COLLECTION SOCIETE

Livraisons en entreprise

AUTOMNE – HIVER

2023-2024

Loison

Traiteur depuis 1930

Sommaire

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.

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, cakes aux fruits, torsades au chocolat
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
Cake pistache, rocher coco, brownie aux noix
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
Muffin de carotte, crémeux de cumin
•
Dos de lieu, crumble au paprika, blé aux dés de potimarron rôtis au miel
•
Fromage du jour et beurre
•
Tarte normande

Menu 2
Tortillas aux oignons, poireaux, mousse de chèvre
•
Mignon de porc moutarde, estragon, fenouil rôti et semoule
•
Fromage du jour et beurre
•
Far breton

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

NEW ! Le Beauty Bowl

Le Beauty Bowl

La soupe du jour et de saison !
•
Salade de blé au poulet grillé, potiron rôti au pain d'épices, radis noir, graines de courge torréfiées et huile de noix
•
Le dessert gourmand du jour !

Prix du beauty bowl : 18,50 € HT

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

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

Photos non contractuelles

Plateau repas Romarin

Commande minimum : 4 personnes (même menu)
Délai : 48 heures

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

3 menus au choix

Menu 1
Poireaux vinaigrette, œuf mimosa
•
Saumon grillé au citron,
riz aux herbes et petits légumes d'hiver
•
Fromage affiné et beurre
•
Crumble poire, amande et cannelle

Menu 2
Rillettes de maquereau au vin blanc,
carpaccio de betterave Chioggia
•
Emincé de poulet tandoori,
Dahl de lentilles corail aux légumes
•
Fromage affiné et beurre
•
Bounty, biscuit coco et crémeux chocolat

Menu 3 - Végétarien
Curry de pois chiche au lait de coco,
carottes thaï et oignon rouge
•
Duo de chou-fleur cru et cuit,
dés de tofu et crème de raifort
•
Fromage affiné et beurre
•
Paris-Deauville

Prix du plateau : 22,50 € HT

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

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

Plateau repas Express

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

Plateau repas Ciboulette

Commande minimum : 4 personnes (même menu)
Délai : 48 heures

Cuisine fine et produits sélectionnés
Emballage élégant et raffiné

2 menus au choix

Menu 1
Lieu fumé, quenelle d'endive et pomme fruit
•
Emincé de bœuf chimichurri, pommes grenailles et échalotes, herbes folles
•
Fromage affiné et beurre
•
Tarte tatin

Menu 2
Terrine de lentilles et joue de bœuf confit
•
Steak de thon, quinoa, carottes et panais vinaigrette au soja sucré
•
Fromage affiné et beurre
•
Entremet trois chocolats

Prix du plateau : 27,00 € HT

Hors boisson (page 15) – Hors livraison (page 16)
Elégant coffret raffiné composé de kit couverts, petit pain, sauces, verre et serviette papier

Lunch-box

Commande minimum : 10 box (même menu)
Délai : 48 heures

2 menus au choix

Menu 1
Club volaille fumée, mimolette et curry rouge
•
Salade de boulgour, carottes, chou romanesco et pousses d'épinards
•
Muffin pépites chocolat au lait
Compote

Menu 2
Pain viennois au saumon fumé, fromage frais ciboulette et citron
•
Salade de crozets aux légumes croquants, lard fumé et raisins secs
•
Brownie
Panna-cotta ananas

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

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 : 25,20 € HT
Plateau 30 pièces : 42,00 € HT

MINI PICS COCKTAIL

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

Plateau 18 pièces : 23,40 € HT
Plateau 30 pièces : 39,00 € HT

PETITS FOURS SALES PRIMEURS (végé)

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

Plateau 18 pièces : 24,30 € HT
Plateau 30 pièces : 40,50 € HT

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 : 28,00 € HT

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

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

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

Boite 12 verrines en 3 variétés : 25,20 € HT
Boite 24 verrines en 3 variétés : 50,40 € HT

LES MACARONS

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

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 22,50 € HT
Plateau 25 macarons en 5 variétés : 37,50 € HT

LES PETITS CHOUX

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

Plateau 18 choux : 27,00 € HT
choisir 3 variétés
Plateau 30 choux : 45,00 € HT
choisir 5 variétés

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 : 27,00 € HT
Plateau 30 pièces : 45,00 € HT

MOELLEUX

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

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 21,60 € HT
Plateau 30 pièces en 5 variétés : 36,00 € HT

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

Photos non contractuelles

Cocktail à partir de 10 personnes

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

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

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) : 12,00 € 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 »

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

Raffiné et copieux
Il remplace un repas complet

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
Superposition de légumes d'antan
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 gourmandes sucrées

Panacotta ananas
Mousse au chocolat

Prix par personne, 20 pièces (14 salées + 6 sucrées) : 30,00 € 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

Cocktail déjeuner « Twist »

Commande minimum 10 personnes

Délai : 72 heures

Convivial et copieux
Il remplace un repas

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

•

3 mini pics cocktail
Pic de canard laqué, orange sanguine
Pic de nougat de chèvre, mendiants
Pic tataki de thon au wasabi

