NEW

Notre carte

2026 - 2027

Ne commandez pas juste un plateau...
Composez votre réception.

hapyytraiteur@gmail. com.

Hâpy-Traiteur
CRÉATEUR DE GOÛTS

06-26-32-68-34

Comment composer son buffet

Pour garantir la qualité de nos prestations et de notre organisation,
un minimum de commande de 250€ est demandé.
Nos plateaux comprennent serviettes est cuillères

Tous nos plateaux sont proposés hors livraison, hors présentiel
Devis personnalisé possible selon vos envies et votre événement.

Possibilité de commander **nos formules en version sans gluten ou sans lactose, demande de devis**

Pour un Apéritif
Nous conseillons **Entre 6 à 10 pièces salées par personne**

Pour un Apéritif déjeunatoire ou dinatoire
Nous conseillons **entre 12 à 16 pièces salées par personne**
et **entre 3 et 5 pièces sucrées par personne**

Quelle est la différence ?

Apéritif
Un moment convivial avant le repas, composé d'une sélection de bouchées salées, verrines et pièces cocktail, idéal pour accompagner un verre et ouvrir l'appétit.

Apéritif déjeunatoire ou dînatoire
Une formule complète et gourmande composée d'un assortiment de pièces salées et sucrées, permettant de remplacer un repas traditionnel

hapyytraiteur@gmail. com.

Hâpy-Traiteur
CRÉATEUR DE GOÛTS

06-26-32-68-34

L'Apéro Dînatoire Hâpy

Formule complète - 250€

Pour 10 à 12 personnes
136 salées + 36 sucrées.

Serviettes & couverts inclus • Prêt à servir
Vous recevez, Hâpy s'occupe de tout

Composition

Pièces chaudes :

16 Mini Croque-Monsieur

Pièces froides

24 Verrines Douceur Rôtie au Cumin & Cacahuètes
Carottes lentement rôties aux épices douces, crème légère et éclats de cacahuètes croquantes

20 Wraps saumon fumé
Saumon fumé, chèvre frais et salade croquante

20 Toasts Végétal Exotique
Houmous coco subtilement parfumé et pointe de citron vert

20 Navettes Évasion Tropicale
Poulet aux épices douces, sauce curry mangue et citron vert

20 Clubs Méditerranéens
Olivade parfumée et éclats de graines de sésame

16 Toasts Élégance
Beurre truffé délicat et jambon Serrano

Douceurs sucrées :

12 Mini brownies exotiques maison
12 Mini brioches perdues sauce caramel & amandes caramélisées maison
12 Macarons artisanaux assortisanaux

hapyytraiteur@gmail.com Hâpy-Traiteur *06-26-32-68-34*

1. Nos Formules apéritives

Pour un apéritif complet et généreux, nous vous conseillons d'associer une formule apéritive, quelques pièces chaudes et une note sucrée.

Plateau Essentiel Apéritif
115€ pour 10 personnes – 80 pièces
(soit 11,50€ / personne)

Une sélection fraîche, colorée et gourmande, idéale pour un apéritif convivial aux saveurs douces et ensoleillées.

Composition

20 Wraps Méditerranéens
Chèvre frais, herbes, miel, noix de pécan et salade croquante

20 Clubs Méditerranéens
Olivade parfumée et éclats de graines de sésame

20 Toasts Végétal Exotique
Houmous coco subtilement parfumé et pointe de citron vert

10 Navettes Évasion Tropicale
Poulet aux épices douces, sauce curry mangue et citron vert

10 Verrines Douceur Rôtie au Cumin & Cacahuètes
Carottes lentement rôties aux épices douces, crème légère et éclats de cacahuètes croquantes

Version apéritif dînatoire XXL (Le double), soit 160 pièces : 230€

hapyytraiteur@gmail. com.

Hapy-Traiteur

06-26-32-68-34

Plateau Gourmand Apéritif
143€ pour 10 personnes – 80 pièces
(soit 14,30€ / personne)

Un assortiment plus généreux et raffiné, mêlant fraîcheur, caractère et notes méditerranéennes et exotiques

Composition

10 Navettes Saumon Fumé
Saumon fumé et chèvre frais

20 Wraps Poulet Créole
Poulet colombo, et salade croquante

20 Clubs Parisiens
Jambon sélectionné et beurre délicat

20 Toasts Méditerranéens
Chèvre frais aux herbes et tomates confites au thym

10 Verrines Délice du Soleil
Tartare de tomates mûries au soleil, mozzarella burrata, pesto délicatement parfumé au basilic et touche croquante

Version XXL apéritif dînatoire (Le double)
soit 160 pièces : 286€

Plateau Signature Apéritif
153€pour10 personnes –80pièces
(soit 15,30 € / personne)

Une sélection raffinée aux accents méditerranéens et exotiques, pensée pour offrir un apéritif plus élégant, plus gourmand et plus marquant.

