LES TRAITEURS DE FRANCE
MEMBRE

COLLECTION PARTICULIER

Recevoir à domicile

AUTOMNE - HIVER

2023 - 2024

Loison

Traiteur depuis 1930

Sommaire

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 dînatoire 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 et 14

Les mini kids page 15

Le service livraison page 16

Les petits conseils entre nous page 17

Les informations supplémentaires page 18

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**

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** **73,85 € TTC**

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 crabe aux herbes
Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes
Crackers aux graines

TOUT EST BON A LA FERME ! **1200 gr** **63,30 € TTC**

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

Cocktails salés 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

Ballotine de volaille, laitue de mer, jus de volaille et shiso pourpre
Sablé encre de seiche et charbon végétal, dôme de saumon, gel d'agrumes
Bœuf effiloché (comme un bourguignon) purée de carottes au cumin
Foie gras de canard, gelée de grenade
Cône de rillettes de thon, daïkon et fruit de la passion
Ricotta aux fines herbes panée au parmesan

Plateau 18 pièces : 26,60 € TTC
Plateau 30 pièces : 44,40 € TTC

MINI PICS COCKTAIL

Pic de canard laqué, orange sanguine
Pic de nougat de chèvre, mendiants
Pic tataki de thon au wasabi

Plateau 18 pièces : 26,60 € TTC
Plateau 30 pièces : 44,40 € TTC

PETITS FOURS SALES PRIMEURS (végé)

Maki végétal aux graines de chia
Cannelé « made in Normandy » à la mimolette
« Mon mini potager » panacotta chou-fleur, choux graffitis
Lingot patate douce, gingembre acidulé et nuage de coco
Pince de carotte, feta, comté, pistache
Superposition de légumes d'antan

Plateau 18 pièces : 25,65 € TTC
Plateau 30 pièces : 42,75 € TTC

COCKTAIL COPIEUX « clubs et tartines »

Bun's volaille façon César
Navette noire rouget, aïoli
Pain suédois, haddock et granny Smith
Sablé 1001 graines et cranberries

Plateau 20 pièces : 29,55 € TTC

Photos non contractuelles

Cocktails salés à la carte

Commande à l'unité (plateau)
Délai : 4 jours ouvrables

BOUCHEES SALEES
A réchauffer

Croustille de Sainte Maure lardée, cumin, huile de noisette
Le « lob dog » briochin, écrevisses et pomme
Croquette montbéliarde et morbier
Tortilla de légumes d'hiver, topinambour et potimarron
Croq'jambon truffé, duxelles de champignons
Tartelette butternut, éclats de châtaignes

Plateau 24 pièces : 38,40 € TTC
Plateau 48 pièces : 76,80 € TTC

NEW ! PLATEAU DE CHOUX
A réchauffer

Chou crumble patate douce citronnée
Chou au comté
Chou cabillaud, tomate et piment
Chou volaille cheddar, moutarde de Meaux

Plateau 24 pièces : 36,00 € TTC

PRÉSENTÉS
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

Photos non contractuelles

Cocktails apéritifs composés

Commande minimum 20 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

PRÉSENTÉ SUR D'ÉLÉGANTS PLATEAUX RECYCLABLES AVEC SERVIETTES COCKTAIL.

COCKTAIL salé CAMILLE

Ballotine de volaille, laitue de mer, jus de volaille et shiso pourpre
Cannelé « made in Normandy » à la mimolette
Foie gras de canard, gelée de grenade
Cône de rillettes de thon, daïkon et fruit de la passion
Superposition de légumes d'antan
Pain Suédois, haddock et granny Smith
Bun's volaille façon César
Pic de nougat de chèvre, mendiants

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

Lingot patate douce, gingembre acidulé, nuage de coco
Sablé encre de seiche et charbon végétal, dôme de saumon et gel d'agrumes
Bœuf effiloché (comme un bourguignon) purée de carottes au cumin
Foie gras de canard, gelée de grenade
Cône de rillettes de thon, daïkon et fruit de la passion
Navette noire rouget, aïoli
Sablé 1001 graines et cranberries
Pic tataki de thon au wasabi

•

Mini tatin
Cheesecake orange, pamplemousse
Rocher coco
Macaron chocolat grand cru

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

Cocktail dinatoire « Saint-Sauveur »

Commande minimum 10 personnes
Délai : 72 heures

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

PRÉSENTÉ SUR D'ÉLÉGANTS PLATEAUX RECYCLABLES AVEC SERVIETTES COCKTAIL.

