

Loison
Traiteur
créateur d'événements



COLLECTION SOCIÉTÉ

Livraison en entreprise

~
Printemps - Été 2024



BENEFICIEZ DU FRANCO DE PORT voir page 18

Petits déjeuners, pauses	page 3
Plateaux repas, lunch box	pages 4 à 6
Les Box tapas à partager	page 7
Cocktail salé et sucré « à la carte »	pages 8 & 9
Cocktail composé salé et sucré 8 à 12 pièces	page 10
Cocktail déjeuner « Manager »	page 11
Cocktail déjeuner « Twist »	page 12
Buffet « Bocage »	page 13
Buffet déjeuner « Riva-Bella »	page 14
Les fromages	page 14
Carte des boissons	page 15
Forfaits livraison	page 16
Matériel recyclable	page 17
A lire !	page 18



Les produits proposés dans 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 pas.



Photos non contractuelles

Petit déjeuner et pause



Commande minimum : 12 personnes

Délai : 72 heures

Bag Petit-déjeuner



Tout pour un petit déjeuner de 12 convives

Les gourmandises artisanales Loison, 36 pièces

Croissants, pancakes, chaussons aux pommes

Jus d'orange, Jus de pomme artisanal

Café en thermos

& Eau chaude en thermos pour le thé

Sachets de thé, dosettes de lait, sucre

Verres et tasses jetables, serviettes papier, touillettes

Prix du bag : 108,00 € HT

Soit 9,00 € HT par personne

Bag Pause

Tout pour une pause de 12 convives

Les gourmandises artisanales Loison, 36 pièces

Barquette framboise, muffin praliné, brownie

Jus et nectars « Alain Milliat »

Café en thermos

& Eau chaude en thermos pour le thé

Sachets de thé, dosettes de lait, sucre

Verres et tasses jetables, serviettes papier, touillettes



Prix du bag : 120,00 € HT

Soit 10,00 € HT par personne

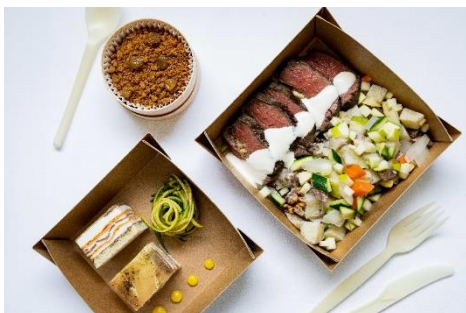
En option : livraison (page 16)

Photos non contractuelles

Plateau repas Paprika

Commande minimum : 4 personnes (même menu)

Délai : 48 heures



Simple, bon & copieux
Emballage simplifié (moulé)
Prix ajusté pour vos réunions de travail

2 menus au choix

Menu 1

Piquillos farcis aux rillettes de maquereau,
coulis d'herbes

•
Filet d'églefin au thym citron, riz parfumé

•
Fromage du jour et beurre

•
Eclair crumble au chocolat

Menu 2

Muffin au lard et petits pois,
crémeux camembert

•
Filet de volaille mariné aux épices,
semoule façon taboulé

•
Fromage du jour et beurre

•
Grillé à la rhubarbe

Prix du plateau : 18,00 € HT

Hors boisson (page 16) – Hors livraison (page 17)

Plateau « tout en un » composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette en papier

Le Beauty Bowl

Le Beauty Bowl

Mini viennois au fromage de brebis, aubergines
grillées, crème aux herbes

•
Salade César, poulet croustillant, romaine,
tomates cerises, parmesan, croutons,
sauce César

•
Salade de fruits frais !
Eau de source 50 cl



Prix du beauty bowl : 18,50 € HT

Hors livraison (page 16)

Bag composé de kit couverts, petit pain, sauce, verre et serviette en papier

Photos non contractuelles

Plateau repas Romarin

Loison
TRAITEUR
CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS

Commande minimum : 2 personnes (même menu)

Délai : 48 heures

Cuisine conviviale et produits du terroir
Emballage élégant, responsable et raffiné

