



HAVANE TRAITEUR

« CRÉATEUR d'ÉVÈNEMENTS GOURMANDS »

UNE CUISINE TRADITIONNELLE ET IMAGINATIVE QUI SAURA RAVIR VOS PAPILLES

4 Allée de l'Étang du Moulinet – 78890 GARANCIÈRES
Téléphone – 01 34 86 57.57 - Fax 01 34 86 57 00
SIRET : 504 818 634 00017 – TVA FR 55504818634
Mail contact@havanetraiteur.com



UN PEU d'HISTOIRE

L'HISTOIRE COMMENCE IL Y A ENVIRON 40 ANS, QUAND GILLES CHARAZAC, ORIGINAIRE DU LOT ET PASSIONNÉ DE GASTRONOMIE DÉCIDE DE FAIRE DE LA CUISINE, SON AVENIR. IL REPRÉSENTE AINSI LA 5^{ÈME} GÉNÉRATION DANS LA FAMILLE CHARAZAC À SE VOUER AUX ARTS CULINAIRES. AMANDINE CHARAZAC, SA FILLE, RESPECTE LA TRADITION ET DEVIENT QUANT À ELLE, LA 6^{ÈME} GÉNÉRATION EN REJOIGNANT HAVANE TRAITEUR.

EN 1993, APRÈS PLUSIEURS ANNÉES D'EXPÉRIENCE, NOTAMMENT DANS UNE MAISON QUI DEVEINDRA ENSUITE BUTARD ENESCOT, GILLES CHARAZAC DÉCIDE D'ÉRIGER LES FONDATIONS DE SA MAISON TRAITEUR : YVELINES GASTRONOMIE. C'EST LE DÉBUT D'UNE RENCONTRE ENTRE AMOUREUX DES MÉTIERS DE LA BOUCHE.

10 ANS APRÈS, L'ACQUISITION DU PAVILLON JOSÉPHINE CONFÈRE À GILLES CHARAZAC UNE TOUCHE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DU PATRIMOINE FRANÇAIS. IL Y ACCUEILLE DES MARIÉS ET DE GRANDES SOCIÉTÉS, TEL QUE L'INSTITUT FRANÇAIS DU PÉTOLE, QUI TOMBENT SOUS LE CHARME DE CETTE BÂTISSE DANS UN CADRE INTIMISTE AUX TONS BAROQUES.

EN 2008, DANS UN SOUHAIT DE DÉVELOPPEMENT, IL CRÉE UNE « MANUFACTURE » (LABORATOIRE CULINAIRE) AFIN DE RÉALISER L'ENSEMBLE DES RECETTES PROPOSÉES, DANS UN ENVIRONNEMENT SPACIEUX ET ADAPTÉ À LA DEMANDE DES CONVIVES : HAVANE TRAITEUR.



Pavillon Joséphine
Rueil Malmaison



MANUFACTURE
GARANCIÈRES



Salle des Près
ST QUENTIN EN YVELINES



NOTRE Philosophie

L'ART du FAIT « MAISON » !

HAVANE TRAITEUR VOUS PROPOSE UN VOYAGE D'EXCEPTION À LA DÉCOUVERTE D'UNE CUISINE INVENTIVE OÙ LES LIMITES SONT CELLES DE L'IMAGINATION !

COULEURS CHATOYANTES ET ÉPICES PRÉCIEUSES SE MÊLENT POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR DES SAVEURS OÙ LE PALAIS ET LA VUE SERONT COMBLÉS.

LES PIANOS D'HAVANE TRAITEUR VOUS LIVRENT UNE MUSIQUE ENVOUTANTE AFIN DE RÉVÉLER DES GOÛTS ET DES PARFUMS INCONNUS JUSQU'ALORS...

QUE VOS ENVIES SOIENT SAGES OU FOLLES, NOUS SAURONS VOUS RÉPONDRE ET VOUS ACCOMPAGNER DANS LA RÉALISATION DE VOTRE ÉVÈNEMENT QUE CE SOIT DANS NOS SALONS PRIVATIFS OU SUR LE LIEU DE VOTRE CHOIX.



