



# Votre Évènement au Domaine de la Grange aux Ormes



# Votre évènement au Domaine de la Grange aux Ormes

---

Niché au cœur d'une nature authentique, le Domaine de la Grange aux Ormes vous invite à vivre un instant inoubliable pour célébrer vos plus beaux évènements.

Imaginé comme un écrin de sérénité, avec son charme intemporel et ses espaces élégants, notre Domaine allie avec harmonie le caractère des bâtisses anciennes et le confort des aménagements modernes.



Poussez les portes de ce lieu,  
laissez-vous guider par notre équipe  
dédiée et savourez chaque moment.

Bienvenue au Domaine de la Grange aux  
Ormes.



# Le mot de Marion



Quel bonheur de pouvoir vous accompagner lors de l'organisation de vos festivités.



Chaque évènement est un moment unique, empreint de joie, de convivialité et de bonne humeur.

Ensemble, nous allons créer un moment qui vous ressemble, plein d'émotions, de rires et de souvenirs inoubliables.

Vous pouvez être sereins, tout est entre de bonnes mains, et je serai là pour vous guider à chaque étape jusqu'au grand jour.



Marion FAYEULLE  
Directrice Commerciale Évènementiel

# LES ESPACES

---

Découvrez notre cadre idyllique où vos invités pourront profiter d'un évènement à la hauteur de vos attentes.

Nos extérieurs vous offrent une vue imprenable sur le golf, vous laissant la possibilité de profiter d'un apéritif ou d'un repas en plein air.

À l'intérieur, des salles de réception élégantes et parfaitement équipées, vous ouvrent leurs portes, prêtes à vous accueillir vous et vos proches.

Avec des équipements modernes, deux parkings sécurisés et une accessibilité facilitée par la proximité des axes autoroutiers, de la gare et de l'aéroport, tout est pensé pour que votre évènement se déroule à la perfection.