3 menus au choix



Menu 1

Salade de lentilles, grenades, pommes vertes
et vinaigrette de cidre

•
Pluma de cochon,
boulgour aux légumes d'été

•
Fromage affiné et beurre

•
Feuilleté abricots et questch

Menu 2

Tortillas poivron chorizo

•
Cabillaud mariné au thym citron,
Riz parfumé

•
Fromage affiné et beurre

•
Amandine aux fruits rouges et vanille

Menu 3 - Végétarien

Tartelette aux légumes d'été

•
Légumes rôtis façon tajine, tagliatelles

•
Fromage affiné et beurre

•
Coco exotique et framboise



Prix du plateau : 22,50 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

Élégant coffret raffiné et responsable composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette papier

Plateau repas Express

Loison
TRAITEUR
CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS



Réunion improvisée ? Invité surprise ?

Commandez vos plateaux Express avant 11h00
nous vous livrons le menu du jour avant 13h00 - Selon disponibilité

Prix du plateau : 22,50 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur Entreprises – PRINTEMPS - ETE 2024 Tarifs HT hors livraison – page 4

Plateau repas Ciboulette



Commande minimum : 2 personnes (même menu)

Délai : 48 heures

Cuisine fine et produits sélectionnés
Emballage responsable, élégant et raffiné
2 menus au choix

Menu 1

Tomate mozzarella di Buffala pesto de roquette, pignons de pin

•
Emincé de bœuf mariné au chimichurri, Pommes de terre grenailles

•
Fromage affiné et beurre

•
Tarte aux fraises sur sablé breton

Menu 2

Tataki de magret de canard, béarnaise d'avocat et légumes crus et cuits

•
Pavé de lieu snacké, graines de sésame, tagliatelles de légumes d'été et vinaigre balsamique

•
Fromage affiné et beurre

•
Entremet chocolat, biscuit croustillant

Prix du plateau : 27,00 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

Élégant coffret raffiné composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette papier

Lunch-box



Commande minimum : 5 box (même menu)

Délai : 48 heures

2 menus au choix

Menu 1

Club volaille fumée, mimolette et curry rouge

•
Salade de boulgour, carottes, courgettes et pesto de basilic

•
Muffin citron, framboise
Crème prise vanille, abricot

Menu 2

Pain viennois au thon, fromage frais ciboulette et citron

•
Salade de penne, feta, ratatouille, tomates et olives noires

•
Fourré chocolat, praliné
Riz au lait fruits rouges

Prix de la lunch box : 14,00 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)

Box ISOTHERME souple composée de kit couverts, sauces et serviette papier

Photos non contractuelles

Les Box tapas à partager

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

BOX SIGNATURE A LA TRUFFE !

1000 gr

80,00 € HT

Gouda à la truffe
Manchego semi-curado au lait cru
Jambon blanc truffé
Houmous à la truffe noire
Mortadelle à la truffe
Olives vertes
Crackers
Légumes, fruits secs et fruits de saison

TOUT EST BON DANS LE POISSON !

1200 gr

70,00 € HT

Sardines à l'huile d'olive biologique 8/10 unités
Pickles de betteraves de la Vallée de la Bresle, vinaigre de cidre
Rillettes de maquereaux maison au piment
Saumon Ecossais tranché mariné maison
Salade de crabes aux herbes
Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes
Crackers aux graines

TOUT EST BON A LA FERME !

1200 gr

60,00 € HT

Jambon Serrano +18 mois affinage
Saucisson cular
Chiffonnade de jambon blanc aux herbes
Mimolette vieille et confiture de cerises noires
Rillettes de poulet au poivre et aux épices
Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes
Crackers aux graines
Fruits secs et fruits de saison

Photos non contractuelles

Cocktail salé « à la carte »

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ

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 : 25,20 € HT

Plateau 30 pièces : 42,00 € HT

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 : 23,40 € HT

Plateau 30 pièces : 39,00 € HT



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 : 24,30 € HT

Plateau 30 pièces : 40,50 € HT

En option :

Livraison (page 16)

Boissons (page 15)

Matériel (page 17)

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 : 28,00 € HT

Photos non contractuelles

Cocktail sucré « à la carte »

