wrap au saumon fumé

wrap poulet colombo

Wrap Fromage frais, miel, noix de pécan

Verrine de légumes du moment

Douceur Rôtie au Cumin & Cacahuètes

Club Méditerranéen à l'olivade, sesame

Toast chèvre frais, tomates confites aux herbes

Toast Végétal Exotique

Création Gourmande

Sucette de poulet panée à la cacahuète et sa sauce aigre-douce

Mini Hot dog, ketchup/moutarde, oignons

Mini Burger boeuf saveurs Méditerranéennes

Bao effiloché de porc au thym, crème de romarin

Mini Burger végétarien,

Toast élégant, beurre truffé et serrano

Toast chèvre frais, magret séché, miel et noix

Briochette burrata, pistaches concassées

Verrine de patate douce au lait de coco et noisettes concassées

Inspirée d'une pole bowl , évasion coco crevette

Cheesecakes parmesan basilic et jambon serrano

Club parisien truffé

Club Caraïbes, crème morue créole

Création Signature

Grosse Crevette panée à la noix de coco et sa sauce aigre douce

Mini Lobster Hormard aux saveurs caraïbes

Biochette foie gras maison, rhum Don Papa, miel local et vanille, confiture exotique

Verrine de Tartare de saumon exotique, mangue, gingembre et sa vinaigrette vanillée

Verrine Carpaccio de boeuf vinaigrette ananas, gingembre, citron vert, rhum

Verrine Tartare de thon truffé saveurs créoles

Verrine raviole crevette aux saveurs exotiques et jus citronnelle/coco

Verrine carpaccio de boeuf, vinaigrette anans, gingembre, rhum blanc

Carpaccio de Saint Jacques, passion, caviar (avec supplément)

Composez votre vin d'honneur à votre image en sélectionnant différentes catégories, pour une expérience riche, variée et gourmande.


BRASERO

Nos Formules Brasero

Formule Brasero essentiel

4 Brochettes par personne

29,90€ par personne

Composez votre sélection de Brochettes

- 2 pièces essentielles
- 1 pièce gourmande
- 1 pièce garniture

Formule Brasero gourmand

5 Brochettes par personne

37,90€ par personne

Composez votre sélection de Brochettes

- 2 pièces essentielles
- 1 pièce gourmande
- 1 pièce signature
- 1 pièce garniture

Formule signature

6 Brochettes par personne

44,90€ par personne

Composez votre sélection de Brochettes

- 1 pièce essentielle
- 2 pièces gourmandes
- 2 pièces signatures
- 1 pièce garniture

Nos buffets comprennent Assiettes cocktail et serviettes. Chaque prestation peut être personnalisée selon vos envies.
Nos formules sont indiquées service compris et déplacement 10km autour de Béziers Compris

Nos brochettes :

Préparées maison et assaisonnées avec nos marinades signature, nos brochettes offrent des saveurs généreuses et authentiques qui raviront vos convives.

Selection essentiel

Brochette de poulet colombo

Brochette boeuf paprika fumé et herbes de Provence

Selection garniture

Brochette de pommes grenailles en persillade

Brochettes de légumes au pesto

Selection gourmande

Brochette de canard en persillade

Brochette d'Agneau épices orientales et miel

Brochette de thon comme un tataki sauce créole façon Hâpy

Selection signature

Noix de Saint-Jacques dans sa coquille et beurre blanc vanillé

Brochette d'espadon, crème coco/curry

Brochette de gambas flambées au rhum

Créez un atelier brasero à votre image en sélectionnant différentes pièces, pour une expérience chaleureuse, gourmande et inoubliable.

FORMULE GOURMANDE SUCRÉE

Formule Gourmande Sucrée

Formule essentiel sucrée

3 pièces par personne
10,90€ par personne

Composez votre sélection de Mignardises sucrées

- 1 pièce essentielle
- 1 pièce gourmande
- 1 Pièce signature

Formule gourmand sucrée

4 pièces par personne
16,90€ par personne

Composez votre sélection de Mignardises sucrées

- 2 pièces essentielles
- 1 pièces gourmande
- 1 pièces signature

Formule signature sucrée

3 pièces par personne
1 part de wedding cake
A partir de 22,90€

Composez votre sélection de Mignardises sucrées

- 1 pièces essentielles
- 1 pièces gourmande
- 1 pièces signature
- 1 part wedding cake (suivant le thème)

Nos formules comprennent les assiettes en porcelaine et les serviettes. Chaque prestation peut être personnalisée selon vos envies.
Nos formules sont indiquées service compris et déplacement 10km autour de Béziers Compris

Nos créations sucrées

Réalisées maison avec passion, nos créations sucrées apportent une touche de douceur et de gourmandise qui viendra sublimer votre réception.

