

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



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

A top-down view of a rectangular wooden tray filled with approximately 12 oysters. Each oyster is topped with a different garnish, including a thick red sauce, a yellow dressing with red caviar, green microgreens, and small pink flowers. The tray is decorated with green palm fronds, a large green leaf, and a cluster of small white flowers on the left side. The background is a light blue surface.

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 Tirabuixó 12 mois**
Fondant, délicat et légèrement fruité.
- **Jambon Mangalica 24 mois**
Jambon d'exception aux notes de noisette.

Servi 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 Guillaudeau

Sur devis

Surnommées les « Rolls-Royce de l'huître », les huîtres Guillaudeau 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.

The image features three coconut shells arranged in a triangular pattern, each filled with golden-brown, fried, puffy snacks. A single pink flower with a yellow center is placed in the middle of the shells. The entire scene is set against a background of a large, green banana leaf, which is resting on a woven straw mat. The text "VIN D'HONNEUR" is overlaid in a yellow, serif font across the center of the image.

VIN D'HONNEUR

Vin d'honneur et apéritif dînatoire

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 Braserio.

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 Braserio.

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

Brioche burrata, pistaches concassées

Verrine de patate douce au lait de coco et
noisettes concassées

Inspirée d'une pole bowl , évason 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.

A large, black, circular metal spit is positioned over a fire. The spit is loaded with numerous skewers of meat, likely kebabs, which are cooking and sizzling. The fire is visible on the left side of the spit, with bright orange and yellow flames. The background is dark and out of focus, suggesting an outdoor setting at night. The word "BRASERO" is overlaid in a large, yellow, serif font in the center of the image.

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.

A coconut bowl filled with fruit on a banana leaf background. The coconut is cut in half, revealing a white interior. Inside the coconut, there is a mix of fresh fruit including red grapes, blueberries, yellow pineapple chunks, and a slice of watermelon. The coconut is placed on a large, green banana leaf. The text "FORMULE GOURMANDE" is written in a large, yellow, serif font across the top, and "SUCRÉE" is written in a smaller, yellow, serif font below it.

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 ÉVÉNEMENTS



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

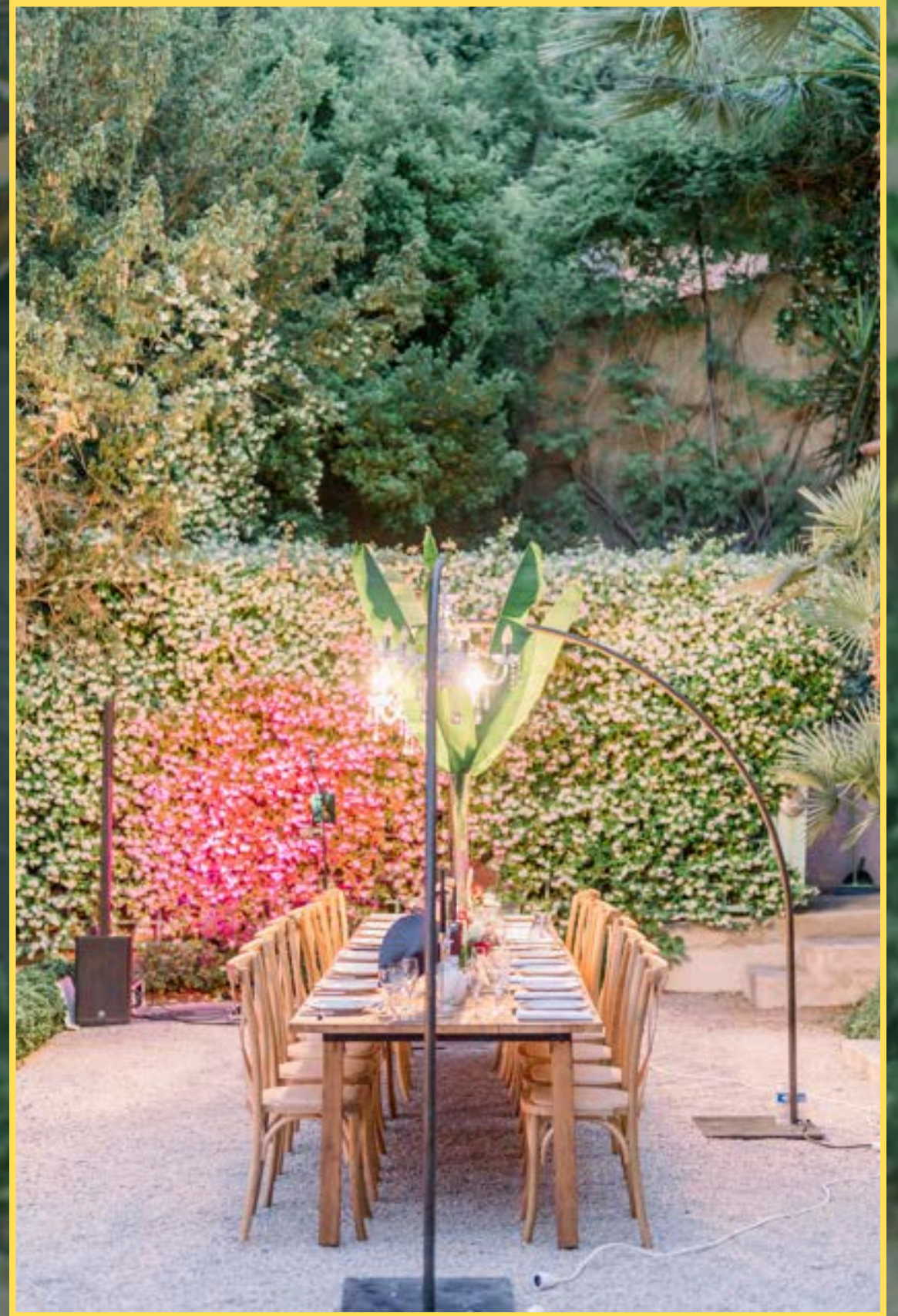
À travers une fusion audacieuse de saveurs tropicales et de créations gourmandes, nous imaginons pour vous une expérience culinaire unique, pensée pour émerveiller vos convives et marquer les esprits.

