



COLLECTION SOCIETE

PRINTEMPS / ETE 2017
Pour vos livraisons en Entreprise

Petits déjeuners, Pauses	page 3
Plateaux repas, lunch box	Pages 4, 5, 6 & 7
Cocktail salé et sucré « à la carte »	Pages 8 & 9
Cocktail composé salé 8 à 12 pièces	page 10
Cocktail composé salé et sucré 8 à 12 pièces	page 11
Cocktail déjeuner « Manager »	page 12
Cocktail déjeuner « Twist »	page 13
Buffet « mâchon » campagnard	page 14
Buffet déjeuner « Ouistreham »	page 15
Buffet déjeuner « Riva Bella »	page 16
Carte des boissons	page 17
Matériel jetable	page 18
Forfaits livraison	page 18
A lire !	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 pas.

Commande minimum : 12 personnes

Délai : 72 heures

Bag Petit-déjeuner



Tout pour un petit déjeuner de 12 convives

Mini viennoiseries assorties, 36 pièces

Pain au chocolat, pains aux raisins, croissants

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

Prix de la formule : 64,80 € HT

Soit 5,40 € HT par personne

Bag Pause

Tout pour une pause de 12 convives

Les gourmandises artisanales Loison, 40 pièces

Cookies, Financiers, Mini cakes et confiseries

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



Prix de la formule : 64,80 € HT

Soit 5,40 € HT par personne

En Option : Livraison, voir page 18

Plateau repas Paprika

Loison
Traiteur

Commande minimum : 4 personnes (même menu)

Délai : 48 heures



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

Un choix de 2 menus

Menu 1

Salade de concombre, fromage blanc aux herbes
*

Filet de poulet au paprika
Tagliatelles de légumes croquants
*

Fromage du jour et beurre
*

Muffin aux fruits rouges

Menu 2

Salade Marco-Polo
(tomates, légumes et crevettes)
*

Dos de saumon frais à la fleur de sel
Salade de carottes, coriandre et échalotes
*

Fromage du jour et beurre
*

Tarte crumble à la rhubarbe

Prix du plateau : 14,80 € HT

Hors boisson – Hors livraison

Plateau tout en un composé de kit couverts, sauces, verre et serviette papier



En Option : Livraison, voir page 18
Boissons, voir page 17

Photos non contractuelles

Plateau repas Romarin

Loison
Traiteur

Commande minimum : 4 personnes (même menu)

Délai : 48 heures



Cuisine conviviale et produits du terroir
Emballage élégant et raffiné

Un choix de 4 menus

Menu 1

California Rolls (saumon, avocat et riz)

*

Suprême de volaille jaune

Caviar d'aubergine et courgettes grillées

*

Fromage du jour, et beurre

*

Salade de fruits frais de saison

Menu 2

Salade Niçoise

*

Dos de cabillaud à l'huile vierge

Flan de carotte aux épices

*

Fromage du jour, et beurre

*

Tartelette aux abricots

Menu 3

Salade César

*

Wok de gambas à la Thai

Et aux légumes d'été

*

Fromage du jour, et beurre

*

Chou au citron vert

Menu 4

Houmous à l'huile de sésame

*

Mixed-grill (agneau et bœuf)

Tomate confite au four

*

Fromage du jour, et beurre

*

Brownie au chocolat

Prix du plateau : 17,00 € HT

Hors boisson – Hors livraison

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

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons, voir page 17

Photos non contractuelles

Plateau repas Estragon

Loison
Traiteur

Commande minimum : 4 personnes (même menu)

Délai : 24 heures

Cuisine fine et produits sélectionnés
Emballage élégant et raffiné



Un choix de 3 menus

Menu 1

Rillettes de sardines au mascarpone

*

Cœur de rumsteck sauce gribiche

Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons)