Création sucrée essentiel

Tourment d'amour

Mini brownies exotique

Mini brioche Perdue, sauce caramel, amandes effilées caramélisées

Création sucrée gourmande

Mini pavlovas, mousse vanille et fruits frais

Mini baba, rhum arrangé, mousse vanille et fruits frais

Macarons

Tartelettes du chef

Création sucrée signature

Verrine blanc-mangé coco, mangue fraîche et crumble coco

Verrine façon Snickers, mousse cacahuète, sauce caramel, cacahuètes concassées

Verrine, mousse, caramel, ananas, caramélisé et Popcorn

Brochettes de fruits frais et sa sauce chocolat chaud



BRUNCH DU LENDEMAIN



Nos Formules Brunch

Formule brunch essentiel
(Hors livraison)

à partir de**19,90€ par personne**

8 pièces par personne

Sélectionner vos pièces dans les listes

- 4 pièces essentielles
- 3 pièce gourmandes
- 1 Pièce signature

Possibilité de livrer les boissons (café, thé, chocolat chaud antillais, jus de fruits)

Formule brunch gourmand
(Hors livraison)

à partir de**24,90€ par personne**

7 pièces par personne et planche grazing à partager

Sélectionner vos pièces dans les listes

- 3 pièces essentielles
- 3 pièce gourmandes
- 1 Pièce signature
- Planche grazing à partager

Formule brunch signature
En présentiel
Minimum 25 Personne
(3h de présentiel - 2 personnes (11h30- 14h30)

A partir de 42,90€ par personne

6 pièces par personne, planche à partager, atelier oeuf brouillés)

Sélectionner vos pièces dans les listes

- 3 pièces essentielles
- 2 pièce gourmandes
- 1 Pièce signature
- Planche grazing à partager

(possibilité végétarien)

- Atelier Oeuf brouillé minute, Préparé à la demande
- **Bar à Boissons (Supplément 15€/pers.)**

Nos formules essentiel et gourmand comprennent assiettes recyclable, serviettes - Possibilité de personnaliser la formule.
Formule SIGNATURE : Assiettes cocktail en porcelaine, service compris, déplacement 10KM autour de Béziers

Nos créations brunch

Créations salées et sucrées
Réalisées maison avec passion, nos créations salées et sucrées offrent un moment gourmand et convivial pour prolonger les festivités autour de votre brunch.

Selection essentiel

Mini croque Monsieur

Mini croque saumon cheddar

Mini croque truffé

Mini croissant

Mini Pain au chocolat

Selection grazing

Sélection de 4 charcuterie et 4 fromages, pain, crackers, gressin sésame

Possibilité grazing végétarien

Selection gourmande

Toast de chèvre frais et tomates cerises confites

Buns poulet colombo, cheddar

Buns ketchup, cheddar, oeufs

Roulé oeuf gourmand, chèvre frais, saumon fumé

Brownies exotique

Brochette de fruits frais

Panecake sucré vanillé maison et Nutella

Selection signature

Verrine de fromage blanc, confiture exotique et muesli caraïbe

Toast avocat, saumon fumé

Verrine de salade de frutis frais maison

Brioche perdue maison, sauce caramel et amandes effilées caramélisées

Sélection boissons Hâpy
Pour minimum 25 personnes

- Café / thé (bar à thé)
- Chocolat chaud antillais
- Jus multifruits
- Elixir Hâpy infusion glacée
- Eau plate
- Eau gazeuse

Verrerie comprise



NOS ÉVENEMENTS



Succombez à l'élégance tropicale, où le raffinement rencontre l'exotisme pour sublimer le plus beau jour de votre vie.

À travers une fusion audacieuse de saveurs tropicales et de créations gourmandes, nous imaginons pour vous une expérience culinaire unique, pensée pour émerveiller vos convives et marquer les esprits.

