

Loison
Traiteur
créateur d'événements



COLLECTION PARTICULIER

Recevoir à domicile

~
Printemps - Été 2024



Les cocktails

Les box tapas à partager	page 3
Les pièces cocktail à la carte	pages 4 et 5
Les cocktails apéritifs composés	page 6
Le cocktail d'înatoire	page 7

Les repas

Les buffets	page 8
Les découvertes	page 9
Les dîners ou déjeuners à la part	pages 10 et 11

Les desserts

Les petites pièces sucrées	page 12
Les desserts	page 13, 14 et 15

Les mini kids page 16

Le service livraison page 17

Les petits conseils entre nous page 18

Les informations supplémentaires page 19



Les produits de cette carte sont réalisés à partir de produits frais, cuisinés par nos chefs. Certains pourront être remplacés en dernière minute si la qualité des matières premières ne nous satisfait.



Photos non contractuelles

Les Box tapas à partager

Commande à l'unité (boite pour 6 à 8 personnes)

BOX SIGNATURE A LA TRUFFE !	1000gr	84,40€ TTC
<i>Gouda à la truffe</i>		
<i>Manchego semi-curado au lait cru</i>		
<i>Jambon blanc truffé</i>		
<i>Houmous à la truffe noire</i>		
<i>Mortadelle à la truffe</i>		
<i>Olives vertes</i>		
<i>Crackers</i>		
<i>Légumes, fruits secs et fruits de saison</i>		
TOUT EST BON DANS LE POISSON !	1200 gr	73,85 € TTC
<i>Sardines à l'huile d'olive biologique 8/10 unités</i>		
<i>Pickles de betteraves de la Vallée de la Bresle, vinaigre de cidre</i>		
<i>Rillettes de maquereaux maison au piment</i>		
<i>Saumon Ecossais tranché mariné maison</i>		
<i>Salade de crabe aux herbes</i>		
<i>Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes</i>		
<i>Crackers aux graines</i>		
TOUT EST BON A LA FERME !	1200 gr	63,30 € TTC
<i>Jambon Serrano +18 mois affinage</i>		
<i>Saucisson cular</i>		
<i>Chiffonnade de jambon blanc aux herbes</i>		
<i>Mimolette vieille et confiture de cerises noires</i>		
<i>Rillettes de poulet au poivre et aux épices</i>		
<i>Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes</i>		
<i>Crackers aux graines</i>		
<i>Fruits secs et fruits de saison</i>		

Photos non contractuelles

Les pièces salées à la carte

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables

PRÉSENTÉS
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

PETITS FOURS SALES SAVEURS

Confit de canard et framboise crispy
Pince de dorade marinée au curcuma et citron vert
1000 feuilles tomate, chèvre et basilic
Volaille façon saltimbocca, jambon fumé et parmesan
Tartelette de petits pois, carottes et zaatar
Buchette fève / rouget et gel de citron vert pimenté

Plateau 18 pièces : 26,60 € TTC

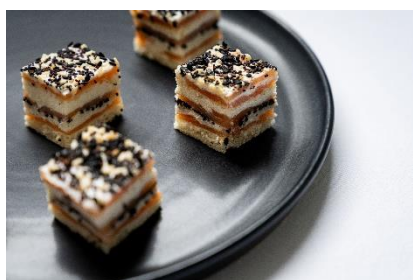
Plateau 30 pièces : 44,40 € TTC

MINI PICS COCKTAIL

Pic de thon laqué à la mangue, poivre du Kampot
Pic d'Ossau Iraty, miroir fruits rouges
Pic façon pull pork

Plateau 18 pièces : 26,60 € TTC

Plateau 30 pièces : 44,40 € TTC



PETITS FOURS SALES PRIMEURS (végé)

Sablé noisette, dôme chèvre cassis
Mini « Oreo » au fromage frais herbacé
Ruban de courgette, feta et olive noire
Moelleux vert, poivron rouge, fraise
Rouleau de printemps végétarien, carotte et daïkon
Focaccia en finger, pesto et tomate

