



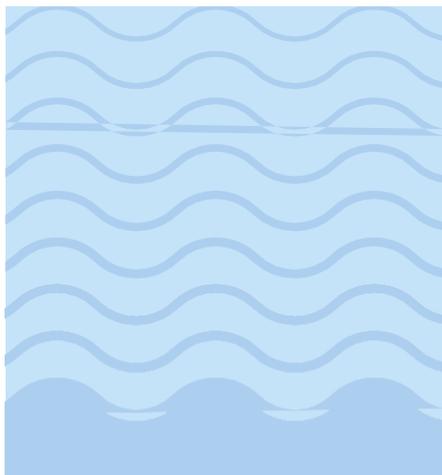
*Cala Gran*

DOSSIER DE MARIAGE  
2025

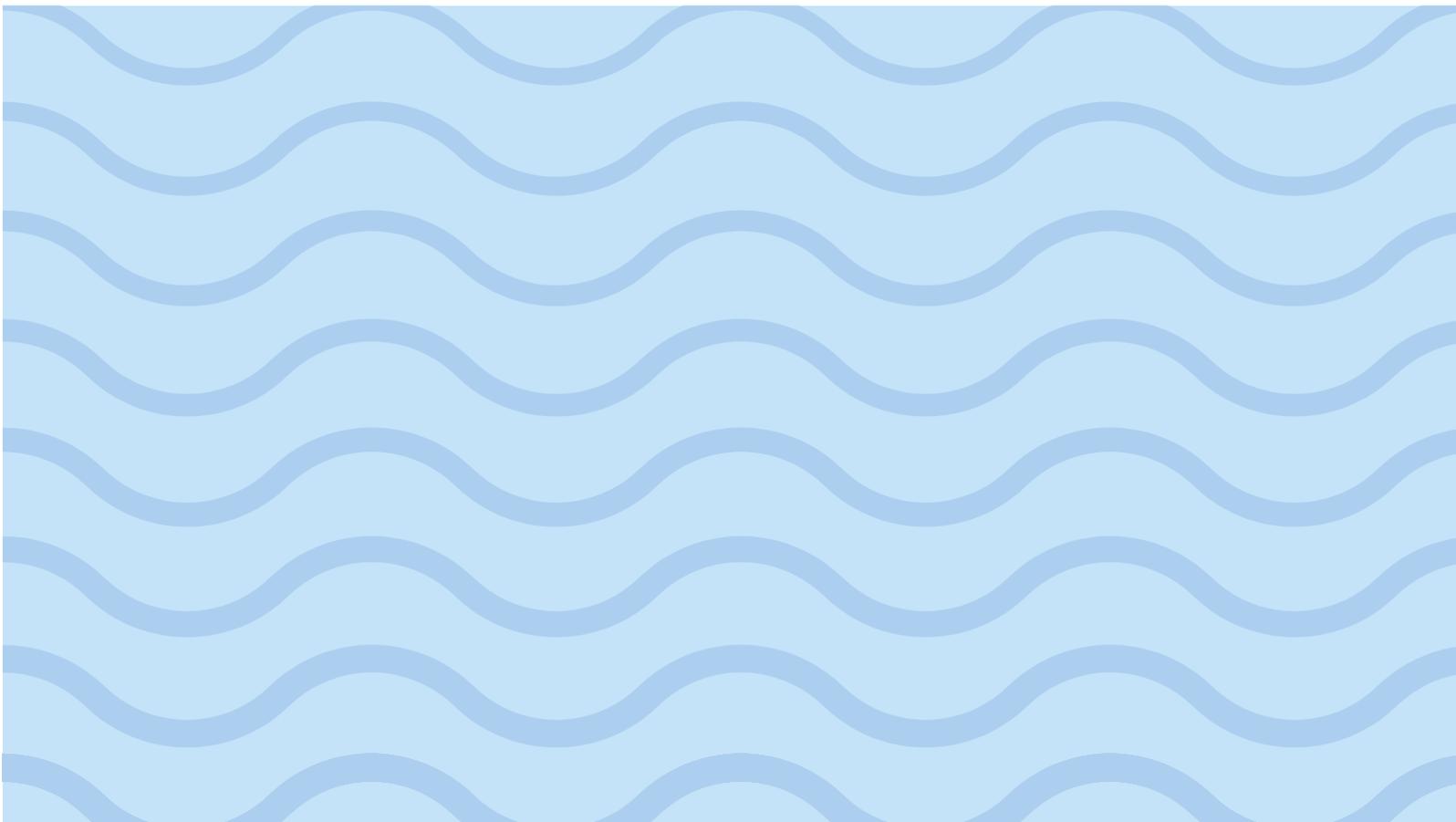


**EL TRULL**

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. – Médaille 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 .)

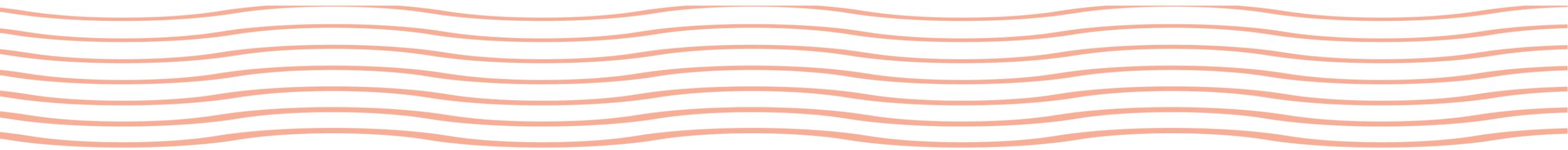
**de steak de filet de bœuf à la moutarde à l'ancienne**

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](http://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](http://www.calagranevents.com)



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