•

1 verrine cocktail salée
Mousseline de butternut et légumes d'antan croquants

•

2 moelleux sucrés
Financier griottine
Brownie aux noix

•

2 verrines gourmandes sucrées
Citron déstructuré
Pomme, vanille, biscuit 4 épices

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

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

•

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

•

Pain tranché, condiments

•

Les Desserts

Tarte Normande aux pommes
Cake chocolat noisettes

Prix par personne : 23,00 € HT

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

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

Buffet « Riva-Bella »

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

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 crozets, comté, poitrine de lard et courge rôtie

•

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

•

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

•

Pain tranché et condiments

•

Les Desserts
Tarte tatin
Entremet équateur

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

Les Boissons

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 » *ou équivalent*	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 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

Service livraison, Installation

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	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, Cagny	Trouville /mer
	Caen			Deauville
	Carpiquet			Arromanches
	Mondeville			
	Saint Contest			

Photos non contractuelles

Matériel recyclable

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

	10 à 49 pers / + de 50 pers
Forfait Matériel Jetable pour cocktail (sans champagne) 2 Verres recyclables, serviettes cocktail, sac à déchets	**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.

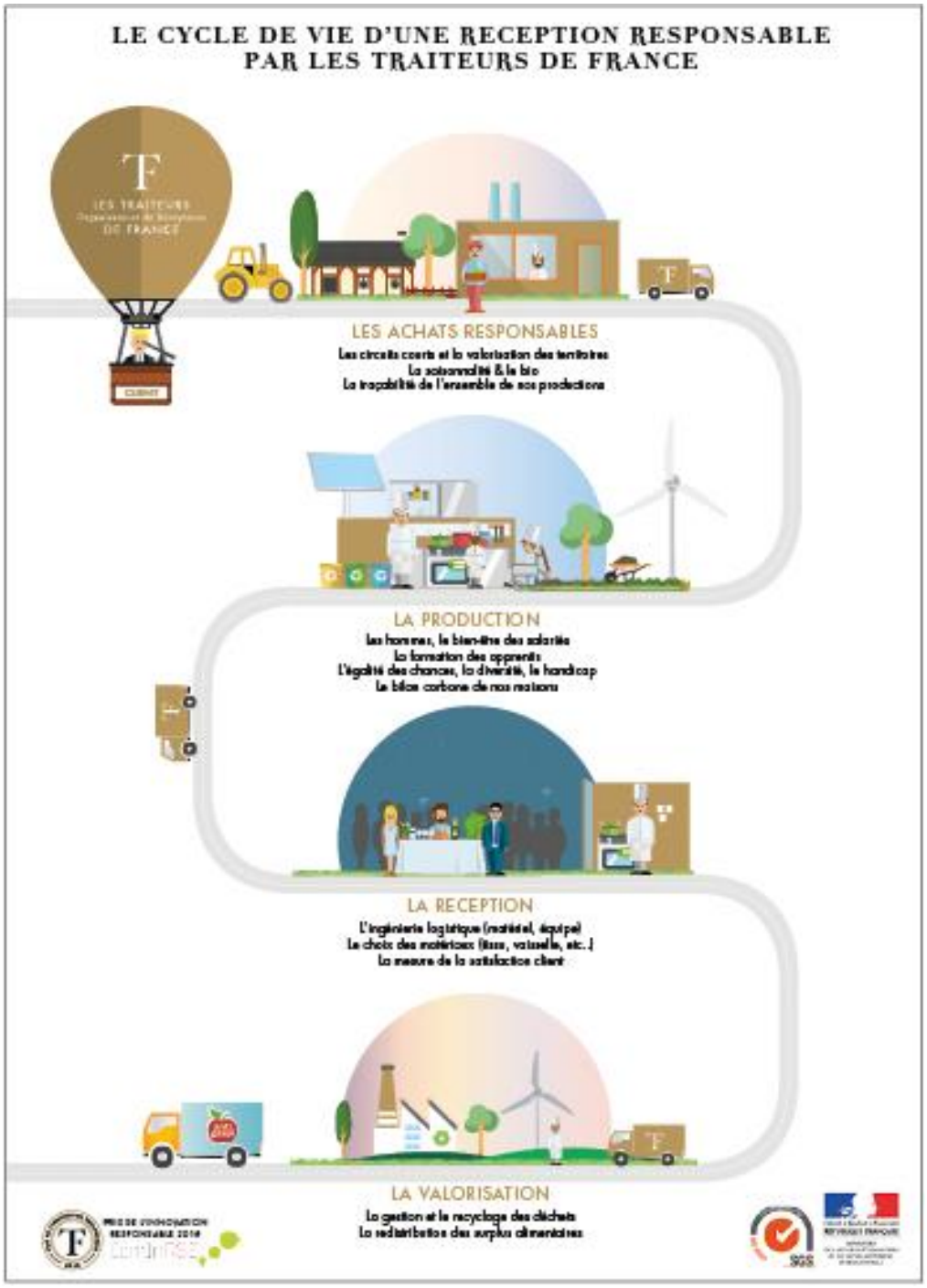
Attentifs à la qualité des produits frais que nous utilisons, certains produits peuvent être remplacés par une variété similaire en cas de rupture d'approvisionnement.

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



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
www.loisontraiteur.fr

Photos non contractuelles