8 bouchées salées cocktail

Ballotine de volaille, laitue de mer, jus de volaille et shiso pourpre
Sablé encre de seiche et charbon végétal, dôme de saumon et gel d'agrumes
Bœuf effiloché (comme un bourguignon) purée de carottes au cumin
Foie gras de canard, gelée de grenade
Cône de rillettes de thon, daïkon et fruit de la passion
« Mon mini potager » panacotta chou-fleur, sommités de choux graffitis
Cannelé « made in Normandy » à la mimolette
Maki végétal aux graines de chia

•

4 pièces copieuses

Pain Suédois, haddock et granny Smith
Bun's volaille façon César
Navette noire rouget, aïoli
Sablé 1001 graines et cranberries

•

2 verrines cocktail salées

Mousseline de butternut et légumes d'antan croquants
Quinoa rouge, dorade, edamame et orange

•

4 petits fours sucrés

Rocher passion, chocolat au lait, coco
Tartelette caramel beurre salé et noix de pécan praliné pistache
Pain d'épices aux pommes
Tartelette citron, citron vert

•

2 verrines cocktail sucrées

Panacotta ananas
Mousse au chocolat

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

Photos non contractuelles

Buffet froid « Bocage »

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures

Les entrées
Assortiment de charcuteries
Terrine de campagne au camembert,
saucisson sec, rillettes de poulet au poivre vert, andouille de Vire

•

Les salades
Salade Normande de pommes de terre, endives, Pont l'Evêque et pommes
Salade de penne aux champignons de Paris, vinaigrette de cidre

•

Le plat froid (choisir 1 variété)
Volaille au miel et châtaignes
Ou Cabillaud en croûte de noix

•

Pain tranché, condiments

•

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

•

Les Desserts
Tarte Normande aux pommes
Cake chocolat noisettes

Prix par personne : 24,30 € TTC
Prix pour 10 personnes : 243 € TTC

PRÉSENTÉ
SUR
D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Buffet « Riva-Bella »

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures

Les entrées froides
Saumon mariné à la betterave et crème yuzu
Terrine de lentilles vertes du Puy, foie gras de canard et chutney de courge au miel

•

Les salades
Salade d'épeautre, légumes grillés, vinaigrette de miel et agrumes
Salade de crozet, comté, poitrine de lard et courge rôtie

•

Les plats froids ou chauds
Baillotine de canard aux champignons, crème de panais
Lotte au curry façon mauresque

•

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie et condiments

•

Les Desserts
Tarte tatin
Entremet équateur

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

Photos non contractuelles

Les découvertes

Le saumon fumé et mariné

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

Le foie-gras de canard

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

Les déjeuners & diners

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

Arc en ciel de légumes anciens, mousseline de betterave, noix de cajou *(végé)*	9,00 € TTC
Terrine de lentilles vertes du Puy, foie gras de canard et chutney de courge au miel	12,00 € TTC
Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de truffe et wakame	12,00 € TTC
Demi-homard à la parisienne, mirepoix de légumes	25,00 € TTC

Les Entrées Chaudes

Saint Jacques luttée en coquille, compotée de courge	12,00 € TTC
Ris de veau flambés au cognac, crème de pleurotes et cèpes	29,00 € TTC
Demi-homard grillé, courge rôtie et crumble de lard	29,00 € TTC
Cassolette de homard à l'américaine, légumes d'hiver	29,00 € TTC

Les plats à partager

Minimum de commande 10 parts. A commander 48h à l'avance.
Prix par pers.

Jambon à l'os en croute avec épinards, champignons et sauce porto	11,00 € TTC
Sauté de veau façon blanquette, pommes de terre en robe des champs	13,00 € TTC
Joue de bœuf façon bourguignon	13,00 € TTC
Koulibiac de saumon, beurre blanc à l'aneth	14,00 € 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

Cœur de filet de lieu jaune au lard fumé, crème de topinambour, ragoût de lentilles vertes	16,00 € TTC
Poulpe à la « galicienne », tronçons de pommes de terre légumes fondants, bouillon au beurre et yuzu normand	19,00 € TTC
Lotte au curry, gros légumes d'hiver façon mauresque et riz parfumé aux oignons et à l'ail noir	19,00 € TTC
Cassolette du « Grand Soir », bouillon crémé Saint Jacques, joues de raie, langoustines, lotte et petits légumes	23,00 € TTC
Turbot rôti à la feuille de laurier et Saint Jacques oignons grillés, courge rôtie et crème d'herbes acidulée	25,00 € TTC

Les plats de viande

Volaille label rouge au cidre mousseline de panais et gratin de potimarron	15,00 € TTC
Souris d'agneau confite 7 heures aux épices, gratiné de chou-fleur et butternut	16,00 € TTC
Cœur de filet de bœuf mariné au poivre de Timut, écrasé de pommes de terre et topinambour à la châtaigne torréfiée	18,00 € TTC
Filet de veau aux crevettes, crème homardine, purée de céleri et carottes confites multicolores	20,00 € TTC