*

Fromage du jour, et beurre

*

Tartelette aux fruits rouges

Menu 2

Tomate et mozzarella à la sauce pesto

*

Magret de canard à l'orange

Artichaut poivrade en vinaigrette

*

Fromage du jour, et beurre

*

Cheesecake du moment

Menu 3

Tartare de dorade et crevette au citron vert

*

Espadon grillé au thym citron

Salade de pommes de terre et oignons rouges

*

Duo de fromages affinés, et beurre

*

Crumble pomme caramel



En Option : Livraison, voir page 18
Boissons, voir page 17

Prix du plateau : 19,50 € HT

Hors boisson – Hors livraison

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

Photos non contractuelles

Plateau repas Ciboulette

Loison
TRAITEUR

Commande minimum : 2 personnes (même menu)
Délai : 48 heures

Cuisine élaborée & matières premières raffinées
Emballage esthétique



Un choix de 2 menus

Menu 1

Duo de saumon fumé et mariné, crème d'aneth
Et blinis
*
Steak de thon et son œuf mimosa
Asperges vertes et poireaux
*
Duo de fromages affinés, et beurre
*
Tartelette tutti-frutti

ou

Menu 2

Foie-gras de canard au porto
et chutney de pomme
*
Pièce de bœuf sauce tartare
Légumes grillés de saison
*
Duo de fromages affinés, et beurre
*
Chocolat passion

Prix du plateau : 25,00 € HT

Hors boisson – Hors livraison

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

Lunch Box

Loison
TRAITEUR

Commande minimum : **10 personnes**
Délai : 48 heures

Un choix de 2 menus

Menu 1

Club Volaille Cheddar
Salade de tomates, courgettes et fêta à l'origan
Yaourt aux fruits
Compotée de pomme au pépites de caramel et
biscuit

ou

Menu 2

Salade Niçoise
Club saumon fumé, pain noir et fromage frais
Fruit de saison
Tiramisù aux fruits rouges

Prix de la lunch box : 12,90 € HT

Hors boisson – Hors livraison ; dégressifs possibles à partir de 30 box

**Boite empilable composée de kit couverts,
sauces, verre et serviette papier**



Photos non contractuelles

Cocktail salé «à la carte»

Loison
Traiteur

Commande à l'unité

Délai : 72 heures

Plateaux de canapés « saveurs »

Club foie-gras de canard, pain d'épice, vin rouge
Roulé végétarien à l'huile d'olive et citron
Sablé aneth et saumon au raifort
Epinglée de carotte, volaille, champignon, estragon
Moelleux olives noires, haddock et tomate confite
Carré de grison sauce tartare

Plateau 30 pièces : 30,30 € HT

Plateau 48 pièces : 48,40 € HT

Plateaux de petits fours salés « Fraîcheurs »

Pince de dorade et wakamé
Rillettes de crabe à la coriandre et œufs de truite
Grenaille et fenouil aux agrumes, pépites d'écrevisse
Cheesecake patate douce au curry, pétale de coppa
Millefeuille de tomate, chèvre et pesto de roquette
Canapé asperge et œuf de caille au gomasio

Plateau 30 pièces : 35,00 € HT

Plateau 48 pièces : 55,00 € HT

Les pains gourmands « Moricettes » (40 gr)

Jambon fumé, tomate confite et parmesan
Fromage frais, crudités et herbes fraîches
Pain au sésame, crevette et gingembre

Plateau 18 pièces : 24,70 € HT

Plateau 30 pièces : 40,80 € HT



Mini Brochettes cocktail froides

Pic de volaille, chorizo et patate douce
Pic d'été (tomate, thon, olives, œuf de caille)
Pic de saumon à l'orange et céleri glacé

Plateau 18 pièces : 13,64 € HT

Plateau 30 pièces : 22,73 € HT

Pains « Surprise »

Jambon et comté
Thon et ciboulette
Fromage frais, crudités et herbes fraîches

Le pain de 48 toasts : 36,00 € HT

Brochettes lunch froides (40 gr)

Jambon fumé et pêche au basilic
Tataki de thon et saumon au sésame noir
Volaille à l'indienne, tandoori menthe
Fromagère (comté, raisins, chèvre, abricot et miel)

Plateau 18 pièces (choisir 3 sortes) : 36,50 € HT

Boîtes de verrines « découvertes » (30 gr)