Composition:

20 Club Caraïbes
Crème de morue aux saveurs créoles, oignons croustillants

20 Toasts du Sud
Crème cheese onctueuse, chorizo délicatement relevé et éclats d'olives noires

20 Wraps saumon fumé
Saumon fumé, chèvre frais et salade croquante

10 Clubs Parisiens truffés
Jambon sélectionné et beurre truffé délicat

10 Verrines Évasion Coco & Crevettes
Inspirée du poké bowl : riz parfumé au lait de coco, crevettes délicatement assaisonnées, mangue, citron vert, menthe fraîche et petit pois

Version XXL Apéritif dinatoire (Le double)
soit 160 pièces: 306€

hapyytraiteur@gmail. com.

Hapy-Traiteur

06-26-32-68-34

2.Completez votre apéritif
Nos plateaux Froids

- **Plateau Club - 32 pièces - 52€**

8 Club Parisien : Jambon sélectionné et beurre délicat dans un pain moelleux
8 Club Parisien truffé: Jambon sélectionné et beurre délicat dans un pain moelleux
8 Club Caraïbes: Crème de morue aux saveurs créoles, oignons croustillants
8 Club Méditerranéen: Olivade parfumée et éclats de graines de sésame

- **Plateaux wraps -45 pièces - 65€**

16 Wraps Méditerranéen: Chèvre frais, herbes de Provence, miel, noix de pécan concassées et salade croquante
16 Wraps Saumon fumé: chèvre frais citronné aux herbes et salade croquante
16Wraps Créole: Poulet colombo, mayonnaise légère et salade croquante

- **Plateaux Navettes - 40 pièces - 68€**

10 Navettes saumon: Saumon fumé, fromage frais citronné aux herbes
15 Navettes Soleil Méditerranéen: Courgette grillée, pesto parfumé parmesan (**été - printemps)**
ou 15 Navettes automnale : Crème de champignons, noisettes concssées **(automne - hiver)**
15**Navettes Évasion Tropicale**: poulet aux épices douces, sauce curry mangue, citron vert

- **Plateaux de toasts - 36 pièces - 48€**

9 **Toast Élégance :** Beurre truffé délicat et jambon Serrano
9 **Toast Végétal Exotique:** Houmous coco subtilement parfumé et pointe de citron vert
9 **Toast Méditerranéen :** Chèvre frais aux herbes de Provence et tomates confites au thym
9 **Toast du Sud :** Crème cheese onctueuse, chorizo délicatement relevé et éclats d'olives noires.

Plateaux Mini Lobster de Homard - 40 pièces - 129€ **LA PIECE MAÎTRESSE**

40 Lobster de homard aux saveurs créole, mayonnaise Colombo

hapyytraiteur@gmail. com. Hapy-Traiteur ***06-26-32-68-34***

Nos plateaux de verrines

Des créations fraîches, élégantes et gourmandes, idéales pour sublimer vos apéritifs avec raffinement.

- **Plateau verrine de légumes - 24 pièces - 45€**

Une verrine fraîche, légère et colorée, parfaite pour apporter une touche végétale et ensoleillée à vos réceptions.

24 verrines inspirées d'un taboulé, composées de légumes du moment et relevées d'une vinaigrette citron vert.

- **Plateau Douceur Rôtie au Cumin & Cacahuètes - 24 pièces - 45€**

Une création végétarienne gourmande et pleine de douceur, subtilement relevée par les épices et le croquant des cacahuètes.

24 verrines, Carottes lentement rôties aux épices douces, crème légère, éclats de cacahuètes croquantes

- **Plateau verrines délice du Soleil- 24 pièces - 58€**

Une verrine fraîche, généreuse et intensément parfumée, idéale pour apporter une touche méditerranéenne chic à votre apéritif.

24 Tartare de tomates mûries au soleil mozzarella burrata, pesto délicatement parfumé au basilic et touche croquante.

- **Plateau Patate douce - 24 pièces - 58€. NOTRE COUP DE COEUR**

Une verrine douce, originale et réconfortante, qui séduit par son équilibre entre gourmandise, rondeur et finesse.