Les plats végétariens

Tajine végétarienne aux agrumes et fruits secs	12,00 € TTC
Curry de pois chiche, oignons rouge, lait de coco, carotte thaï et riz jaune	12,00 € TTC

Photos non contractuelles

Les petites pièces sucrées

Commande à l'unité (plateau)
Délai : 4 jours ouvrables

PETITS FOURS SUCRES

Tartelette citron, chantilly citron vert et zestes
Ecureuil : coque chocolat, croustillant, ganache et noisettes
Mini tatin : pommes confites, sablé normand à la cannelle
Cheesecake orange, pamplemousse
Rocher passion, chocolat au lait et coco
Tartelette caramel beurre salé et noix de pécan, praliné pistache

Plateau 18 pièces : 28,50 € TTC
Plateau 30 pièces : 47,50 € TTC

LES MACARONS

Orange
Griotte
Chocolat grand cru
Passion, caramel
Yuzu, noix de coco

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 23,75 € TTC
Plateau 25 macarons en 5 variétés : 40,00 € TTC

LES PETITS CHOUX

Chocolat
Pistache, noix de pecan
Vanille, pomme
Passion, mangue
Café, chantilly
Praliné, noisettes

Plateau 18 choux : 28,50 € TTC
choisir 3 variétés
Plateau 30 choux : 47,50 € TTC
choisir 5 variétés

LES VERRINES GOURMANDES

Avec mini cuillères

Citron déstructuré
Pomme, vanille, biscuit 4 épices
Panacotta ananas
Mousse au chocolat
Riz au lait caramel
Irish coffee

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.

MOELLEUX

Financier griottine
Pain d'épices aux pommes
Cake pistache
Brownie aux noix
Rocher coco
Muffin aux pépites chocolat au lait

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 22,80 € TTC
Plateau 30 pièces en 5 variétés : 38,00 € TTC

Photos non contractuelles

Les desserts

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)**

Entremets : les classiques

Valrhona 5,50 € TTC
Mousse chocolat Valrhona, croustillant praliné à l'ancienne et biscuit meringué

Caramélia 5,50 € TTC
Biscuit dacquois, pommes caramélisées, croustillant caramel et crème vanille

Citron 5,20 € TTC
Biscuit amande, crémeux citron et mousse légère au citron kalamansi

Equateur 5,20 € TTC
Biscuit joconde, crème exotique et mousse coco

Saint honoré 5,50 € TTC
Pâte feuilletée, choux crème pâtissière glacé au sucre et chantilly à la vanille des îles

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

Tarte pommes rôties, biscuit normand	4,00 € TTC
Tarte normande	4,00 € TTC
Tarte citron meringuée	4,00 € TTC
Tarte chocolat et mendiants	4,50 € TTC
Tarte poire, crème amande	4,50 € TTC
Tarte aux caramel et noix de pécan	4,50 € TTC

Photos non contractuelles

Les desserts

Délai : 4 jours ouvrables

Réalisables en différents formats **(dessert individuel ou à partager en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts)**
Pour toute demande de gâteau sur mesure, contactez-nous !

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 :

- 2 chocolats (chocolat noir et chocolat au lait)
- Vanille / caramel
- Mangue / fruits exotiques

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, caramel, spéculoos
pour 20 personnes

Photos non contractuelles

Les mini « Kids »

Commande à l'unité (plateau, boite)
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)
Madeleine, Smarties et crème chocolat
Rocher coco, caramel et spéculos
Moelleux chocolat, chantilly et nutella

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

LES VERRINES (sucrées)
Crème vanille et fraise tagada
Mousse caramel et popcorn
Crème chocolat et son cookie

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

Photos non contractuelles

Service de livraison

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

CHEQUES CADEAUX

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

Photos non contractuelles

Petits conseils entre nous

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 (évitez 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, …
Evitez 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.

Photos non contractuelles

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.

