



Cala Gran

DOSSIER DE MARIAGE
2025

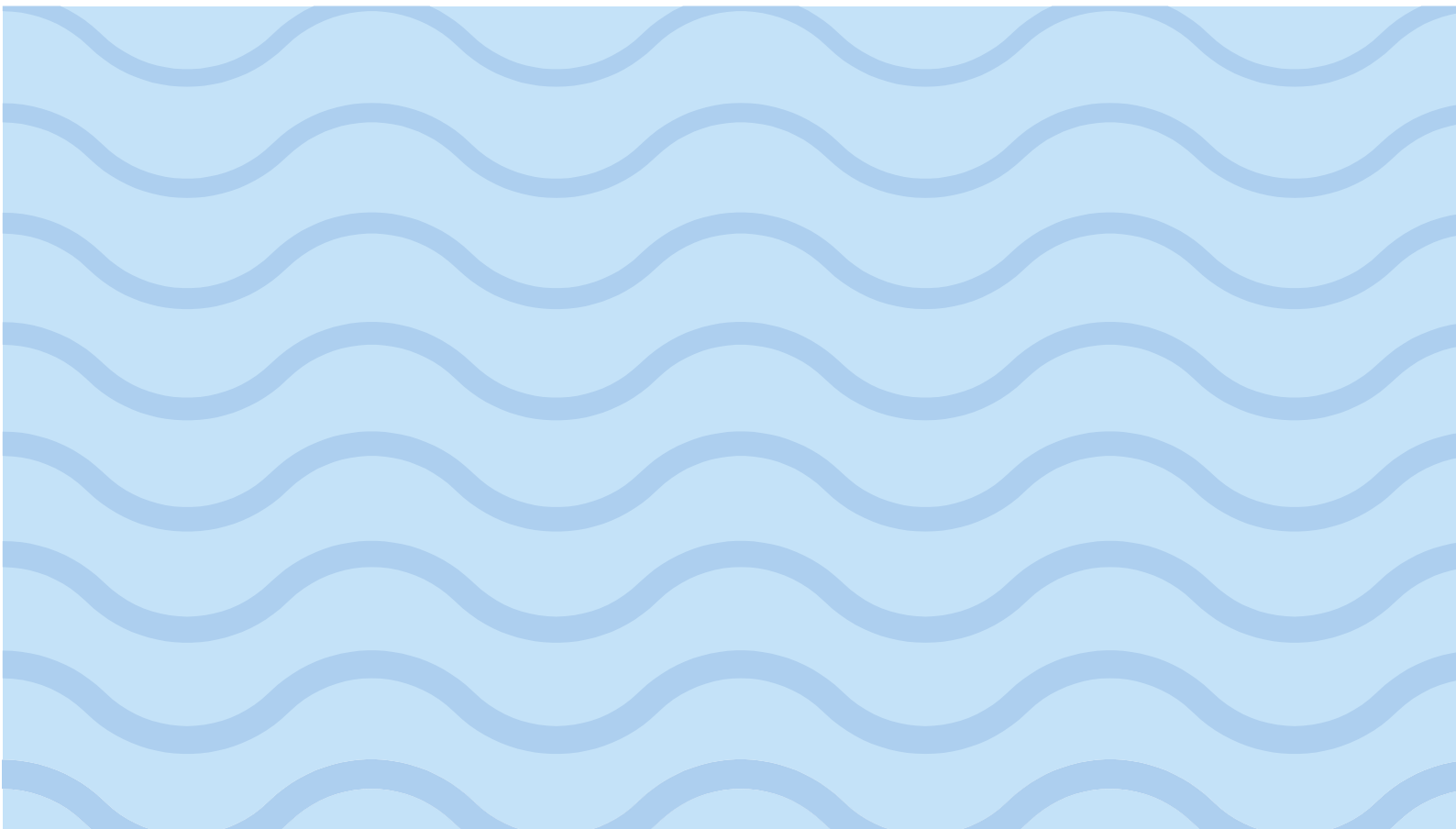


EL TRULL

R E S T A U R A N T



APERITIVOS
EN
CALA GRAN





APERÇU MÉDITARRANÉEN

Les entrées

Coca artisanale avec escalivada. – Sélection de salades d'olives « Gordal ».

Assortiment de saucisses traditionnelles.

(Taureau Blanc - Taureau Nègre - Longaniza)

Cuillères et baguettes :

Médaille de poulpe à la vinaigrette raccourcie. –

Moules marinées aux agrumes. Fruits de mer et ananas en sauce vermouth. – Cannellonis de courgettes aux champignons confits.

Les classiques :

Croquettes de volaille. - Beignets de morue.

Grêle andalouse. – Brochette de crevettes au romesco.

Les casquettes :

Cannellonis de changurro avec mussolina de son corail.

Riz gluant dans le style « Art » de nos pêcheurs.