Plateau 18 pièces : 25,65 € TTC

Plateau 30 pièces : 42,75 € TTC

COCKTAIL COPIEUX « clubs et tartines »

Wrap crème de maïs, chorizo et roquette
Club bicolore thon et crudités
Burger feuilleté, volaille fumée, cheddar et tandoori
« Mon escargot provençal » crème d'ail et tapenade

Plateau 20 pièces : 29,55 € TTC

Photos non contractuelles

Les pièces salées à la carte

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables



BOUCHEES SALEES

A réchauffer

Cigare feta, menthe et pignons de pin
Croustille de Saint Maure lardée et graines de cumin
Cube de bœuf à la libanaise
Torpédo à la crevette
Croq' tomate épicée et artichaut
Beignet de calamar aux saveurs d'Asie

Plateau 24 pièces : 38,40 € TTC

Plateau 48 pièces : 76,80 € TTC

PLATEAU DE VERRINES

NEW

Verrine freekeh, courgette et jambon fumé
Panna cotta au lait d'amande, céleri branche et
lentille beluga en salade, noisettes

Plateau 12 pièces : 30,00 € TTC

Plateau 24 pièces : 60,40 € TTC

PRÉSENTÉS

SUR D'ÉLÉGANTS

PLATEAUX
RECYCLABLES

AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.



Photos non contractuelles

Cocktails apéritifs composés

Commande minimum 10 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

COCKTAIL salé CAMILLE

Confit de canard et framboise crispy
Sablé noisette, dôme chèvre cassis
Pince de dorade marinée au curcuma et citron vert
1000 feuilles tomate, chèvre et basilic
Mini Oreo au fromage frais herbacé
Burger feuilleté volaille fumée, cheddar et tandoori
Club bicolore thon et crudité
Pic façon pull pork

Prix par personne, 8 pièces salées : 12,65 € TTC
Prix par personne, 10 pièces salées : 16,85 € TTC
Prix par personne, 12 pièces salées : 19,00 € TTC

COCKTAIL salé & sucré BERTILLE

Focaccia en finger, pesto et tomate
Buchette fève / rouget et gel de citron vert pimenté
Rouleau de printemps végétarien
Volaille façon saltimbocca, jambon fumé et parmesan
Tartelette de petits pois carotte et zaatar
Wrap crème de maïs, chorizo et roquette
« Mon escargot provençal » crème d'ail et tapenade
Pic d'Ossau Iraty, miroir fruits rouges

•

Crunchy menthe, framboise, chocolat
Tartelette passion, caramel d'Isigny et noisettes en éclats
Clafoutis abricot
Macaron fraise basilic

Prix par personne, 8 pièces (5 salées + 3 sucrées) : 12,65 € TTC
Prix par personne, 10 pièces (7 salées + 3 sucrées) : 16,85 € TTC
Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 19,00 € TTC

Quelle quantité de pièces faut-il commander ?

Pour une durée de cocktail jusqu'à 1 h, prévoyez 8 pièces par personne,
Entre 1h et 1h30, nous vous conseillons 10 pièces par personne,
Pour plus d'1h30 de cocktail, 12 pièces sont préférables.



Photos non contractuelles

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

Raffiné et copieux
Il remplace un repas complet
Conseillé pour une durée minimum de 2 heures

8 bouchées salées cocktail

Confit de canard et framboise crispy
Pince de dorade marinée au curcuma et citron vert
1000 feuilles tomate, chèvre et basilic
Volaille façon saltimbocca, jambon fumé et parmesan
Mini Oréo au fromage frais herbacé
Ruban de courgette, feta et olives noires
Moelleux vert, poivron rouge, fraise
Rouleau de printemps végétarien, carotte et daikon