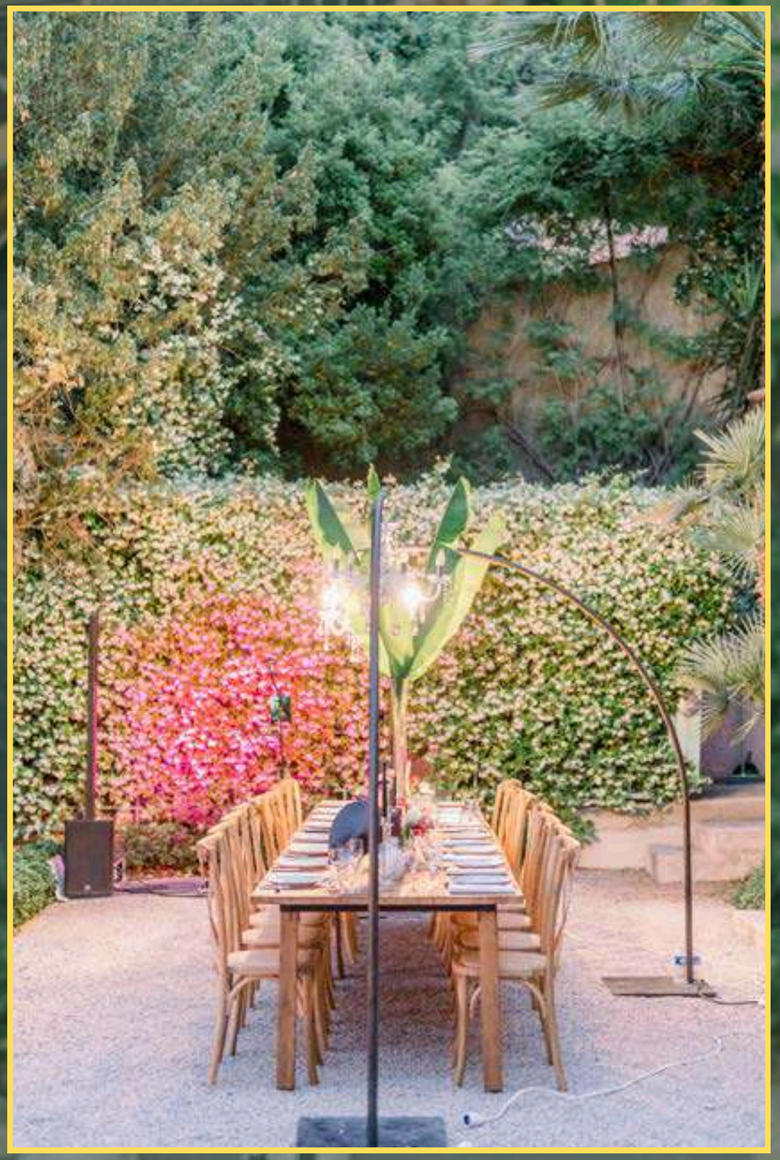
Notre équipe dévouée met tout son savoir-faire au service de votre mariage, en créant une atmosphère à la fois chaleureuse, sophistiquée et parfaitement harmonieuse.

Laissez-nous donner vie à votre réception grâce à un service attentif, des mets d'exception et une esthétique tropicale chic, afin de faire de ce moment un souvenir inoubliable.
Parce que chaque détail compte, nous vous accompagnons dans la création d'une célébration à votre image, élégante, gourmande et résolument unique.












Menu


LOVE

ON PARLE DE NOUS

weddingchicks.com

WEDDING CHICKS Are you a vendor? Start here! Submit Feature Subscribe Sign in

PLANNING TOOLS VENDORS INSPIRATION WEDDING WEBSITES FREE PRINTABLES RENT YOUR TUX STORIES



Shot at the **Jardin du Mas**, on the edge of the Mediterranean, the idea for this inspiration shoot combined a touch of the exotic with the elegance of a wedding in the south of France. Keep scrolling to see all of the beautiful photos by **Virginie Templier** of the planning by **Lelia Wedding**, including flowers by **Meharee Design Floral**, videography by **Gael Hidalgo Films**, and catering by **Hapy Traiteur**. The full gallery for this inspo is at the bottom of this page and should not be missed!





RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE L'ARTICLE EN CLIQUANT ICI



GALERIE




















































Nous contacter

POUR PLUS D'INFORMATIONS CLIQUEZ SUR CHAQUE LIEN CI-DESSOUS

Plus de 165 avis google

06 26 32 68 34

hapyytraiteur@gmail.com

15 Avenue Saint Saëns - 34500 Béziers

notre site internet

@hapy_traiteur

@hapytraiteur