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.









ON PARLE DE NOUS

ASP

weddingchicks.com

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 **Lalla 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!

PLANNING TOOLS



SAN DIEGO

MISSION BAY RESORT

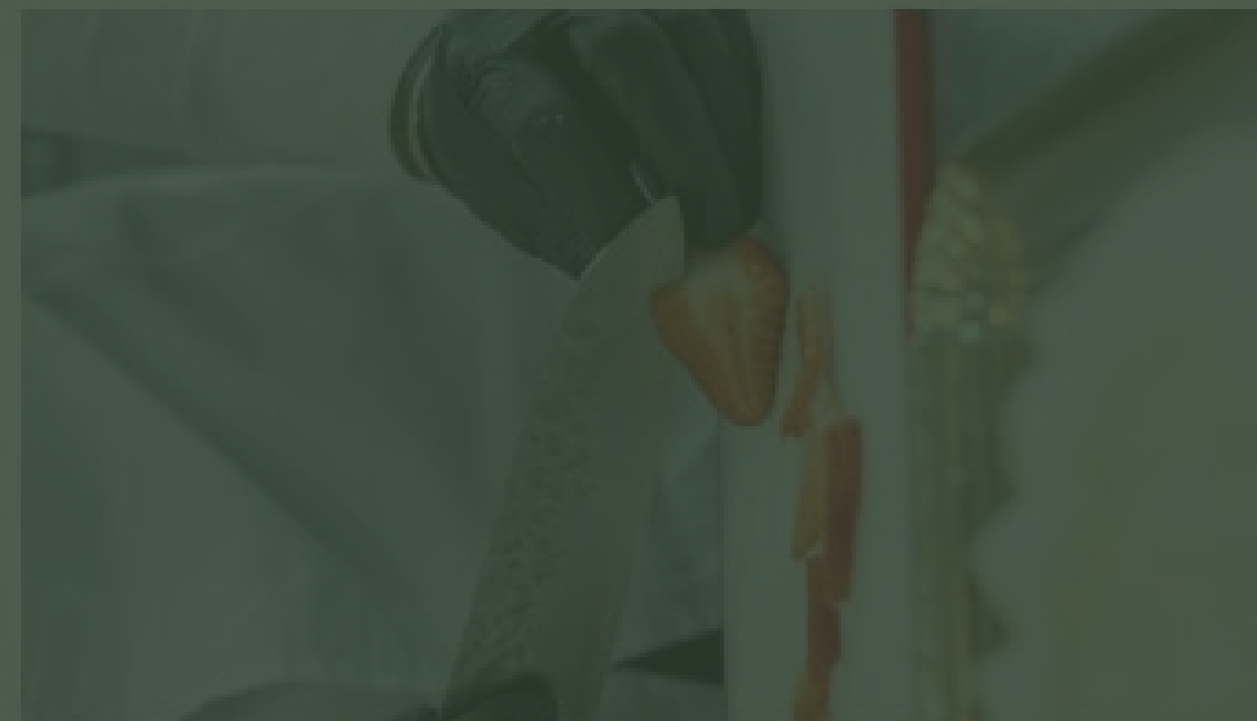
Your Dream Wedding Awaits

SAN DIEGO, CA

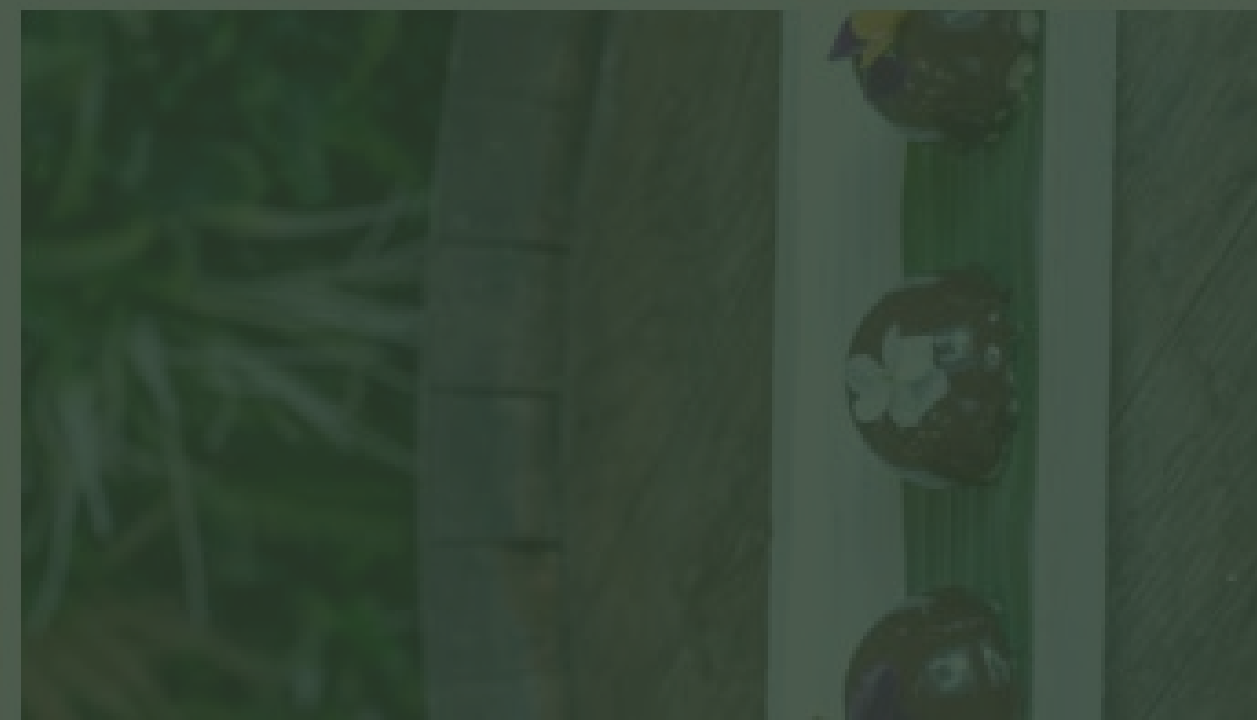
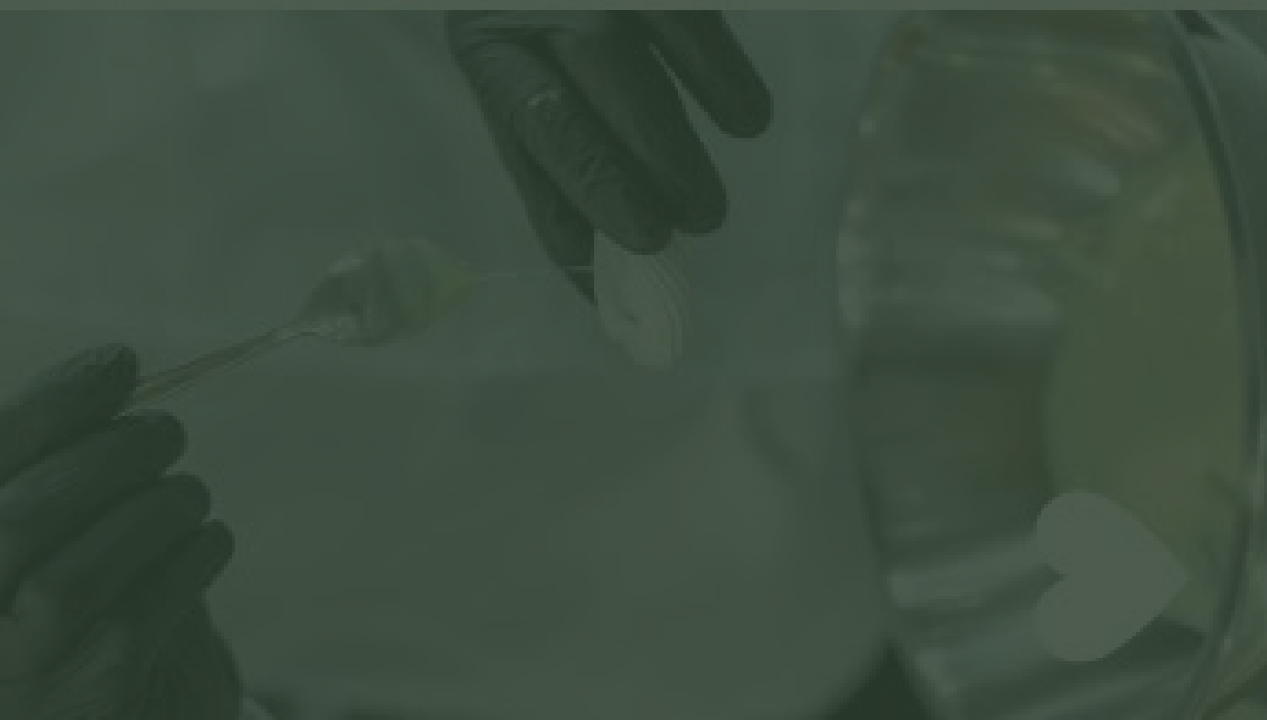
START PLANNING



RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE L'ARTICLE EN CLIQUANT ICI



GALERIE

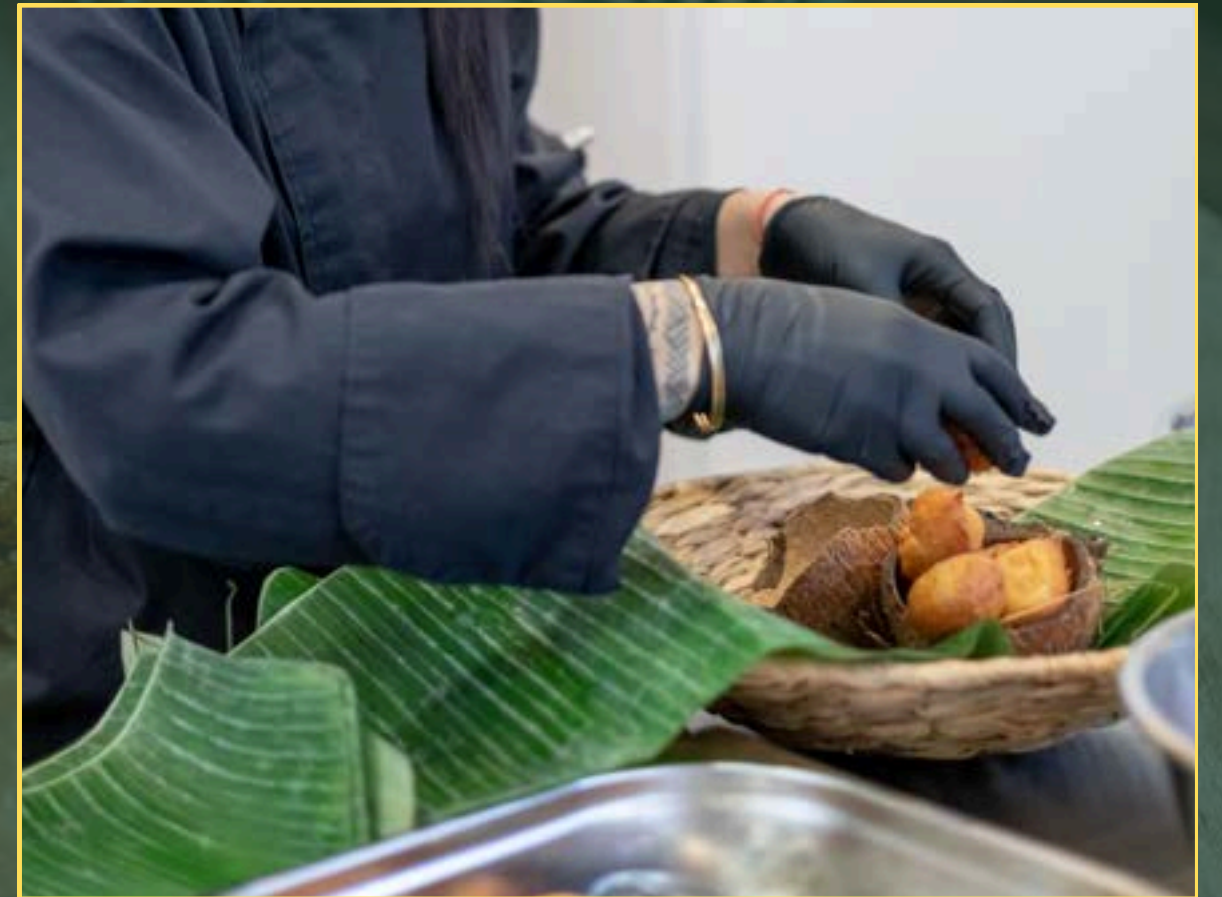
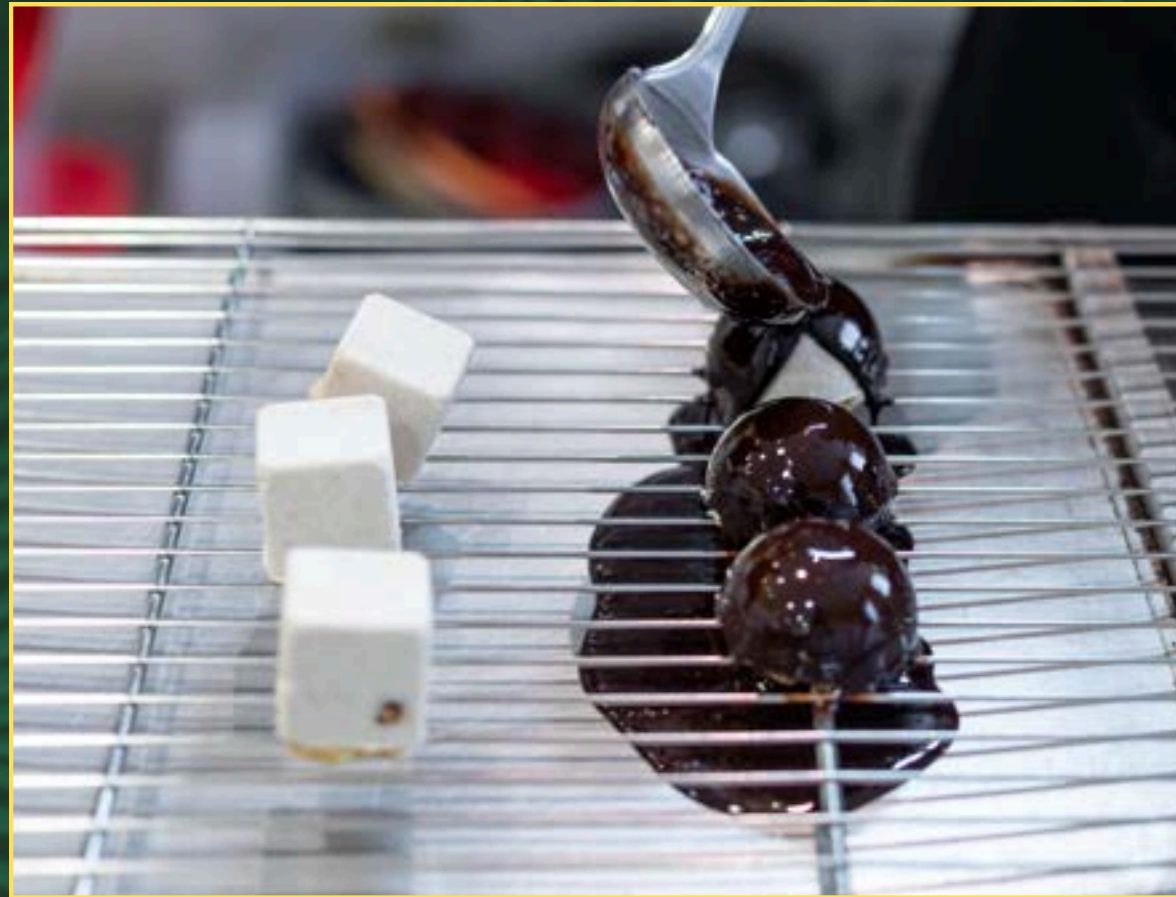