4 pièces copieuses

Wrap crème de maïs, chorizo et roquette
Club bicolore thon et crudités
Burger feuilleté volaille fumée, cheddar et tandoori
« Mon escargot provençal » crème d'ail et tapenade

2 verrines cocktail salées

Verrine freekeh, courgette et jambon fumé
Panna cotta au lait d'amande, céleri branche et lentille beluga en salade, noisettes

4 petits fours sucrés

Riz soufflé praliné, biscuit coco et crémeux yuzu
Namelaka Earl Grey et macadamia
Madeleine rose, framboise
Chou nougat, abricot

2 verrines cocktail sucrées

Citron déstructurée
Mousse au chocolat, topping chocolaté

Prix par personne, 20 pièces (14 salées + 6 sucrées) : 31,65 € TTC

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

Photos non contractuelles

Buffet froid « Bocage »

Loison
TRAITEUR
créateur d'événements

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures



PRÉSENTÉ
SUR
D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Les entrées

Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne au camembert,
Jambon Serrano et andouille de Vire

Les salades

Salade de pommes de terre façon piémontaise (végé)
Salade de puntalettes Niçoise (œuf, tomate, anchois, petits croûtons à l'ail)

Le plat froid (choisir 1 variété)

Longe de porc marinée aux 3 poivres
Ou
Volaille au piment (paprika fumé)

Condiments

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

Les Desserts

Tarte abricot
Riz au lait caramel

Prix par personne : 25,00 € TTC
Prix pour 10 personnes : 250.00 € TTC

Buffet « Riva-Bella »

Loison
TRAITEUR
créateur d'événements

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures



Les entrées froides

Arlequin de magret de canard mariné au thé Normandy Chérie,
fraise et pointes d'asperges au vinaigre balsamique
Cake petits pois, lardons
Maki de légumes, sauce soja et pointe de gingembre

Les salades

Salade asiatique comme un wok, petit légumes croquants, soja, sésame, gingembre
Salade de tomates colorées anciennes et mozzarella di Bufala, pesto basilic

Les plats froids ou chauds

Carré de veau rôti, romarin et thym, sauce blanche maison
Cabillaud mariné au saté

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie et condiments

Les Desserts

Tarte rhubarbe et meringuée coquelicot
Royal au chocolat

Prix par personne : 34,00 € TTC
Prix pour 10 personnes : 340,00 € TTC

Photos non contractuelles

Le saumon fumé et mariné

Saumon fumé tranché (Tuiles de sarrasin et crème d'aneth)		500g 40,00 € TTC
		1 Kg 80,00 € TTC
Saumon mariné à l'aneth tranché (Tuiles de sarrasin et crème d'aneth)		500g 38,00 € TTC
		1kg 76,00 € TTC

Le foie-gras de canard

Foie gras de canard maison au porto (Confit d'oignons, mirabelles et vinaigre de cidre)		500gr 75,00 € TTC
		1 Kg 150,00 € TTC

En option pour vos buffets

Plateau de fromages affinés et beurre de notre région

- ❖ Pour 3 à 5 personnes - 3 sortes de fromages 30,00 € TTC
- ❖ Pour 8 à 10 personnes - 5 sortes de fromages 58,00 € TTC



Photos non contractuelles

Commande minimum 2 parts

Délai : 4 jours ouvrables

Le mot du chef



*Les entrées et plats chauds sont livrés froids à réchauffer dans des barquettes non récupérées.
Vous pouvez les réchauffer au four à 120°C, placées dans un bain marie ou au four micro-ondes pour certains produits.
Toutes les indications de chauffe sont précisées sur les emballages.*