24 Mousseline de patate douce, lait de coco et noisettes concassées

hapyytraiteur@gmail. com. Hâpy-Traiteur ***06-26-32-68-34***

Nos plateaux de verrines

Des créations fraîches, élégantes et gourmandes, idéales pour sublimer vos apéritifs avec raffinement.

- **Plateau Evasion coco et crevettes - 24 pièces - 63€** **LA PETITE NOUVELLE**

Une création exotique, fraîche et raffinée, pensée pour apporter élégance et dépaysement à vos réceptions.

24 verrines inspirées du poké bowl : riz parfumé au lait de coco, crevettes délicatement assaisonnées, mangue, touche de citron vert, menthe fraîche et petit pois.

- **Plateau cheesecake - 24 pièces - 63€**

Une bouchée élégante et ultra gourmande, parfaite pour apporter une touche chic et originale à vos apéritifs

24 cheesecakes parmesan, basilic, crumble et serrano

- **Plateau Tartare de saumon - 24 pièces - 86€** **LE BEST-SELLER**

Une verrine fraîche, raffinée et très appréciée, idéale pour les apéritifs élégants et les tables qui marquent les esprits.

24 Tartare de saumon exotique, mangue, gingembre, vinaigrette vanille citron vert

- **Plateaux Carpaccio de boeuf -24 pièces - 86€**

Une création plus audacieuse et raffinée, pensée pour les amateurs de saveurs délicates et de bouchées plus haut de gamme.

24 Carppaccio de boeuf, vinaigrette ananas gingembre, oignons rouges

hapyytraiteur@gmail. com. Hâpy-Traiteur ***06-26-32-68-34***

Nos plateaux Grazing

Plateau Charcuteries &Fromages à partager

63€ - (6-8 personnes)

Le grand classique revisité, généreux et convivial
Un plateau gourmand et raffiné, pensé pour créer un moment de partage chaleureux autour de saveurs authentiques et de produits soigneusement sélectionnés

Sélection de charcuteries
Chorizo, jambon Serrano, fuet et boudin noir

Sélection de fromages
Cantal, mimolette, tomme et mousse de chèvre frais aux herbes de Provence

Accompagnements
olivade, fruits frais, noix et cornichons

Compléments
Crackers grazing au sésame et pain

Plateau Végétarien à partager

63€ - (6 à 8 personnes)

Un plateau frais, coloré et généreux, pensé pour sublimer vos apéritifs avec une touche végétale, élégante et pleine de fraîcheur

Composition
Sélection de légumes croquants de saison
Champignons de Paris, choux, carottes, radis, tomates cerises et concombre

Dips maison
Houmous coco, citron vert et gingembre
Fromage blanc, menthe et moutarde douce
Olivade

Accompagnements
Gressins, crackers, pain et amandes torréfiées aux herbes de Provence

hapyytraiteur@gmail. com. Hapy-Traiteur ***06-26-32-68-34***

Nos plateaux Chauds

Le truc qui transforme un simple apéritif en vraie réception

- **Plateau Accras - 50 pièces - 95€. L'INCONTOURNABLE**

Unespécialité emblématiqueetpleine de caractère,idéalepourapporterunetouche chaleureuse, ensoleillée et authentique à vos apéritifs.

50 Accras de morue tout droit venus de Guadeloupe, délicatement assaisonnés, servis avec une sauce créole relevée.

- **Plateau Sucettes de poulet - 20 pièces - 62€**

Une pièce chaude croustillante, généreuse qui séduit autant les enfants que les adultes.

20 Sucettes de poulet panées à la cacahuète et sauce aigre douce

- **Plateau Mix Burgers / Hot dog - 40 pièces - 95€**

Le plateau plaisir par excellence,parfait pour un apéritif plus généreux et résolument gourmand.

20 Mini burgers boeuf aux saveurs méditérranéennes ou exotique
20 Hot dog gourmand crousty

- **Plateaux Mix Croq - 32 pièces - 52€**

Des bouchées chaudes fondantes et croustillantes, revisitées avec gourmandise pour plaire à tous les palais

16 Croq saumon fumé cheddar
8 croq Mr
8 Croq Mr truffé ou 8 racelette, jambon sec et cornichon (hiver)

- **Plateau de mix tartelettes - 60 pièces- 95€**

Unassortimentraffinéde minitartelettesauxsaveursensoleillées, idéal pour enrichir vos apéritifs avec originalité et gourmandise

60 Mix tartelettes, poulet colombo/ oignons confits/ crevettes créole

hapyytraiteur@gmail. com.