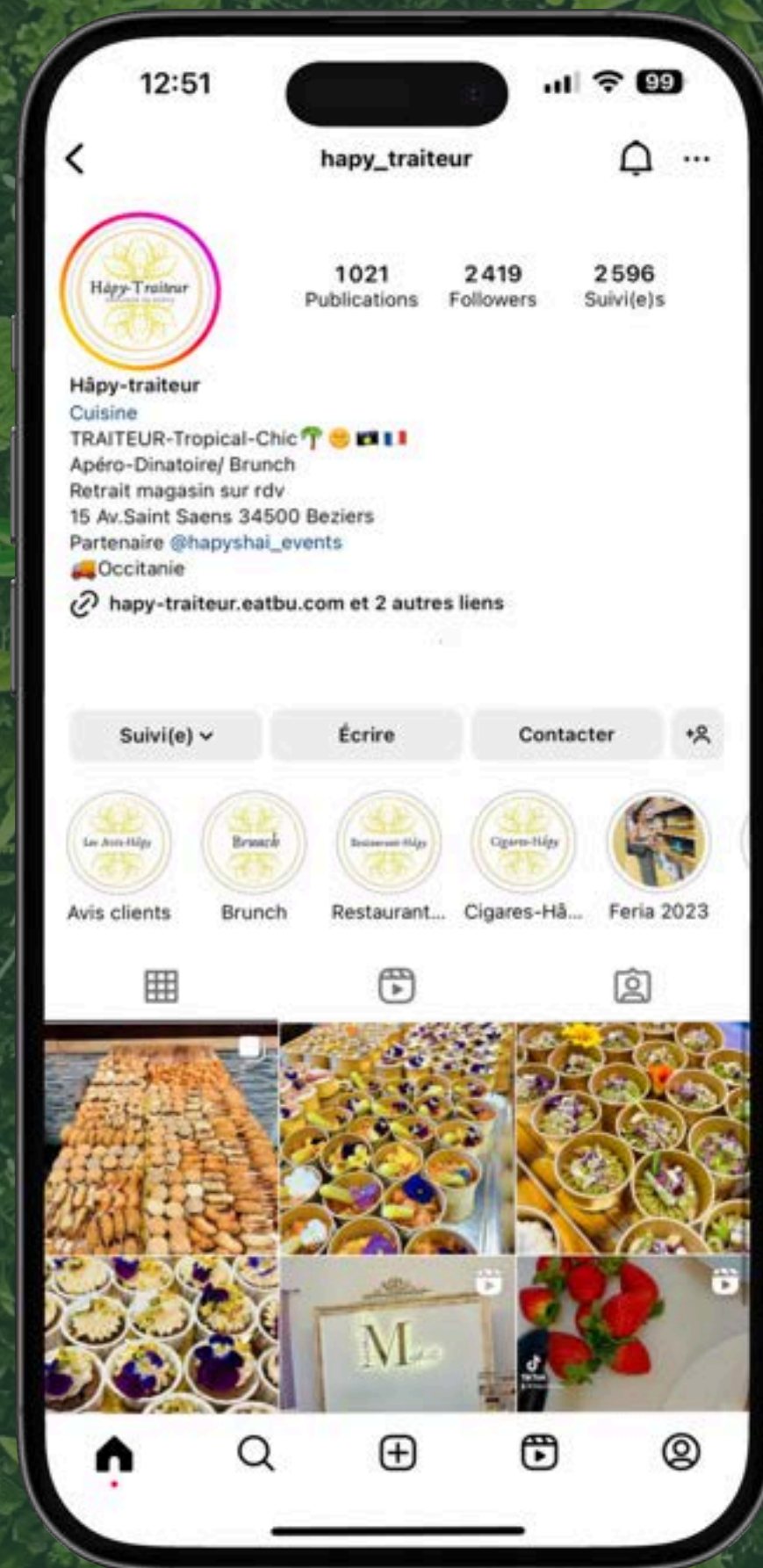












Nous contacter

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](#)