Les entrées

Les Entrées Froides

Arlequin de magret de canard mariné au thé Normandy Chérie fraises et pointes d'asperges vertes au vinaigre balsamique	11,00 € TTC
Tartare de dorade et gambas à la grenade, chips de patate douce	11,00 € TTC
Tartare de thon, pastèque grillée et melon	10,00 € TTC
Filets de maquereaux marinés aux 3 poivres juste saisi à la flamme, guacamole épicé	9,50 € TTC
Tartelette de légumes d'été (végé)	9,50 € TTC
Maki de légumes, sauce soja et pointe de gingembre (végé)	9,50 € TTC
Salade de homard façon César, croûtons à l'ail, daïkon	25,00 € TTC

Les Entrées Chaudes

Finger de canard confit, piperade de légumes et sauce aigre douce	12,00 € TTC
Demi-homard grillé flambé au cognac, légumes rôtis, crème de crustacés	25,00 € TTC

Les plats à partager

Minimum de commande 10 parts. A commander 72h à l'avance.

Prix par pers.

Paëlla de la mer (saumon, crevettes, moules, encornets, chorizo et petits légumes)	13,00 € TTC
Lotte façon basquaise (poivron, tomate, piment Gorria), riz pilaf	14,00 € TTC
Carré de veau caramélisé au saté, artichaut en barigoule, petits pois et jus réduit	15,00 € TTC

Photos non contractuelles

Les plats

Commande minimum 2 parts

Délai : 4 jours ouvrables

❖ *Tous nos plats sont servis avec leur sauce et leur garniture.*

Les plats de poisson

Eglefin mariné à la plancha, sauce au vin jaune risotto de puntalettes au safran	16,00 € TTC
Filet de bar façon méditerranéenne, crème de pastis, riz aux poivrons rôtis et romarin	18,00 € TTC
Marmite de poissons de nos côtes ; jus de crustacés au vieux cognac petits légumes de saison	20,00 € TTC
Dorade royale en croûte d'aneth et baies roses, crème d'herbes acidulée piperade de légumes du soleil	22,00 € TTC

Les plats de viande

Suprême de volaille fermière au chorizo, crème de paprika fumé polenta aux tomates séchées et carottes glacées	16,00 € TTC
Magret de canard rôti au porto et fruits rouges écrasé de pommes de terre et légumes confits au thym	18,00 € TTC
Canon d'agneau basse température au zaatar, jus corsé façon pastrami aubergine rôtie aux épices douces	18,00 € TTC
Filet de veau, jus de veau réduit au calvados spaghettis de courgettes jaunes, oignon rouge confit et échalotes	21,00 € TTC

Les plats végétariens

Curry de pois chiche aux légumes d'été, lait de coco	12,00 € TTC
Duo de petits farcis (poivron et courgette)	12,00 € TTC

Photos non contractuelles

Les pièces sucrées

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables

NEW

LES PETITS SECS

Cookie
Sablé Breton
Palmier framboise
Diamant cannelle
Spéculoos

Boite de 30 pièces : 27,00 € TTC

LES PETITS FOURS SUCRES

Tartelette fraise Mara des bois, crémeux basilic
Namelaka Earl Grey, macadamia en éclats
Crunchy menthe, framboise et chocolat
Riz soufflé praliné, biscuit coco, crémeux yuzu
Cookie sésame cassis, cheesecake coquelicot
Tartelette passion, caramel d'Isigny, noisettes en éclats

Plateau 18 pièces : 28,50 € TTC

Plateau 30 pièces : 47,50 € TTC



LES MACARONS

Mûre
Pêche de vigne
Citron vert, huile d'olive
Fraise, basilic
Chocolat
Abricot

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 23,75 € TTC

Plateau 25 macarons en 5 variétés : 40,00 € TTC

LES PETITS CHOUX

Chocolat, framboise
Caramel, cassis
Vanille, melon
Citron, gingembre
Chocolat blanc, fruits rouges
Nougat, abricot

Plateau 18 choux : 28,50 € TTC

choisir 3 variétés

Plateau 30 choux : 47,50 € TTC

choisir 5 variétés

LES VERRINES GOURMANDES

Avec mini cuillères

Diplomate à la fraise
Crème d'ange coquelicot, compoté de fruits rouges
Mousse au chocolat, topping chocolaté
Pomme confite, vanille et crumble au sarrasin
Panna cotta pistache, abricot
Citron déstructuré