Panacotta roquette, tomate basilic, pignons torréfiés
Rillettes de crabe, guacamole, pamplemousse
Wok de bœuf à la thaï, concombre et coriandre
Caponata d'aubergine au parmesan, fine de Serrano
Tartare de saumon, dorade, coriandre et gingembre
Brouillade d'œuf et thon en verdurette, crackers au sésame noir

Boîte 12 verrines choisir 3 sortes : 23,70 € HT

(Avec mini cuillères)

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Photos non contractuelles

Cocktail sucré «à la carte»

Loison
TRAITEUR

Commande à l'unité

Délai : 72 heures

Plateaux de petits fours frais

Composez votre assortiment...

Bouchée chocolat agrumes

Tartelette citron sur sablé breton

Tartelette tutti-frutti

Tartelette aux fruits rouges sur son financier

Dôme cocktail, mélé de fruits rouges sur sablé

Cheesecake groseille

Plateau 30 pièces : 26,70 € HT

Plateau 60 pièces : 52,20 € HT

Plateaux de moelleux « l'heure du thé »

Financier pistache-griotte

Madeleine au citron

Cookie aux amandes

Moelleux aux pommes

Brownie aux noix

Rocher coco

Plateau 30 pièces : 22,50 € HT

Plateau 60 pièces : 43,60 € HT



En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Les P'tits choux

Passion

Ananas

Vanille/fruits rouges

Pistache

Caramel

Plateau 15 pièces : 16,50 € HT

Plateau 30 pièces : 27,00 € HT

Les macarons fondants

Exotique

Citron

Framboise/Rose

Pistache

Vanille

Ananas

Réglette 12 pièces : 12,40 € HT

Pyramide 30 pièces : 34,00 € HT



Boîtes de verrines sucrées « gourmandes »

Citron déstructuré

Crumble aux pommes

Tiramisu aux fruits rouges

Soupe de fraises et groseilles

Panna cotta passion et dés de mangue

Ananas rôti et lait de coco

Smoothie banane et kiwi

Fraise chantilly et langue de chat

Boîte 12 verrines choisir 3 sortes : 23,40 € HT

Boîte 45 verrines choisir 6 sortes : 79,40 € HT

(Avec mini cuillères)

Photos non contractuelles

Sélection de cocktails

Réalisables à partir de 20 personnes.

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.*

Les assortiments sont présentés sur d'élégants plateaux jetables, serviettes cocktail offertes.

Cocktail salé «Camille»



Commande minimum 30 personnes

Délai : 72 heures

Pièces salées

Mini club foie-gras de canard, pain d'épice, vin rouge
Sablé aneth et saumon au raifort
Carré de grison sauce tartare
Canapé asperge et œuf de caille au gomasio
Mini pain pita Jambon fumé, tomate confite et parmesan

Pain surprise crabe & coriandre

Prix par personne, version 8 pièces : 8,60 € HT

Prix par personne, version 10 pièces : 10,60 € HT

Prix par personne, version 12 pièces : 12,90 € HT

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Photos non contractuelles

Cocktail salé & sucré «Bertille»

Loison
TRAITEUR

Commande minimum 20 personnes

Délai : 72 heures



Petites pièces salées

Roulé végétarien à l'huile d'olive et citron
Epinglée de carotte, volaille, champignons et estragon
Moelleux aux olives noires, haddock et tomate confite
Rillettes de crabe à la coriandre et œufs de truite
Grenaille et fenouil aux agrumes, pépites d'écrevisse
Cheesecake patate douce au curry, pétale de coppa
Pic de volaille, chorizo et patate douce
Demi moricette fromage frais, crudités et herbes fraîches

Petites pièces sucrées

Tartelette tutti-frutti
Bouchée chocolat-agrumes
Cheesecake groseille
Tartelette citron sur sablé breton

Prix par personne, version 8 pièces : 8,80 € HT (5 salées + 3 sucrées)

Prix par personne, version 10 pièces : 10,80 € HT (7 salées + 3 sucrées)