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

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

Boîte 12 verrines en 3 variétés : 25,20 € HT

Boîte 24 verrines en 3 variétés : 50,40 € HT

LES MACARONS



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

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 22,50 € HT

Plateau 25 macarons en 5 variétés : 37,50 € HT

LES PETITS CHOUX

Chocolat framboise
Caramel, cassis
Vanille, melon
Citron, gingembre
Chocolat blanc, fruit rouge
Nougat, abricot

Plateau 18 choux : 27,00 € HT
choisir 3 variétés

Plateau 30 choux : 45,00 € HT
choisir 5 variétés

NEW

LES PETITS SECS

Cookie
Sablé Breton
Palmier framboise
Diamant cannelle
Spéculoos

Boîte de 30 pièces : 40,00 € TTC

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 : 27,00 € HT

Plateau 30 pièces : 45,00 € HT

En option :
Livraison (page 16)
Boissons (page 15)
Matériel (page 17)

MOELLEUX

Pain de gêne, cardamome noir
Nantais à l'hibiscus
Madeleine rose, framboise
Brownie Smarties
Muffin au miel et fruits rouges
Clafoutis abricot

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 21,60 € HT

Plateau 30 pièces en 5 variétés : 36,00 € HT

Photos non contractuelles

Cocktail à partir de 10 personnes

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures



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 tomaté, 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 : 12,00 € HT
Prix par personne, 10 pièces salées : 15,00 € HT
Prix par personne, 12 pièces salées : 18,00 € HT

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) : 12,00 € HT
Prix par personne, 10 pièces (7 salées + 3 sucrées) : 15,00 € HT
Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 18,00 € HT

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

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.



En option : livraison (page 16) ;
Boissons (page 15) ; matériel usage unique (page 17)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner « Manager »

Loison
Traiteur Entreprises
créateur d'événements

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

**Raffiné et copieux
Il remplace un repas complet**

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

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 daïkon

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) : 30,00 € HT

En option : livraison
(page 16) ;
boissons (page 15) ;
matériel jetable
(page 17)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner « Twist »

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

Convivial et copieux
Il remplace un repas

4 pièces copieuses

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

3 mini pics cocktail

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

1 verrine cocktail salée

Verrine freekeh, courgette et jambon fumé

2 moelleux sucrés

Madeleine rose, framboise
Clafoutis abricot

2 verrines gourmandes sucrées

Citron déstructurée
Mousse au chocolat, topping chocolaté

Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 21,50 € HT

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

En option : livraison (page 16) ;
Boissons (page 15) ; matériel jetable (page 17)

Photos non contractuelles

Buffet « Bocage »

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 façon 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 pimento (paprika fumé)

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

Pain tranché, condiments

Les Desserts

Tarte abricot
Riz au lait caramel

Prix par personne : 23,00 € HT



En option :
livraison (page 16) ;
Boissons (page 15) ;
matériel usage unique (page 17)

Photos non contractuelles

Buffet « Riva-Bella »



Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Les entrées froides

Arlequin de magret de canard mariné au thé Normandy Chérie,
fraises 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, petits 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



Pain tranché et condiments



Les Desserts

Tarte rhubarbe et meringué coquelicot
Royal au chocolat

Prix par personne : 32,00 € HT

Les Fromages



Plateau de fromages affinés et beurre de nos régions

Pour 3 à 5 personnes - 3 sortes de fromages

27,30 € HT

Pour 8 à 10 personnes - 5 sortes de fromages

52,75 € HT

Photos non contractuelles

En cas de rupture de stock, nous vous proposerons des vins & champagnes aux caractéristiques similaires

CHAMPAGNE/METHODE CHAMPENOISE / ALCOOLS / LIQUEURS

Champagne Brut Sélection Loison	75cl	29,50 € HT
Champagne Deutz Brut classic	75cl	50,00 € HT
Méthode Traditionnelle « Cuvée Brouette » Jaillance brut	75cl	9,80 € HT
Crème de cassis	100cl	12,00 € HT