Tarif 38,64+10% TVA (42,50€)



APERÇU TRADITIONNEL

Les entrées :

Coca artisanale avec escalivada. – Sélection de salades d'olives « Gordal ».

Assortiment de saucisses traditionnelles.

(Taureau Blanc - Taureau Nègre - Longaniza)

Cuillères et baguettes :

Médaille de poulpe à la vinaigrette raccourcie. – Moules marinées aux agrumes. Fruits de mer et ananas en sauce vermouth. – Cannellonis de courgettes aux champignons confits.

Les classiques :

Croquettes de volaille. - Beignets de morue.

Grêle andalouse. – Brochette de crevettes au romesco. Zamburiñas en la Reina - Garotas truffés à la crème.

Les casquettes :

Cannellonis changurro à la mousseline corail.

Riz gluant dans le style « Art » de nos pêcheurs.

Médaille de pétoncles à la sauce cava.

Assiette de boulettes de seiche et salsifis. Veau au muscat aux raisins secs et pignons de pin.

Tarif 50,54+10% TVA (55,60€)



APÉRITIF GOURMAND

Cuillères et baguettes :

Foie aux pommes caramélisées. – Médaillon de poulpe aux fruits tropicaux.

Tartare de saumon au guacamole. – Dés de thon au cornichon aux agrumes.

Les classiques :

Croquettes de volaille. - Beignets de morue.

Grêle andalouse. – Brochette de crevettes au romesco. Zamburiñas dans la Reine. - Garotas truffés à la crème.

Les tapas de la mer :

Cannellonis changurro à la mousseline corail.

Riz gluant dans le style « Art » de nos pêcheurs.

Médaille de pétoncles à la sauce cava.

Assiette de boulettes de seiche aux salsifis.

Les petits bonnets de terre :

Veau au muscat aux raisins secs et pignons de pin.

Burger de canard et foie au « Café de Paris ».

Cochon de lait ibérique au coulis d'ananas.

Tarif 60,50€+10%TVA (66,55€)

TOUS LES SNACKS ONT DÉJÀ LES BOISSONS SUIVANTES INCLUSES

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) – DO Cava

Bière Estrella Damm

Martini au vermouth noir et blanc

Boissons gazeuses et eaux

APÉRITIFS COMPLÉMENTAIRES FACULTATIFS :

Jambon ibérique de bellota coupé devant les convives (1 pièce pour 75 convives).

o Tarif 750,00 +10% TVA **(825,00 €)**

Œufs de caille frits au bacon ou à l'huile de romarin

o Tarif 18,18 € + 10% TVA **(20,00 €/ Pax .)**

Coin Fieduà avec nouilles apaisantes

o Tarif 22,73 €/ Pax +10% TVA **(25,00 €/ Pax .)**

Coin Assortiment de Fruits de Mer (Crevettes et Canyailles)

o Tarif 34,54 €/ Pax +10% TVA (38,00 €/ Pax .)

Coin riz marin dans le style d'EL Trull

o Tarif 27,27 €/ Pax +10% TVA (30,00 €/ Pax .)

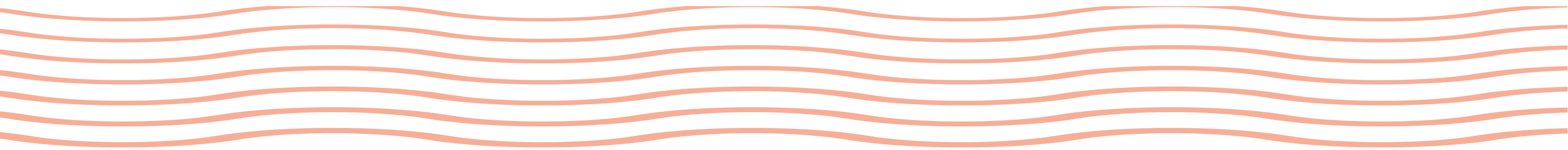
de steak de filet de bœuf à la moutarde à l'ancienne

o Tarif 27,27 €/ Pax +10% TVA (30,00 €/ Pax .)

Tartare de thon rouge au xérès et mayonnaise à l'avocat

o Tarif 27,27 €/ Pax +10% TVA (30,00 €/ Pax .)

LE REPAS
DANS LES ESPACES DE
EL TRULL



MENU A

(UNIQUE PRINCIPAL)

LA MER ...

Suprêmes de merlu avec mussolina croquante aux fruits de mer.

-SOIT -

LA MONTAGNE ...

Moelleux ibérique au « Cabernet Sauvignon » avec des pommes de terre truffées crémeuses, des raisins secs et des pignons de pin.

MENU TARIF A : 72,73 € + 10% TVA (80,00 €)

***Comprend :**

Un plat Boissons et
Cafés/Infusions proposés
par le Domaine

MENU B

(UNIQUE PRINCIPAL)

LA MER ...