Prix par personne, version 12 pièces : 13,00 € HT (8 salées + 4 sucrées)

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner «Manager»



Commande minimum 20 personnes

Délai : 72 heures

Raffiné, Remplace un repas complet

Petites pièces salées (7 pièces)

Roulé végétarien à l'huile d'olive et citron
Sablé aneth et saumon au raifort
Epinglée de carotte, volaille, champignons et estragon
Carré de grison sauce tartare
Pince de dorade et wakamé
Cheesecake patate douce au curry, pétale de coppa
Canapé asperge et œuf de caille au gomasio

Les petits pains « Moricettes » (3 pièces)

Jambon fumé, tomate confite et parmesan
Pain au sésame, crevette et gingembre
Fromage frais, crudités et herbes fraîches

Les brochettes lunch froides (2 pièces)

Tataki de thon et saumon au sésame noir
Volaille à l'indienne, tandoori menthe

Verrines salées (2 pièces)

Rillettes de crabe et guacamole, pamplemousse
Wok de bœuf à la thaï et concombre, coriandre

Petites pièces sucrées (4 pièces)

Tartelette tutti-frutti
Bouchée chocolat-agrumes
Cheesecake groseille
Tartelette citron sur sablé breton

Verrines sucrées (2 pièces)

Crumble aux pommes
Fraise chantilly et langue de chat



En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Prix par personne, version 20 pièces : 22,00 € HT

(14 salées + 6 sucrées)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner «Twist»



Commande minimum 20 personnes

Délai : 72 heures

Convivial, Remplace un repas

Petits pains lunch (5 pièces)

Moricette Jambon fumé, tomate confite et parmesan

Club volaille et cheddar

Pain au sésame, crevette et gingembre

Wrap saumon et roquette

Moricette Fromage frais, crudités et herbes fraîches

Brochettes lunch (3 pièces)

Jambon fumé et pêche au basilic

Volaille à l'indienne, tandoori menthe

Fromagère (comté, raisins, chèvre, abricot et miel)

Verrines salées (2 pièces)

Wok de bœuf à la thaï, concombre et coriandre

Brouillade d'œuf et thon en verdurette, crackers au sésame noir

Les délices de toujours (2 pièces)

Madeleine au citron

Brownie aux noix

Verrine sucrée (2 pièces)

Crumble aux pommes

Pana cotta passion et dés de mangue

Présentation sur plateaux jetables

Prix par personne, version 14 pièces copieuses : 19,00 € HT (10 salées + 4 sucrées)

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Photos non contractuelles

Buffet mâchon campagnard



Commande minimum 15 personnes

Délai : 72 heures

Buffet salé

Filet de Poulet label au thym citron

Plateau de charcuteries du terroir

(Rillettes, jambon blanc, saucisse sèche et saucisson à l'ail, andouille), condiments

Salade Piémontaise

Salade de légumes grillés

Assortiment de fromages affinés

Beurre

Buffet sucré

Brownie aux mendiants

ou

Tarte aux pommes

Avec condiments et pain tranché

Présentation sur plateaux jetables

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Prix par personne : 16,80 € HT

Avec fromage et dessert

Fromages



Roue de Brie affiné et beurre (50 gr)

prix par personne : 1,90 € HT

Plateau de fromages affinés et beurre (70 gr)

prix par personne : 3,00 € HT

Sélection AOC du maître affineur, avec beurre Bordier (80 gr)

prix par personne : 3,90 € HT

Photos non contractuelles

Buffet déjeuner Ouistreham



Commande minimum 15 personnes

Délai : 72 heures

Les entrées

Plateau de charcuteries du terroir

(Exemple d'assortiment : Rillettes, jambon blanc, saucisse sèche et saucisson à l'ail, andouille)

Terrine de volaille à la provençale

Cannelloni de saumon et fromage frais à la ciboulette

Les salades

Salade de pommes de terre, oignons rouges et persil plat

Salade Niçoise

Les viandes et poissons froids (choisir 2 sortes)