CIDRE ET POIRE

Cidre de Normandie Brut	75cl	5,00 € HT
Poiré de Normandie	75cl	5,50 € HT

LES VINS BLANCS

Buzet AOC « Château Loustalet » <i>ou équivalent</i>	75cl	7,50 € HT
Côtes de Gascogne IGP « Uby » Colombard-Ugny N°3	75cl	9,50 € HT
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	75cl	12,00 € HT

LES VINS ROSES

Domaine Sainte-Béatrice, Cuvée des Princes IGP Méditerranée	75cl	10,00 € HT
---	------	------------

LES VINS ROUGES

Buzet AOC Cuvée Tradition	75cl	7,50 € HT
Bordeaux Côtes de Castillon AOC « Château Roquevieille »	75cl	10,00 € HT
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	75cl	13,00 € HT
Château Palatin Saint-Emilion Grand Cru	75cl	22,00 € HT

SOFTS

Eau de source magnum	150 cl	1,50 € HT
Eau de source mini bouteille	50 cl	1,20 € HT
Badoit	100 cl	2,00 € HT
Coca- Cola "Classic" magnum	125 cl	3,00 € HT
Coca- Cola "Zéro" magnum	125 cl	3,00 € HT
Jus de pomme artisanal BIO	100 cl	4,00 € HT
Jus d'orange bocal	100 cl	3,00 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (orange et pêche de vigne)	100 cl	6,00 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (abricot, poire, pamplemousse) *	100 cl	7,50 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (fraise, framboise, mangue, ananas, détox) *	100 cl	8,90 € HT
*Parfums selon disponibilités		
Café ou thé en thermos (10 gobelets, sucre, bâtonnets)	100 cl	15,00 € HT

Photos non contractuelles

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 10h et 13h	avec un battement de 2h
Reprise du matériel	identique au tarif de livraison avec un battement de 2h	

LIVRAISON	ECO	Camionnette	FRANCO DE PORT*
Zone 1		9,00 €	140,00 € HT
Zone 2	15,00 €	26,00 €	180,00 € HT
Zone 3	29,00 €	43,50 €	200,00 € HT
Zone 4		48,00 €	250,00 € HT
Zone 5		70,00€	Si le montant de votre commande est égal ou supérieur au montant correspondant à votre zone de livraison ci-dessus indiqué, Loison vous offre la livraison sur tournée, dans un créneau de 2 heures. (supplément Rendez-vous possible pour un créneau de 30 mn) *valable du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Supplément RDV		10,50 €	
Supplément Nuit		25,00 €	
Supplément			
Dimanche/férié		20,00 €	
INSTALLATION		Prix par pers	
Cocktail, buffet debout		1,00 €	
Buffet assis		1,50 €	

Le tarif installation est en supplément de la livraison, le rangement est facturé en sus, au même tarif que l'installation

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, Cagny	Pont l'Evêque Falaise Clécy Villers Bocage Saint Laurent /mer Bayeux Trouville /mer Deauville Arromanches



Pensez à trier et placer vos déchets dans les collecteurs adaptés !

Forfait Matériel Jetable pour cocktail (sans champagne) 2 Verres recyclables, serviettes cocktail, sac à déchets	10 à 49 pers / + de 50 pers 1,00 € HT / 0,85 € HT
Forfait Matériel Jetable pour cocktail (avec champagne) Verres recyclables et flûtes, serviettes cocktail, sac à déchets	1,50 € HT / 1,30 € HT
Forfait Matériel jetable pour buffet debout 2 Verres recyclables, couverts bois, assiettes carrées en pulpe, pinces de service, serviettes, sac à déchets	3,00 € HT / 2,80 € HT
Forfait Matériel jetable pour buffet assis 2 Verres recyclables, couverts bois, assiettes en pulpe 2 tailles, pinces de service, serviettes, sac à déchets	4,20 € HT / 3,90 € HT
Flûtes à champagne plastique (par 10)	9,00 € HT
Nappe intissée blanche pliée 127 x 220 (unité)	13,00 € HT
Tire-bouchon limonadier	13,50 € HT
Box vaisselle recyclable pour 50 personnes (couverts en bois, assiettes pulpe, gobelets, serviettes)	100,00 € HT



Commande, règlement

Modes de règlements acceptés :

Espèces, Chèque, CB, AMEX, Tickets restaurant, 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.