Homard farci vinaigrette et corail croquant avec timbale de légumes rôtis

-SOIT -

LA MONTAGNE ...

Filet de bœuf à la pomme caramélisée et son grattage à la crème fine

TARIF MENU B : 105,00 € + TVA 10% (115,50 €)

***Comprend :**

Un plat Boissons et
Cafés/Infusions proposés
par le Domaine

MENU C

(DEUX PLATS PRINCIPAUX)

LA MER ...

Suprêmes de merlu avec mussolina croquante aux fruits de mer.

Médailles de Saint-Jacques à la crème de fruits de mer et crevettes
(Supplément 15,00 €)

LA MONTAGNE ...

Moelleux de bœuf au fricandó aux champignons confits et perles de pommes de terre.

TARIF DE BASE MENU C : 101,70 € + 10% TVA (113,00 €)

Option avec Coquilles Saint-Jacques et Crevettes : 115,20 + 10% TVA (128,00 €)

*Comprend :

Deux plats principaux

Proposition de boissons et de cave

Cafés/Infusions

MENU D

(DEUX PLATS PRINCIPAUX)

LA MER ...

« Haut et tombe » de lotte à la manière de nos pêcheurs avec des rondelles de calamar et des perles de pomme de terre.

Homard à la vinaigrette farcie et corail croquant avec timbale d'escalivada.
(Supplément 13,00 €)

LA MONTAGNE ...

Filet mignon de bœuf au « Café de Paris » avec gratin de pommes de terre truffées.

TARIF DE BASE MENU D : 100,00 € + 10 % TVA (110,00 €)

Option avec Homard : 121,50 + 10% TVA (135,00 €)

*Comprend :

Deux plats principaux

Boissons et proposition

de cave

Cafés/Infusions



MENU COCKTAIL (Tous servis à Cala Gran)

Les entrées

Coca artisanale avec escalivada.
Sélection d'olives "Gordal"
salades.

Assortiment de saucisses traditionnelles.
(Taureau Blanc - Taureau Nègre - Longaniza)

Cuillères et baguettes :

Foie aux pommes caramélisées.
Médaille de poulpe aux fruits tropicaux.
Tartare de saumon au guacamole.
Cube de thon mariné aux agrumes.
Fruits de mer et ananas avec sauce vermouth

Les classiques :

Croquettes de volaille.
Beignets de morue.
Grêle andalouse.
Brochette de crevettes au romesco.
Zamburiñas dans la Reine.
Garotas truffés à la crème.

Les tapas de la mer :

Cannellonis changurro à la mousseline corail.
Riz gluant dans le style « Art » de nos pêcheurs.
Médaille de pétoncles à la sauce cava.
Plat de boulettes de viande de seiche aux fruits de mer

Les petits bonnets de terre :

Veau au muscat aux raisins secs et pignons de pin.
Burger de canard et foie au « Café de Paris ».
Cochon de lait ibérique au coulis d'ananas.

Dessert

Sorbet Mojito

Gâteau de mariage

(choisir)

Cave et boissons

Viña Heredad Blanco de Blanco / Viña Heredad Negro (DO
Catalogne) / Segura Viudas « Aria » Brut Nature (DO Cava)
Bière Estrella Damm – Boissons gazeuses – Eaux

**TARIF MENU COCKTAIL : 141,36 €+10%TVA
(155,00 €)**

La discothèque aura lieu dans les espaces El Trull.

DESSERTS

Vous décidez si vous voulez faire des desserts

Tulipe au chocolat, glace aux fruits de la passion et coulis de framboise : 5,45 €+TVA 10%
(6,00 €)

Crème de fruits rouges avec perles de fruits et glace à la mangue : 6,36 € + TVA 10 % **(7,00 €)**

Brochettes de fruits nature avec fondue au chocolat : 9,09 € + TVA 10 % **(10,00 €)**

Soupe d'ananas, gelée de réglisse et glace aux fruits des bois : 6,36 € + TVA 10 % **(7,00 €)**

Symphonie d'abricots aux fraises des bois, jus d'orange et glace vanille : 9,09 € + TVA 10%
(10,00 €)

Coupe Sorbet au goût - Citron, Mandarine, Orange Sanguine, Mojito : 5,45 €+TVA 10%
(6,00 €)

GÂTEAU

Mousse de citron mi-froide aux flocons de citron : 5,00+10%TVA **(5,50€)**

Demi-sphère cheesecake au cœur de fruits rouges : 5,00+10%TVA **(5,50€)**

Feuille de nougat aux amandes trempée dans du cacao pur : 5,00+10%TVA **(5,50 €)**

Textures chocolatées aux perles croquantes : 5,00+10%TVA **(5,50€)**

Lingot Sacher à la confiture : 5,00+10%TVA **(5,50€)**

Observations

Nous avons des options végétariennes et végétaliennes.