Boite 12 verrines en 3 variétés : 26,60 € TTC

Boite 24 verrines en 3 variétés : 53,20 € TTC

PRÉSENTÉ

SUR D'ÉLÉGANTS

PLATEAUX
RECYCLABLES

AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

LES MOELLEUX

Pain de Gênes et cardamome noir
Nantais à l'hibiscus
Madeleine rose, framboise

Brownie Smarties
Muffin miel et fruits rouges
Clafoutis abricot

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 22,80 € TTC

Plateau 30 pièces en 5 variétés : 38,00 € TTC

Photos non contractuelles

Commande à la part (en précisant : entier à partager ou individuel)

Délai : 4 jours ouvrables

Réalisables en différents formats (dessert individuel ou à partager en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts)

Les Entremets « fruités »

Macaron Macaron framboise, vanille des îles et marmelade	5,20 € TTC
Couronne Abricots rôtis cassonade, crème mousseline pistache, brisures nougatine et pâte à choux	5,20 € TTC
Stendhal Biscuit madeleine au miel, compotée de fruits rouges et mousse cassis-fraise, glaçage aux amandes	5,20 € TTC
Fraisier Biscuit génoise, crème légère au kirch et fraises	5,20 € TTC
Sumatra Dacquoise coco, crémeux muscovado, mousse citron vert et crunch praliné	5,20 € TTC



Photos non contractuelles

Commande à la part (en précisant : entier à partager ou individuel)

Délai : 4 jours ouvrables

Réalisables en différents formats (dessert individuel ou à partager en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts)

Les Entremets « classiques »

Caramélia Biscuit amande, croustillant caramel, pommes confites et crème vanille	5,50 € TTC
Royal Dacquoise amande, noisette, mousse au chocolat sur sabayon et praliné crêpes dentelles	5,50 € TTC
Opéra Loison Pâte sucrée, noix de pécan caramélisée, biscuit chocolat, crème café et ganache	5,50 € TTC
Couronne Saint-Sauveur Pâte à choux, praliné, crème mousseline, crunchy aux fruits de la passion	5,50 € TTC

Les tartes (à partager en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts)

Cooke framboise Pâte à cookie noisette et pistache, crème pâtissière et marmelade, framboises fraîches	4,00 € TTC
Feuilleté verger Pâte feuilletée crème d'amande et fruits (pêche, abricot, prune, mirabelle)	4,00 € TTC
Agrume citron Sablé breton, crémeux citron, mousse citron vert et macaron	4,00 € TTC
Tarte rhubarbe meringuée coquelicot Pâte feuilletée, crème d'amande, rhubarbe et meringue coquelicot	4,00 € TTC
Tarte fraise Pâte sucrée, crème d'amande et crème pâtissière, fraises	4,00 € TTC
Cooke choc Pâte à cookies noisette et pistache, crème montée chocolat blanc et noir et ses toppings	4,50 € TTC

Photos non contractuelles

Délai : 4 jours ouvrables

Pour toute demande de gâteau sur mesure, contactez-nous !
Prix personne

Les Numbers Cakes

(12 à 30 pers pour 1 chiffre et 24 à 60 pour 2 chiffres)

NEW !

Les Numbers cakes, pour vos anniversaires ou évènements festifs !