# Nos intérieurs



**Deux Salons**



**Grand Salon**

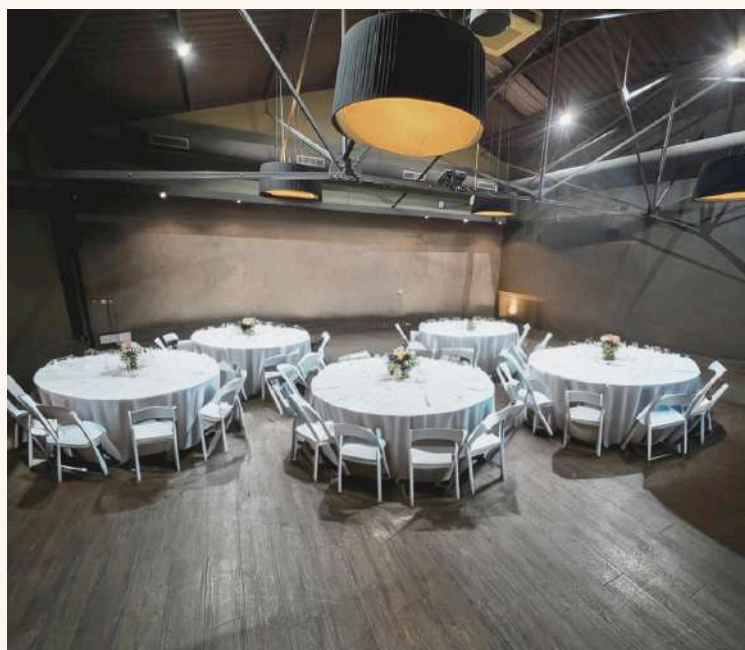


**Petit Salon**

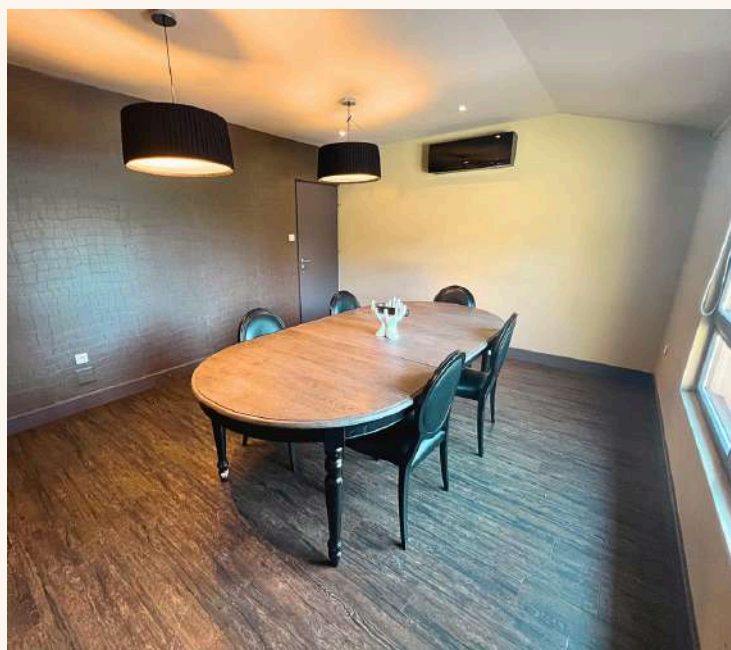
# Nos intérieurs



**Salle Ulmus**



**Salle Terroya**



**Salon Salix**

# Nos extérieurs

**Terrasse  
Club House**



**Jardin  
du Château**





# APÉRITIF

---

L'apéritif marque le début de votre évènement.

Sur notre terrasse avec vue sur le lac ou au cœur de nos espaces verdoyants, vos invités savoureront un moment chaleureux et festif.

Nos différentes formules sont conçues pour ravir vos convives et s'adapter à vos envies.

# Les Formules

---

## Le Sapin

2

pièces par personne

## Le Hêtre

4

pièces par personne

## Le Bouleau

7

pièces par personne

## Exemples de pièces cocktails

Sous réserve de modification en fonction de la saisonnalité des produits.

---

### Salées

Mini brioche foie gras et figues

Assortiment de mini canapés

Crevettes Panko et mayonnaise curry

Mini clubs sandwiches

Verrine de rillettes de thon

Croustillant escargots de Bourgogne

Verrine saumon Tzatzíki

Mini croque truffe mozzarella

### Sucrées

Mini rocher coco chocolat

Verrine façon tiramisu

Mini tropéziennes

Assortiment de mini macarons

Mini crème caramel

Mini brownie et mousse vanille

Mini tartelette citron meringuée

Brochettes de fruits

# Les Animations Culinaires

Offrez à vos invités bien plus qu'un simple apéritif : une expérience gourmande et conviviale qui éveillera leurs papilles.

Imaginez des ateliers élégants où le parfum d'un jambon cru fraîchement tranché se mêle à la douceur des crêpes faites minute et où les fromages affinés rivalisent avec l'éclat des gambas flambées sous leurs yeux.

Salées ou sucrées, nos animations rythmeront votre début de réception.

---

## Les Animations Salées

### Le Stand Nordique

Saumon fumé, crème fraîche citronnée et pain suédois

### L'Atelier du Sud-Ouest

Foie gras poêlé

### Le Stand Fromager

Dégustation de 4 fromages

### L'Atelier Flambage

Crevettes flambées au Cognac

### L'Atelier Jambon Cru

Jambon Serrano et pain  
Minimum 30 personnes



# Les Animations Culinaires

---

## Les Animations Sucrées



### L'Atelier Fête Forraine

Barbe à papa

### Le Bar à Fruits

Déclinaison de fruits frais coupés et de confiseries,  
accompagnés d'une fontaine à chocolat

Minimum 25 personnes

### Le Candy Bar

Assortiment de sucreries



Personnel supplémentaire à prévoir pour les ateliers (salés et sucrés).