Nous pouvons adapter les menus aux allergies et intolérances.

L'entrée, le menu et le vin peuvent être sujets à modifications en fonction du marché.

MAGASIN

Dans nos menus les prix incluent cette cave

- Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
- Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya
- Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

CAVE PREMIUM 11,91+10%TVA (12,00 €/ pax)

- Consulter les propositions selon disponibilité

BAR LIBRE

(PENDANT LA DANSE)

- Genévrier : Seagram's – Puerto de Indias (Original et Rose)
- Vodka : Smirnoff
- Rhum : Barceló Añejo - Santa Teresa Gran Reserva
- Whisky : JB – Ballantine's Le meilleur
- Autres: Ratafia , Orujo, Limoncello , Vins et Cava

TARIF BAR OUVERT ; 8.18+10% TVA (9,00 €/adulte/heure)

Facturation minimum 2h

A partir de la **3ème heure** :

- Plus de 100 adultes : 10,00 +10%TVA **(11,00€/heure)**
- De 80 à 100 adultes : 11,00+10% TVA **(12,10€/heure)**
- De 60 à 80 adultes : 15,00 + 10% TVA **(16,50 €)**



MENU ENFANT _

L'ARRIVANT

Pâtes fraîches au goût avec du fromage râpé
SOIT
Cannellonis rôtis à la béchamel

PLAT PRINCIPAL

Escalope de poulet avec sa garniture
SOIT
Filets de merlu grillés et frites

LES DESSERTS

Glaces variées

LA CÉLÉBRATION

gâteau de mariage

Boissons gazeuses et eaux minérales

TARIF MENU ENFANT 50,00+10% TVA (55,00 €)



TARIF ESPA ET SINGULIER CALA GRANDE

Tarif pour des événements de **100 à 200 adultes**

- 3 000,00 +10% TVA (**3 300,00 €**)

Prix pour les événements entre **70 et 99 adultes**

- 3 272,73 +10% TVA (**3 600,00 €**)

Prix pour les événements de **60 à 69 adultes**

- 3 545,45 +10% TVA (**3 900,00 €**)

Les mariages en **juillet et août** seront toujours facturés au tarif suivant :

3 545,45 +10% TVA (**3 900,00 €**)



CÉRÉMONIE CIVILE

Organisation de cérémonie civile

- 318,18 +10% TVA (**350,00 €**)

Acteur pour officier la cérémonie civile (*facultatif*)

- 181,81 +10% TVA (**200,00 €**)

AMBIANCE MUSICALE _

Le seul service externe dont nous avons **l'exclusivité**.

Allocution publique spéciale, musique d'ambiance et pack DJ (Cérémonie + Apéritif + Nourriture + 2 heures DJ)

1. 363,64 € +10% TVA (**1 500,00 €**)

Heure supplémentaire DJ

181,82+10% TVA (**200,00 €**)

Vous pouvez travailler avec le reste des professionnels externes que vous souhaitez (photographes, fleuristes, vidéastes...)

HÉBERGEMENT

Possibilité d'hébergement pour les mariés et leurs invités.


Consultez les différentes options et tarifs : www.eltrullaccommodation.com

- Le ***couple*** Ils ont un Appartement à votre disposition **le soir du Mariage**.

PAIEMENTS

- Pour que la réservation soit confirmée, il faudra prévoir un **acompte de 1 000,00 euros** (Non remboursable).
- Une **semaine avant** le mariage il faut payer **80% du budget total** .
- **20% restants** seront facturés le **lendemain du mariage**.

DÎNERS

- Le nombre d'invités sera confirmé une semaine avant le mariage.
 - Si des menus avec 1 seul plat principal sont choisis, le choix du plat principal doit être confirmé 30 jours avant le mariage.
 - Les menus avec adaptations ou options différentes devront être notifiés 2 semaines avant le mariage.
 - Menus conçus pour des événements **de plus de 60 personnes** .
- 

MENU DEGUSTATION

Elle aura lieu un vendredi après-midi.

Lors de la dégustation, il n'y aura pas d'autre test de menu pour garantir une exclusivité maximale.

Gratuit pour le couple et 50% du prix du menu pour les accompagnants.

MENU DU PERSONNEL

Le Menu pour les photographes, vidéo, DJ sera le même que ceux du mariage avec un prix de :

- 60,00 € + 10% TVA (**66,00 €**)

AUTRES SERVICES INCLUS

- Conseils dès le premier jour pour planifier et aider le couple.
- Coordination à tout moment pendant le mariage.
- Stockage du matériel avant et après le mariage
- Espace pour que la mariée puisse se changer et se maquiller.



Cala Gran

www.calagranevents.com



Cala Canyelles 17310 Lloret de Mar (Gérone) Tél. : 972 364 928