8,00 € TTC

Vous n'avez plus qu'à choisir le parfum et les numéros souhaités :

- ❖ Sablé normand cannelle, crème légère vanille et fruits rouges
- ❖ Pâte sablée, ganache montée chocolat lait, blanc et crémeux chocolat



Les gâteaux « au mètre » (minimum 20 personnes)

Le Paris – Brest « au mètre »

96,00 € TTC

pour 20 personnes

La fameuse Pavlova « au mètre »,

96,00 € TTC

parfum vanille, fruits rouges
pour 20 personnes

Photos non contractuelles

Commande à l'unité (plateau, boîte)

Délai : 4 jours ouvrables

LES CLUBS (froids)

Jambon / Gruyère
Volaille / Mimolette
Mousse de foies de volaille
Crevettes / Mayonnaise

Plateau 8 pièces : 8,00 € TTC
Plateau 16 pièces : 16,00 € TTC
Plateau 48 pièces : 48,00 € TTC



LES TOQUES (chauds)

Pizza (jambon fromage)
Nuggets de poulet maison
Quiche aux légumes
Mini hamburger

Plateau 8 pièces : 8,00 € TTC
Plateau 16 pièces : 16,00 € TTC
Plateau 48 pièces : 48,00 € TTC

LES CUPCAKES (sucrés)

Brownie Maltesers
Donuts fourrés
Muffin framboise, tagada

Plateau 6 pièces : 15,00 € TTC
Plateau 12 pièces : 30,00 € TTC



LES VERRINES (sucrées)

Riz au lait
Crème spéculoos et crumble
Mousse au chocolat, topping

Plateau 6 pièces : 12,00 € TTC
Plateau 12 pièces : 24,00 € TTC

Photos non contractuelles

Astuce ! Préparez votre livraison ! Pensez à faire de la place dans votre réfrigérateur, rafraîchissez vos boissons à l'avance et stockez-les dans un bac avec de l'eau très froide et des glaçons.

Horaires et conditions de livraison

Mode de livraison choisi	Horaires d'exécution	
Lundi au samedi	de 8h à 18h	avec un battement de 2h
Dimanche et Fériés	de 9h à 11h	avec un battement de 2h
Nuit	entre 6h et 8h et entre 18h et 20h	avec un battement de 2h
Rendez-vous	battement réduit à 30mn	
Eco (zone 2 & 3 seulement)	du lundi au vendredi entre 11h et 13h	avec un battement de 2h
Reprise du matériel	identique au tarif de livraison avec un battement de 2h	

LIVRAISON	Camionnette
Zone 1	10,00 €
Zone 2	29,00 €
Zone 3	48,00 €
Zone 4	53,00 €
Zone 5	77,00€
Supplément RDV	15,00 €
Supplément Nuit	29,00 €
Supplément dimanche	15,00 €

ZONE 1	ZONE 2	ZONE 3	ZONE 4	ZONE 5
Ouistreham St Aubin d'Arquenay Colleville Montgomery Hermanville sur Mer Blainville sur Orne Bénouville	Douvres la délivrande Giberville Ranville / Sallenelles Hérouville Mathieu / Epron Biéville-Beuville Colombelles Caen Carpiquet Mondeville Saint-Contest	Bretteville/Odon St Germain Bl. Herbe Verson Cormelles le Royal St Aubin sur Mer	Louvigny Fleury sur Orne Troarn Cagny Ifs Cabourg Soliers	Pont l'Evêque Falaise Clécy Villers Bocage Saint Laurent /mer Bayeux Trouville /mer Deauville Arromanches



CHEQUES CADEAUX

**Faites partager votre expérience,
pour un moment de tentation gourmande,
Offrez un chèque cadeau du montant de votre choix !**

Photos non contractuelles

Votre apéritif

Dès lors que vous recevez plus de 8 à 10 personnes, il est préférable de servir un apéritif ou un cocktail unique (kir, champagne, sangria...) plus rapide et plus facile à gérer que les divers apéritifs de marque.

Le champagne, plus apprécié en début de repas, peut être remplacé au dessert par un vin moelleux (Coteaux du Layon, Vouvray, Loupiac, etc....) que vos invités redécouvriront souvent avec plaisir.