Hâpy-Traiteur

06-26-32-68-34

3. Pour finir sur une note sucrée

Puis finir par une note sucrée

Plateaux mix sucré : 40 pièces - 63€

20 Mini brownies exotiques
20 Mini brioches perdues sauce caramel & amandes caramélisées

Plateaux Tourment d'amour : 60 pièces - 95€

60 Tourment d'amour

Plateaux Babas : 40 pièces - 93€ - SIGNATURE

40 Baba au rhum maison, mousseline vanille et multifruits

Plateaux Pavlovas : 40 pièces - 93€

40 mini pavlovas, mousse vanille et multifruits

Plateaux Assortiment Macarons artisanaux : 23 pièces - 52€
Pour les gros évènements, possibilité floquer, de personnaliser les macarons sur demande

Plateaux Assortiment Tartelettes artisanales - 65€
selon l'inspiration du chef : 23 pièces

Plateaux 25 Brochettes de fruits frais maison et sauce chocolat - 69€

Les plateaux de verrines Sucrées

***24* Verrines blanc-mangé coco & mangue, crumble coco - 69€**

24 Verrines mousse cacahuète, caramel, et cacahuètes concassées - 69€

24 Verrines gourmandes caramel, ananas caramélisé & popcorn - 69€

hapyytraiteur@gmail. com.

Hâpy-Traiteur

06-26-32-68-34

4.Nos Formules Brunch

Pour minimum 10 personnes

Brunch Essentiel

1 Mini viennoiserie
(pain au chocolat ou croissant)
1 Pancake vanillé maison et Nutella
1 Brownie exotique

2 Navette Évasion Tropicale: Poulet aux épices douces, sauce curry mangue, citron vert
1 Toast chèvre frais & tomates confites
1 Demi Roulé oeuf, chèvre frais, saumon fumé

19 € / personne

Brunch Gourmand

2 Mix mini viennoiserie
(pain au chocolat et croissant)

1 Verrine salade de fruits frais maison
1 Brioche perdue à la fleur d'oranger, sauce caramel, amandes éffilées caramélisées

1 Toast avocat & saumon fumé
1 Mini Croque-monsieur truffé
2 Mini Wrap Méditerranéen : Chèvre frais, herbes de Provence, miel, noix de pécan

25 € / personne

Brunch Signature Hâpy
35€ par personne

La partie Sucrée

1 Mix mini viennoiserie
(pain au chocolat ou croissant)
1 Pancake vanillé maison et nutella
1 Verrine Salade de fruits frais maison
1 Brioche perdue à la fleur d'oranger sauce caramel & amandes éffilées caramélisées

La partie salée

2 Mini Wrap Méditerranéen : Chèvre frais, herbes de Provence, miel, noix de pécan
1 Toast avocat & saumon fumé
1 Mini Croque-monsieur
1 Mini Croque Mr truffé

Plateau charcuterie / fromages / pain

hapyytraiteur@gmail. com.

Hâpy-Traiteur

06-26-32-68-34

5.Option Complémentaire

Nous vous conseillons environ 1 litre de boisson pour 4 à 5 personnes, selon la durée et le type d'événement.

Avec alcool

Planteur Maison - 24€/L (environ 5 verres)
Thermos de 2,8L - 62€/L (environ 15 verres)
Une recette maison ensoleillée, fruitée et généreuse, idéale pour accompagner vos apéritifs et prolonger les beaux moments de partage.

Vin de la région - 18€ (75cl)
Domaine des gravière, Point G
Blanc, Rouge ou Rosé

Sans Alcool

Cocktail signature à base d'hibiscus - 19€/L (environ 5 verres)
Theermos de 2,8L - 52€ (environ 15 verres)
Une boisson rafraîchissante aux notes d'hibiscus, menthe et épices.

Soft : - **5€** la bouteille
Coca cola (1,25L) ou Jus multifruits (1l), Jus de pomme (1l)

Eau plate (1,5l) : 3,50€

Eau Gazeuse (1l) : 4,50€

Thermos jetable 2,8L Café ou Elixir Hâpy chaud ou froid : - 50€
Sucre, touillettes, gobelets - 25 à 30 tasses

Chocolat chaud antillais (a réchauffer) : - 22€ le litre (environ 5 verres)
Possibilité en thermos de 2,8L servie chaud : - 59€ (environ 15 verres)

L'élixir Hâpy (50g) - 12€ L'infusion singature Hâpy à infuser

hapyytraiteur@gmail. com. Hâpy-Traiteur ***06-26-32-68-34***

Ambiance buffet

L’incontournable



Lapiècepréférée des enfants





Best seller



Coup de coeur





hapyytraiteur@gmail. com.

06-26-32-68-34