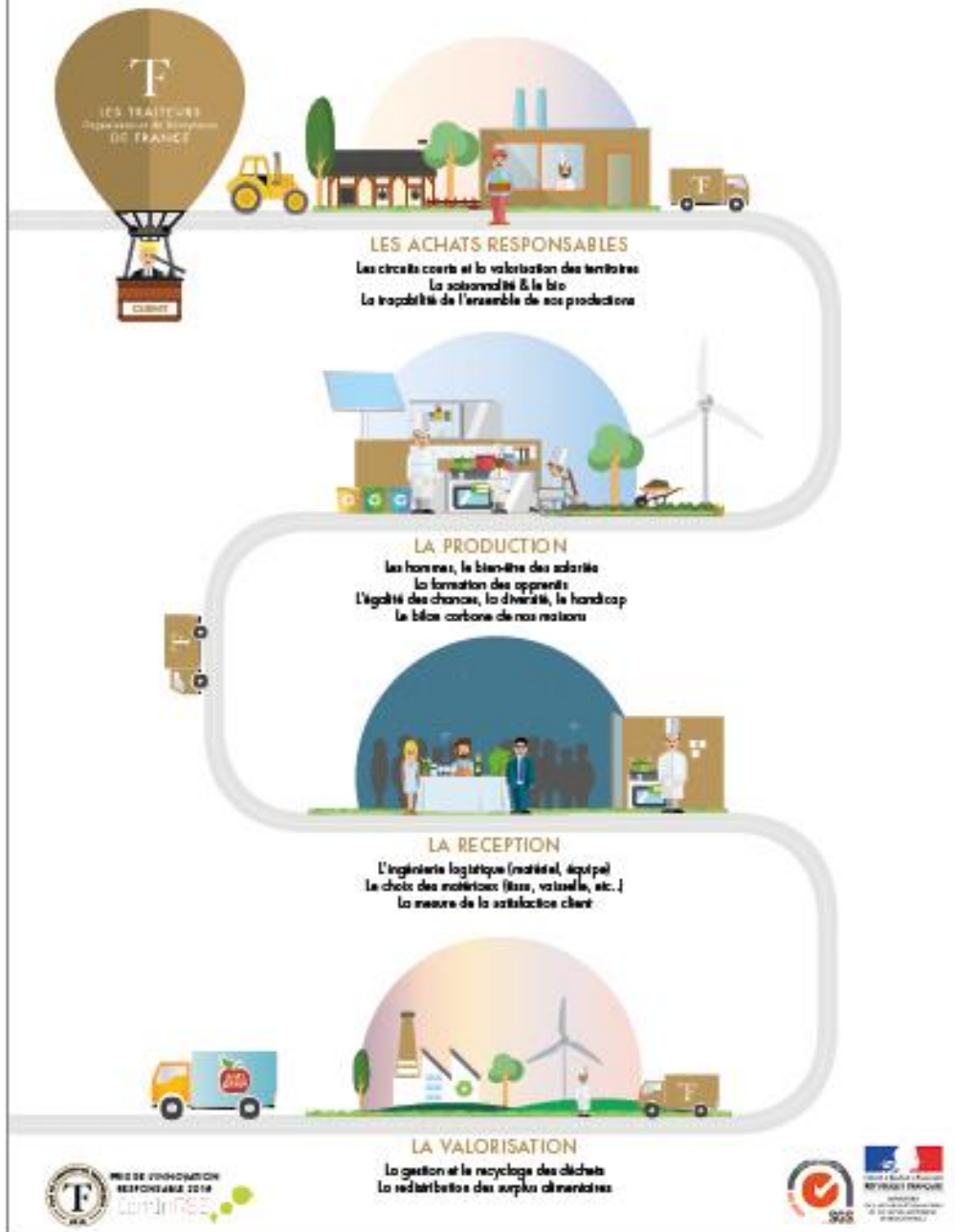
Une question, un conseil ?

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. »**

Photos non contractuelles

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



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