Pour 10 personnes :

Champagne pour l'apéritif : 3 à 4 bouteilles (selon la durée)

Champagne pour le dessert : 2 bouteilles

Vin blanc : 3 bouteilles

Vin rouge : 3 à 4 bouteilles

(Si vous ne servez que du vin rouge, prévoyez 5 à 6 bouteilles)

Comment choisir votre menu ?

Une bonne harmonisation des goûts, c'est d'abord les saveurs les plus fines, puis les goûts les plus forts et les plus charpentés. Ainsi, le foie-gras ouvrira toujours votre repas (évittez de le servir après les alcools forts). La progression des saveurs sera également appliquée au service des vins.

Le pain

Pour 10 personnes, nous vous conseillons 10 petits pains de table blancs ou complets selon votre gout et 1 à 2 pains spéciaux (noix, raisins) pour le fromage. (100 à 110 gr par convive, selon votre menu).

Le fromage

Après un bon repas, le fromage n'est souvent qu'une gourmandise ; votre plateau sera alors plus apprécié pour la qualité fermière des fromages que pour la quantité proposée. Prévoyez 3 à 4 saveurs complémentaires.

Exemples d'accord fromages et vins :

Un fromage classique, Neufchâtel, Camembert, choisir un Gamay d'Anjou, Pinot blanc, ...

Un très bon fromage de chèvre, Crottin de Chavignol... Sancerre, Chablis, Muscadet...

Un roquefort, Porto, Sauternes ; Pour un fromage affiné, choisir un Gewurztraminer, Muscat, ...

Évitez les fromages industriels au goût fabriqué.

Servez votre plateau frais mais pas froid, agrémenté de fruits secs, raisins, noix, ...

Décorer sa table...

Des couverts éclatants, une verrerie étincelante, une jolie nappe, des serviettes élégamment pliées, quelques fleurs et bougies développeront une atmosphère propice à la convivialité et au plaisir de se retrouver autour d'une table.

Commande, règlement

Modes de règlements acceptés :

Espèces, Chèque, CB, AMEX, VAD (paiement à distance).

Livraison, enlèvement des commandes

Les commandes sont à retirer selon vos souhaits, à Caen ou Ouistreham ;

Vous pouvez aussi bénéficier de notre service de livraison.

Délai de commande

Toutes nos spécialités sont à commander 48 à 72h à l'avance.

Attentifs à la qualité des produits frais que nous utilisons, certains produits peuvent être remplacés par une variété similaire en cas de rupture d'approvisionnement.

Une question, un conseil ?

Interrogez-nous au 02 31 96 06 02 ou au 02 31 76 25 23, nous saurons vous aider à concevoir le menu idéal ; Une prestation complète avec personnel de service, matériel et linge est aussi possible !

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. »



LOISON TRAITEUR

76, rue Emile Herblin

14150 OUISTREHAM

02.31.96.06.02

Bureaux ouverts du lundi au samedi,

de 9h à 18h (17h le samedi)