# Les Boissons

---

Une large gamme de boissons vous est proposée pour compléter votre évènement.

Pour ajouter une note unique, nous vous proposons des étiquettes personnalisées pour vos bouteilles de Champagne.

Vous avez également la possibilité de droit de bouchon à partir de 20 bouteilles, pour le Champagne uniquement.

N'hésitez pas à vous rapprocher de nous si vous souhaitez des boissons spécifiques.



# Les Boissons

---

<b>Soft Drinks</b>	<b>Eaux minérales</b>	<b>Tirages Bières</b>	<b>Alcools</b>
<b>33 cL</b>	<b>1 L</b>	<i>HEINEKEN</i> <b>8 L</b>	Picon - 1L
Jus de fruits Sodas	Eau plate Eau pétillante	— <b>20 L</b>	Ricard - 1L
		autre bière sur demande	Punch ou Kir

## Champagnes

Champagne Senez Brut  
75cL

Champagne Senez Carte Verte  
75cL

Champagne Perrier Jouët Brut  
75cL

*Prix par bouteille.  
Tarif préférentiel à partir de 20 bouteilles.*

## L'Atelier Cocktails

Un cocktail parmi deux choix

Nous vous offrons une carte variée avec  
plus d'une dizaine de sélections :

Cocktails maison

Cocktails classiques

Mocktails

*Nos tarifs comprennent le matériel ainsi que le buffet.*





# LE REPAS

---

Offrez à vos invités un menu élaboré avec soin par notre Chef, dessiné selon vos envies pour sublimer votre réception.

À mesure que les plats se succèdent, vous apprécierez les saveurs, les accords, créant une harmonie parfaite entre gourmandise et convivialité.

Nos différentes options de menu pourront varier en fonction des saisons ainsi que des arrivages.

Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.

# MENU

## LE FAIRWAY TRADITION

---

**Menu avec une entrée**

---

*Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.  
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.*

### Les Entrées

Caponata de légumes d'été  
*ou*  
Crème de courgettes et chèvre frais

### Les Plats

Mini-légumes farcis au veau  
*ou*  
Cabillaud rôti, piperade de poivrons

### Les Desserts

Entremet chocolat, caramel laitier  
*ou*  
Gaspacho de melon et ses billes, feuille de menthe

***Possibilité de trou lorrain.***



# MENU

## LE FAIRWAY GOURMET

---

### Menu avec une entrée

---

*Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.  
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.*

### Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, déclinaison de figue et brioche feuilletée

*ou*

Ceviche de bar, grenade, passion

### Les Plats

Longe de veau, purée de pommes de terre au beurre, légumes d'été et jus réduit

*ou*

Filet de bar cuit à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et sauce vierge

### Les Fromages

Sélection de fromages affinés

*ou*

Nuage de chèvre frais, croûtons, herbes et huile d'olive

### Les Desserts

Abricot rôti au romarin, crumble et crème vanille

*ou*

Tartelette tout chocolat noir Valrhona, crémeux passion

*Possibilité de trou lorrain.*

# MENU

## LE FAIRWAY SIGNATURE

---

### Menu avec deux entrées

---

*Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.  
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.*

### Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, déclinaison de figue et brioche feuilletée

