



2025 - 2026



La carte

BAR



Le Coin Sans Alcool

Arrivée des mariés (hors verrerie)

PRIX au litre

- **Eaux détox :**

- **8€/litre**

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

Les Cocktails SANS ALCOOL

- **15€/litre**

- **Le Virgin Mojito**

Sucre roux, menthe fraîche, citron vert, limonade
(Possibilité: Framboise, Passion, Fraise)

- **Le Caribéen**

Jus d'ananas, orange, passion, mangue, banane, pomme, gingembre, vanille, cannelle

- **L'Exotique**

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

Les Softs

- Eau plate
- Eau Gazeuse
- Coca cola
- Limonade
- Ice tea

- **2€ / (1,5 litre)**
- **2,50€/litre**
- **5€/litre**
- **5€/litre**
- **5€/litre**

Pour la fin de repas

- Thermos eau chaude (1 litres)

Bar à thé (différent thés en libre service)

- **18€**

- Thermos de Café (1 litres)

Compris Sucre, cuillère, gobelet

- **18€**

Le Coin AVEC Alcool

Les Cocktails AVEC ALCOOL

PRIX au litre

- **Le Mojito**

- **30€/litre**

*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

Les vins à la bouteille

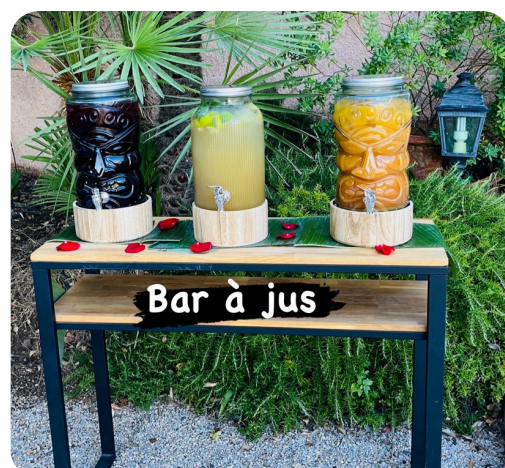
- *Rouge, Blanc, Rosé*

- **15€**
La bouteille

Côté Bulles

- **Champagne**

- **suivant le cours**



Nos *Formules* *Brasero*



Formule Méditerranéenne

A partir de 55€/pers

Minimum 50 personnes

Buuffet Entrées

- *Plateaux charcuterie, Fromages*
- *Légumes dips maison*
(Houmous coco citron vert, fromage blanc moutarde douce et menthe, olivade)
- *Pain, crackers, gressin sésame*

Possibilité d'y rajouter des ateliers

Brasero live

5 Brochettes par personne

- *1 Brochettes de poulet colombo*
- *1 Brochette de boeuf paprika fumé et origan*
- *1 Brochette de thon et sa sauce créole*
- *1 Brochette de légumes au pesto*
- *1 Brochette de Pommes grenaille*

Option Dessert 63€/Pers

- *3 Brochettes de fruits Frais par personne*

Le tarif comprend le présentiel, les tables, nappes, décor, Cuillères, serviettes et assiettes recyclables

Hors frais kilométrique

Formule Evasion

A partir de 65€/pers

Minimum 50 personnes

Buffet Apéritif

11 pièces/pers

2 Accras de morue et sauce créole

- 2 Assortiments de mini quiches
- 1 Mini Hot dog
- 1 Crevettes panées à la noix de coco
OU 1 Sucette de poulet panée à la
cacahuète et sauce aigre douce
- 1 Mini burgers
- 1 Mini Croq nature OU truffé
- 1 Verrines cheesecake parmesan,
basilic et serrano
- 1 Verrine carpaccio de boeuf,
vinaigrette ananas gingembre et rhum
- 1 Toasts chèvre frais et tomates
confites au thym

Possibilité de rajouter des ateliers

Brasero live

5 brochettes/Pers

- 1 Brochettes de poulet colombo
- 1 Brochette de boeuf
OU 1 brochette de canard et persillade
- 1 Brochette de thon et sa sauce créole
OU 1 Brochette d'espadon sauce
coco/curry
- 1 Brochette de légumes au pesto
- 1 Brochette de Pomme grenaille

Option Buffet de desserts : 75€/Pers

3 mignardises et 1 verrine au choix

Le tarif comprend le présentiel, les tables, nappes, décor, Cuillères, serviettes et assiettes recyclables

Hors frais kilométrique

Formule Hâpy

A partir de 85€/pers

Minimum 50 personnes

Buffet Vin d'honneur

10 pièces par personnes

2 Accras de morue et sauce créole

- 1 Crevettes panées à la noix de coco et sauce aigre douce
- 1 Sucette de poulet pané à la noix de coco et sauce aigre douce
- 1 Mini burgers
- 1 Croq nature ou truffé
- 1 Mini lobster de homard aux saveurs caraïbes
- 1 Verrine Tartare de saumon, mangue, gingembre et vinaigrette vanillée
- 1 Verrine mousseline patate douce, lait de coco et noisettes concassées
- 1 Toast foie gras Hâpy et confiture exotique
- 1 verrine Cappascio de Saint jacques, passion, caviar (supp. 12€)