contact@loisontraiteur.fr

LOISON BOUTIQUE

19, place Saint Sauveur

14000 CAEN

02.31.73.25.23

Boutique ouverte du mardi au samedi,

de 9h30 à 15h et de 17h à 19h30 sauf

le samedi de 9h30 à 19h30

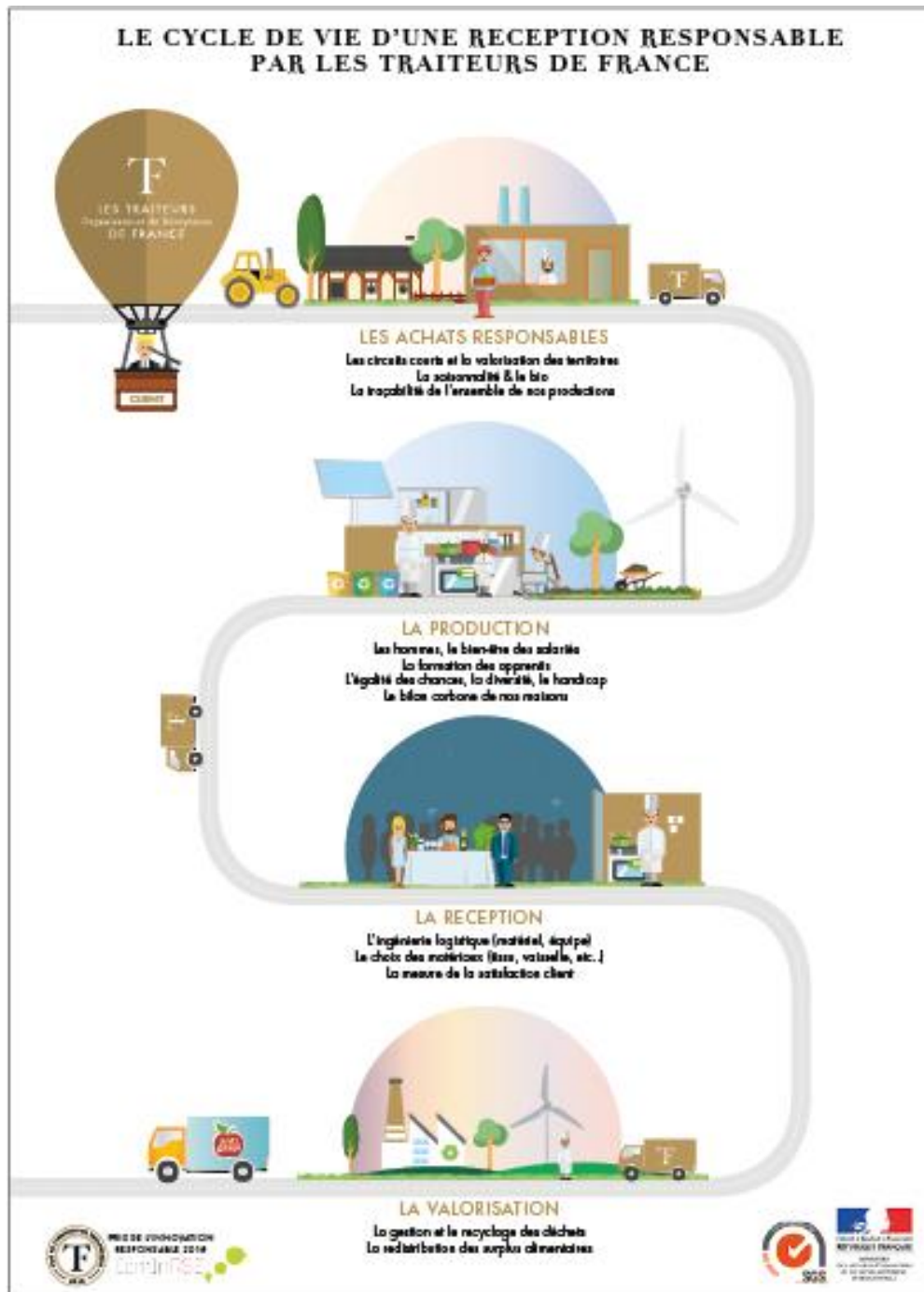
boutique@loisontraiteur.fr

Particuliers ou **professionnels**, Loison Traiteur a su concevoir toute une gamme de cocktails, dîners, formules séminaires, **prestations complètes confidentielles ou évènementielles**, avec personnel, matériel, tentes de réception, ...

De 2 à 4000 personnes Consultez-nous pour vos évènements !

Photos non contractuelles

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



Loison
Traiteur
créateur d'événements

Traiteur et organisateur

76 rue Emile Herblin
BP 40 – 14150 OUISTREHAM
Tél : 02 31 96 06 02

Boutique

19 place Saint Sauveur
14000 CAEN
Tél : 02 31 73 25 23

contact@loisontraiteur.fr
www.loisontraiteur.fr



Photos non contractuelles