*ou*

Carpaccio de Saint-Jacques passion

*ou*

Tartare de légumes d'été et vinaigrette yuzu

### Les Plats

Selle d'agneau, déclinaison d'aubergine et jus corsé

*ou*

Filet de Saint-Pierre, déclinaison de fenouil, sauce vierge

### Les Fromages

Sélection de fromages affinés

*ou*

Nuage de chèvre frais, croûtons, herbes et huile d'olive

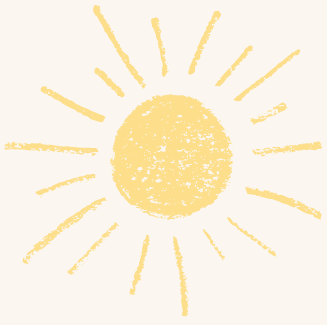
### Les Desserts

Tartelette tout chocolat noir Valrhona, crémeux passion

*ou*

Mille-feuille fraises, crème de mascarpone et coulis fruits rouges

*Possibilité de trou lorrain.*



# LE MENU ENFANT

---

Pour les enfants de moins de 10 ans

---

***Un choix unique est à retenir pour l'ensemble des convives.  
Toutes nos propositions peuvent être adaptées aux allergies et restrictions alimentaires.***

## Les Entrées

Mozzarella sticks et ketchup  
*ou*  
Assiette de charcuterie

## Les Plats

Cabillaud et riz  
*ou*  
Escalope de poulet panée et ses frites

## Les Desserts

Coupe de glace  
*ou*  
Brownie et sa chantilly



# LA PIÈCE MONTÉE OU LE GÂTEAU

---

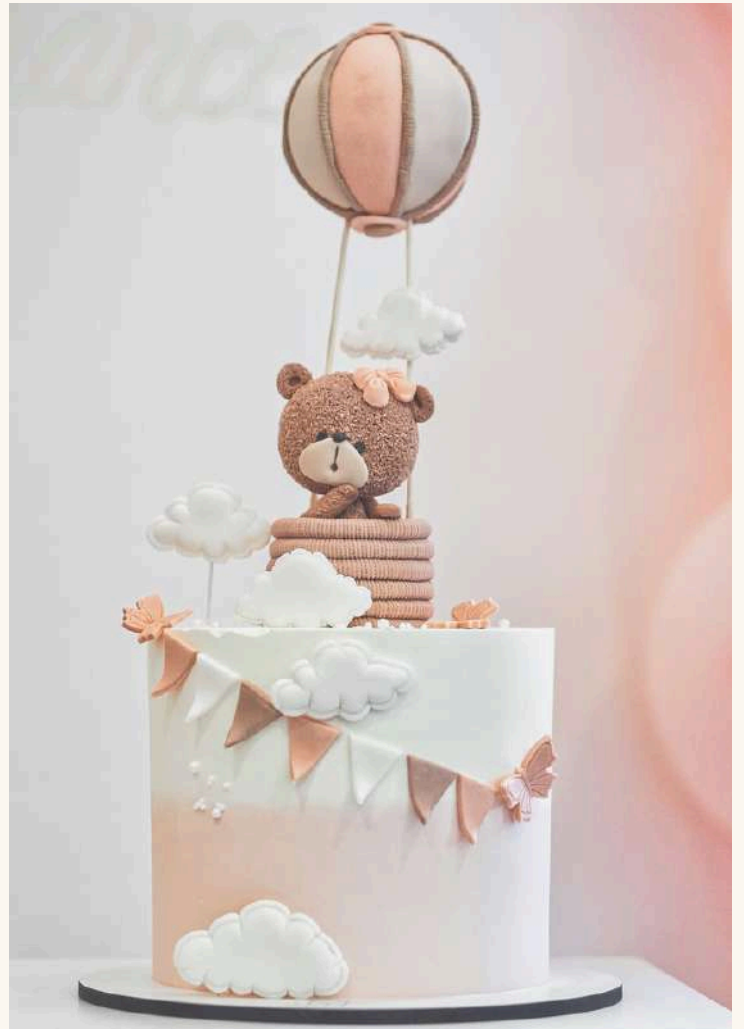
Nous vous laissons le soin de choisir votre prestataire pour la pièce montée ou le gâteau.

Lors du service, cela sera présenté sur une table nappée blanc.

Nous nous chargerons des feux de Bengale.

Tarif découpe et service de la pièce montée sur demande.