Possibilité de rajouter des ateliers

Brasero live

6 pièces par pers

- 1 Brochettes de poulet colombo ou 1 Brochette de boeuf paprika fumé et origan
- 1 Brochette canard en persillade ou 1 brochette d'agneau oriental/miel
- 1 Brochette de thon et sa sauce créole ou 1 Brochette d'espadon sauce coco/curry
- 1 Noix de Saint-Jacques dans sa coquille, comme un beurre blanc vanillé
- 1 Brochette de légumes au pesto maison
- 1 Brochette pomme grenaille

Option Buffet de desserts : 99€/personnes

3 mignardises et 2 verrines au choix

Le tarif comprend le présentiel, les tables, nappes, décor, Cuillères, serviettes et assiettes recyclables

Hors frais kilométrique

Formule Hâpy-Chic

A partir de 99€/pers

Minimum 50 personnes

- Atelier Bar à Huître
1 Huître Hâpy par personnes
 - Atelier Jambon
- Option supp.
Atelier Bar à Caviar (150g)
22€/pers

Buffet Vin d'honneur

9 pièces par personnes

- 2 Accras de morue et sauce créole
 - 1 Crevettes panées à la noix de coco et sauce aigre douce
 - 1 Sucette de poulet pané à la noix de coco et sauce aigre douce
 - 1 Mini burgers
 - 1 Mini lobster de homard aux saveurs caraïbes
 - 1 Verrine Tartare de saumon, mangue, gingembre et vinaigrette vanillée
 - 1 Verrine mousseline patate douce, lait de coco et noisettes concassées
 - 1 Toast foie gras Hâpy et confiture exotique
 - 1 verrine Cappaccio de Saint jacques, passion, caviar (supp. 12€/pers)
- Brasero live
6 pièces par pers
- 1 Brochettes de poulet colombo ou 1 Brochette de boeuf paprika fumé et origan
 - 1 Brochette canard en persillade ou 1 brochette d'agneau oriental/miel
 - 1 Brochette de thon et sa sauce créole ou 1 Brochette d'espadon sauce coco/curry
 - 1 Noix de Saint-Jacques dans sa coquille, comme un beurre blanc vanillé
 - 1 Brochette de légumes au pesto maison
 - 1 Brochette pomme grenaille

Option Buffet de desserts : 110€/ personnes

3 mignardises et 2 verrines au choix

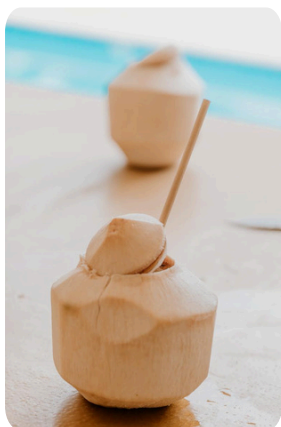
Le tarif comprend le présentiel, les tables, nappes, décor, Cuillères, serviettes et assiettes recyclables

Hors frais kilométrique

Nos *Ateliers*



Ateliers BAR



Dégustation de coco

Ouverture de coco fraîche et dégustation de l'eau de coco

PRIX

- 12€/Pers



Atelier

Dégustation de Rhums arrangés Maison

(Sur une base de 50 personnes
2 shooter par personnes)

3 sortes de rhum suivant la production

Déguster des rhums arrangés réalisés par notre chef, Stélio.

A partir de

- 390€
L'animation



BAR à découpe de Jambon

A partir de 50 personnes

- **Jambon Sec Le Tirabuixio 12 mois**
(env.10kg)
- **Jambon Mangalica 24 mois**
(env.7kg)

- 9€/pers
720€ l'animation

- 13€/pers
1170€ l'animation

et ses Toasts au beurre truffé tartinés devant
VOUS

Ateliers BAR à Huîtres



Bar à Huîtres
Uniquement en présentiel

Huître de Bouzigues

1 Huître : 5€

2 Huîtres : 9€

2 sauce au choix

- **NIRVANA**

Kiwi, pomme Granny Smith, citron vert, oignons rouge et rhum de Guadeloupe

- **NIKI**

Gelée hibiscus, gingembre, menthe, citron vert, oignons rouge

- **PASSIONATA**

Fruit de la passion, citron vert, oignons rouge, rhum de Guadeloupe

- **SWEETY**

Framboise, balsamique, oignons rouge , pipette de rhum de Guadeloupe



Huîtres Guillard

Citron jaune

A partir de
• **7,50€ pièce**

(possibilité de rajouter les sauces Hâpy, sur devis)

Notre Bar à Caviar

BAR à Caviar

Environ 7,5g de caviar par pers
Minimum 20 personnes (soit 150G)

A partir de
Suivant le court



Dégustation de 1 caviar sur blinis

150g CAVIAR BAERI "SÉLECTION D'AILLEURS"

A partir de
55€/pers
Soit 1 100€
l'animation

Dégustation de 3 caviars sur blinis

50g CAVIAR BAERI "SÉLECTION D'AILLEURS"

50g CAVIAR OSCIÈTRE "SÉLECTION D'AILLEURS"

50g CAVIAR ST GUILHEM L'ORIGINAL

Dégressif en fonction du nombre de personnes

A partir
90€/pers
Soit 1800€ l'animation