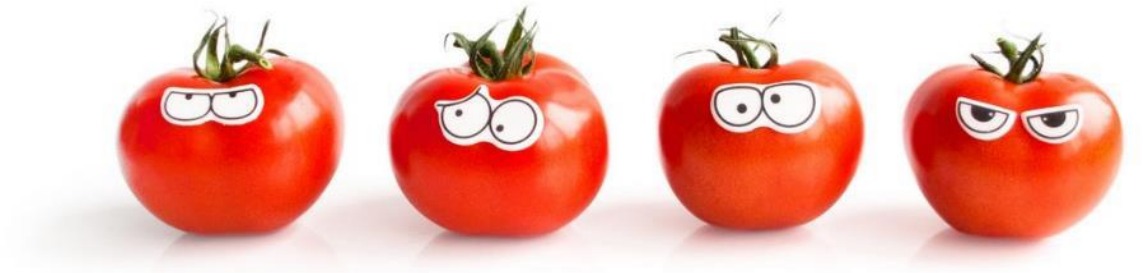
Délai de commande

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

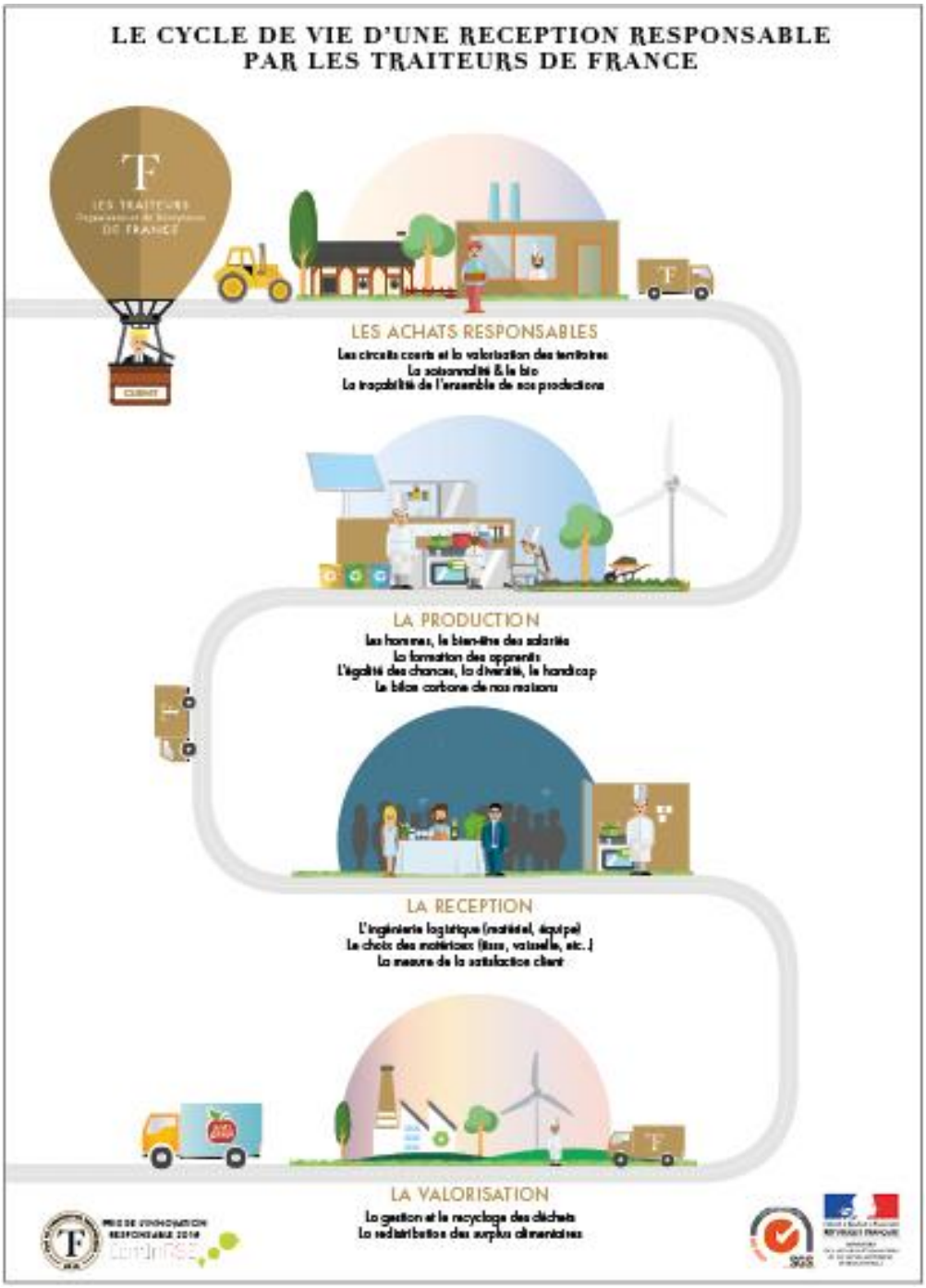
76, rue Emile Herbline
14150 OUISTREHAM
02.31.96.06.02
Bureaux ouverts du lundi au samedi,
de 9h à 18h (17h le samedi)
contact@loisontraiteur.fr

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



Loison
Traiteur
créateur d'événements

Traiteur et organisateur	Boutique
76 rue Emile Herbline BP 40 – 14150 OUISTREHAM Tél : 02 31 96 06 02	19 place Saint Sauveur 14000 CAEN Tél : 02 31 73 25 23

contact@loisontraiteur.fr
loisontraiteur.fr

Photos non contractuelles