Qualité des Produits

CE DOMAINE NOUS TIENT BEAUCOUP À CŒUR, NOUS ATTACHONS UNE GRANDE IMPORTANCE À LA QUALITÉ ET À LA PROVENANCE DES PRODUITS QUE NOUS UTILISONS DANS NOS RECETTES.

CES PRODUITS SONT SÉLECTIONNÉS DIRECTEMENT AUPRÈS DE PETITS PRODUCTEURS ET ARTISANS PAR NOS SOINS, CONFÉRANT AINSI À NOS CRÉATIONS UNE CONCENTRATION DE GOÛT ET UNE EXPLOSION DE SAVEURS.

NOUS RECHERCHONS SANS CESSER DES NOUVEAUTÉS QUI SAURONT VOUS SURPRENDRE ET FAIRE DE VOTRE RÉCEPTION UN ÉVÈNEMENT UNIQUE !

QUELQUES SUGGESTIONS À DÉCOUVRIR !

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES SICILIENS
Involtini
Peperoni Farcì

LES ŒUFS BROUILLÉS EN
COQUILLE
Aux fines herbes
Au caviar de poivron



TENUE DE SOIRÉE
Foie Gras revêtu de cacao
Saumon en habit de
roquette

«Sels du Monde » ET
SAINT-JACQUES
Sel Rouge de la Mer
d'Hawaï
Sel Rose de l'Himalaya

LES CRUMBLES
Tomate Basilic
Saumon fumé

LES MINI-BROCHETTES
Œufs de caille, Haddock et
Tomate confite
Gambas et Pois gourmand



FINGERS DE FOIE GRAS ET
PAIN D'ÉPICES
Accompagnés de noix
grillées et Pistaches



POIVRE ET SEL
Filet de saumon cuit à
l'unilatéral
Sel de Guérande
Poivre Mignonette

LES NOUGATS
Fêta
Foie Gras

LES GASPACHOS
Poivrons Jaunes
Tomate Andalou



LES MACASALÉS
Crème de Foie Gras aux
raisins et Pineau
Marmelade de pomme au
Roquefort



LES BROCHETTES DE
LÉGUMES MARINÉS
Tomate confite et
Concombre
Céleri et Carotte noisette

LES ENTRÉES

FOIE GRAS AU TORCHON CONFIT AU SAUTERNES
MENDIANTS DE FRUITS SECS & CHUTNEY DE MANQUE



RISOTTO DE SAINT-JACQUES
EMULSION D'ÉCREVISSES
TUILLE AU PARMESAN ET AUX HERBES

CEVICHE D'ESPADON À L'HUILE VIERGE
CROUSTILLANT AU SÉSAME DORÉ

LES PLATS CHAUDS

FILET DE BŒUF EN CROÛTE D'HERBES
SAUCE PÉRIGOURDINE

FILET DE CANETTE ET CRUMBLE DE DRAGÉES
JUS AUX ÉPICES

PIÈCE DE VEAU CARAMELISÉE
GARNITURE FORESTIÈRE

FILET DE PINTADEAU CLOUTÉ AU FOIE GRAS
CONFIT DE RAISINS AU PINEAU

VINS À DÉCOUVRIR

VIN DES CÉVENNES – DOMAINE GOURNIER - BLANC

CE VIN PRÉSENTE UNE ROBE JAUNE PÂLE ET BRILLANTE, UN NEZ RICHE, COMPLEXE, AUX ARÔMES DE POIRE, D'ANANAS, D'AMANDES FRAÎCHES.

LA BOUCHE EST SOUPLE, VIVE, CROQUANTE, MINÉRALE TANT LE FRUITÉ EST PRÉSENT.

CÔTES DE THONGUE – LA CROIX BELLE – ROUGE

AVEC UNE ROBE ROUGE-RUBIS SOUTENUE ET UN NEZ COMPLEXE DE FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES, CE VIN OFFRE UNE BOUCHE CHARNUE ET AMPLÉ AUX NOTES DE FRUITS NOIRS COMPOTÉS ET DE GARRIGUE.