---



# Les Forfaits Boissons

---

Pour que vous puissiez profiter des boissons tout au long du repas, nous vous recommandons les quantités suivantes s'indiquant par personne :

- 1/7 bouteille de vin blanc,
- 1/7 bouteille de vin rouge,
- 1/2 bouteille d'eau minérale,
- 1 café.

## Forfait Eagle

---

### Les Blancs

Gewurztraminer  
Les Jamelles - Pays d'Oc  
*Languedoc*

Viognier  
Les Jamelles - Pays d'Oc  
*Bordeaux*

San Pieru  
Ile de Beauté IGP  
*Corse*

---

### Les Rouges

Bordeaux Rouge  
Dourthe n°1  
*Bordeaux*

Pinot Noir  
Les Jamelles - Pays d'Oc  
*Languedoc*

Corbières "Alice"  
Château Ollieux Romanis  
*Languedoc*

## Forfait Albatros

---

### Les Blancs

Villa Chambre d'Amour  
Lionel Osmin & Cie  
*Sud-Ouest*

Mâcon  
Cave de Lugny - Les Florières  
*Bourgogne*

Sainte Marguerite  
Symphonie  
*Provence*

---

### Les Rouges

Sainte Marguerite  
Fantastique  
*Provence*

Pessac Léognan  
Les Terrasses de la Garde  
*Bordeaux*

Hautes Côtes de Beaune  
Kundrat  
*Bourgogne*

## Forfait Condor

---

### Les Blancs

Coteaux de l'Aubance  
Domaine de Montgilet  
*Loire*

Chablis "Saint-Martin"  
Domaine Laroche  
*Bourgogne*

Sainte Marguerite  
Fantastique  
*Provence*

---

### Les Rouges

Saint-Estèphe  
Héritage Le Boscq  
*Bordeaux*

Saint-Joseph  
Les Vins de Vienne  
*Rhône*

Mercurey  
Domaine Suremain  
*Bourgogne*

# LES INITIATIONS

---

Profitez du lieu atypique pour découvrir nos deux activités sportives sur un parcours international : le golf et le footgolf.

Encadrés par des professionnels diplômés d'Etat, vous aurez la possibilité de participer à des ateliers ludiques et des mises en situation sur un parcours aménagé.

Nous vous fournissons le matériel nécessaire, un accès au vestiaire et aux douches ainsi que des serviettes.

Pour donner un peu de challenge à vos équipes, nous vous proposons également d'organiser des mini compétitions, avec ou sans récompense !

# L'initiation Golf

---

Durée	Contenu
01H00	30 min de Putting 30 min de Practice
01H30	30 min de Putting 30 min de Practice 30 min sur le Parcours

# Le Foot Golf

---

Unique dans la région, le Domaine vous propose une nouvelle discipline ludique et originale.

Le principe : jouer au football sur un terrain de golf tout en respectant les règles du golf.

Durée	Contenu
01H00	Briefing et parcours de 4 trous
01H30	Briefing et parcours de 9 trous





# MOBILIER & PRESTATAIRES

---

Parce que chaque détail compte pour rendre votre événement unique, nous vous proposons une gamme de mobilier et de nappages pour habiller vos espaces de réception.

Pour compléter l'organisation de votre journée, nous mettons également à votre disposition une sélection de prestataires avec lesquels nous avons pour habitude de travailler.



# Mobilier

---

Nous vous proposons deux tailles de tables rondes :



Nous mettons également à disposition un nappage blanc, comprenant nappes et serviettes.

Une table rectangulaire peut être mise à disposition afin d'y installer des cadeaux ainsi qu'un votre livre d'or.

Si vous souhaitez tout autre type de mobilier ou nappage, nous serons ravis de prendre contact avec notre fournisseur directement.

# Prestataires

---

Afin de vous assurer un évènement des plus réussis, nous vous recommandons plusieurs prestataires :



## Tir de Feux d'Artifices

Aquarêves - 06 09 91 54 12



## Prestation Musicale

Lorraine Animations - 06 64 30 13 89  
Eventhis - 06 67 33 10 55



## Fleurs & Décoration

L'Ecrin de Fleurs - 06 17 69 11 39  
8M Déco - 06 42 42 25 36



## Transport

Liaison Directe - 03 87 62 93 18  
Taxis sur demande



## Photographie

Studio Catallena - 06 13 08 29 37  
Le Studio Photo - 03 87 62 52 19  
SJ Photographie - 06 11 70 49 99  
Cut Prod - 06 33 20 44 50



## Pièce Montée & Gâteau

Creme Cake D'sign -  
[contact@cremecakedesign.com](mailto:contact@cremecakedesign.com)  
Pâtisserie Lemoy - 03 87 66 30 17  
Crazy Cake - 03 82 58 53 46



## Hôtel

Hôtel Metz Technopôle - Best Western  
Plus - 14 min  
03 87 39 94 50  
Domaine de la Résidence - 5 min  
03 39 57 71 28  
La Citadelle - 16 min  
03 87 17 17 17  
Novotel Metz Centre - 16 min  
03 87 37 38 39

---

*Nous nous réservons le droit de refuser tout autre prestataire.  
Nous vous recommandons ainsi de nous communiquer le nom de vos prestataires avant  
de vous engager.*

# LES PETITS PLUS

---

## Le lieu

- Parking privé de 200 places, gratuit et sous vidéo-surveillance à votre disposition
- Proximité des axes autoroutiers, gares et aéroports

## Le personnel

- Heures supplémentaires : à partir de 17H00 jusqu'au départ des convives pour les repas en journée et à partir de minuit jusqu'au départ des convives pour les repas en soirée :
  - Personnel de service - 1 pour 15 convives
  - Maître de cérémonie - 1 pour l'ensemble des convives
  - Chef de cuisine - 1 pour l'ensemble des convives

## Les services

- Menus imprimés sur demande gratuitement (2 par table)
- Mise en place des chemins de table - Ils doivent être fournis au plus tard deux jours avant l'évènement. Nous nous chargerons de leur mise en place gracieusement. Dans le cas où ils seraient fournis après, un forfait de mise en place de 15,00€ par table sera demandé
- N'oubliez pas de prévoir un support pour vos bougies chauffe-plat, afin d'éviter tout risque de brûlures ou départ de feux. Les bougies et chandelles ne sont pas éternelles, pensez à nous fournir un deuxième jeu que nous puissions le remplacer pendant le repas

## Autres prestations

- Nous pouvons également vous mettre à disposition gracieusement un écran et vidéoprojecteur pour la diffusion d'un film, diaporama,... Pensez à vous fournir d'un ordinateur doté d'une prise HDMI ou port USB
- Toute demande de nappage supplémentaire pourra entraîner des frais additionnels

## Restrictions

- Nous vous rappelons que les fixations murales sont prohibées
- Les fixations sur les poutres sont restreintes et doivent être traitées M0
- Les fixations ne doivent pas abimer la structure
- En cas de dégradations, une facture de remise en état sera présentée
- Enfin, bien que nous autorisons l'ensemble des éléments de décoration, l'utilisation de confettis, sable, paillettes, éléments électrostatiques et serpentins sont interdits. L'utilisation des précédents éléments sera sujet à pénalité

# Crédits Photos

---

Nous remercions nos partenaires photographes pour la mise à disposition de leurs clichés, qui viennent sublimer notre plaquette :

Vince Blinger Photography

Margot Villa Photo

SJ Photographie

Studio Catalena

J.Fortuna Photographie

Aurélié Gasser

JF Mestre

Kevin Clément

# Réseaux Sociaux et Site Internet

---





# Contact



**Marion FAYEULLE**  
**Directrice Commerciale Évènementiel**

**03 87 63 10 62**

**[commercial@grange-aux-ormes.com](mailto:commercial@grange-aux-ormes.com)**