Rôti de bœuf, sauce béarnaise

Dos de cabillaud, au caviar d'aubergine

Magret de canard et vinaigrette à l'orange

Votre dessert (choisir 2 sortes)

Tarte citron & citron vert

Tarte feuilletée aux pommes et caramel

Marquise au chocolat, crème anglaise

Entremet Framboise, passion et biscuit coco

Entremet Reine Mathilde aux pommes confites et caramel salé

Avec pain tranché et condiments

Présentation sur plateaux jetables

Prix par personne : 19,60 € HT

Fromage en option (page 14)

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

Photos non contractuelles

Buffet déjeuner Riva-Bella



Commande minimum 15 personnes

Délai : 72 heures

Les entrées (choisir 3 sortes)

Duo de Jambon de Serrano et melon
Duo de saumon fumé et mariné et sa crème d'aneth
Tataki de thon aux graines de sésame, sauce framboise -soja
Terrine de foie-gras et chutney exotique

Les salades (choisir 2 sortes)

Salade de tomate, roquette et mozzarella « di Bufala »
Salade de conchiglioni, courgette et fêta à l'huile vierge
Taboulé aux gambas, gingembre et citron vert

Les viandes et poissons froids (choisir 2 sortes)

Saumon façon Bellevue
Filet de bœuf glacé à l'estragon, sauce grièche
Dos de cabillaud en aioli
Magret de canard et vinaigrette à l'orange

Votre buffet de desserts ½ taille

Tartelette tutti frutti
Chou crumble chocolat
Verrine de fraises et chantilly chocolat blanc

Avec pain tranché et condiments
Présentation sur plateaux jetables

Prix par personne : 25,60 € HT

Fromage en option (page 14)

En Option : Livraison, voir page 18
Boissons (page 17) ; Matériel jetable (page 18)

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	20,50 € HT
Vin blanc pétillant « Uby » 002 (frais et fruité)	75cl	7,80 € HT
Méthode Traditionnelle « Cuvée Brouette » Jaillance brut	75cl	7,80 € HT
Whisky Clan Campbell	70cl	20,00 € HT
Crème de cassis	100cl	12,00 € HT

CIDRE ET POIRE

Cidre de Normandie Fruité "Cave de la Loterie"	75cl	4,00 € HT
Poiré BIO "Cave de la Loterie"	75cl	4,50 € HT

LES VINS BLANCS

Buzet AOC Cuvée Tradition	75cl	4,30 € HT
Côtes de Gascogne IGP « Uby » Colombar-Ugny N°3	75cl	6,70 € HT
Côtes de Gascogne IGP « Uby » Gros et petit Manseng N°4	75cl	8,90 € HT
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	75cl	10,40 € HT
Chablis Louis Moreau	75cl	10,40 € HT

LES VINS ROSES

Pays d'Oc IGP « Château de Selves »	75cl	7,80 € HT
-------------------------------------	------	-----------

LES VINS ROUGES

Buzet AOC Cuvée Tradition	75cl	4,30 € HT
Bordeaux Côtes de Castillon AOC « Château Roquevielle »	75cl	9,10 € HT
Bordeaux Saint Emilion grand cru AC Cht Ferrand cuvée « Le Différent »	75cl	15,10 € HT
Menetou-Salon AOC Domaine de Coquin, Francis Audiot	75cl	10,60 € HT

SOFTS

Eau de source magnum	150 cl	1,20 € HT
Badoit	100 cl	2,00 € HT
Perrier	100 cl	2,50 € HT
Coca-Cola "Classic" magnum	150 cl	2,80 € HT
Coca-Cola "Zéro" magnum	150 cl	2,80 € HT
Jus d'orange (bocal)	100 cl	2,80 € HT
Jus de pomme artisanal (bocal)	100 cl	3,80 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (orange, abricot, poire, pêche de vigne, pamplemousse)	100 cl	5,90 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (fraise, framboise, mangue, ananas)	100 cl	8,00 € HT

Photos non contractuelles

Matériel jetable



10 à 49 pers / + de 50 pers

0,80 € HT / 0,65 € HT

Forfait Matériel Jetable pour cocktail (sans champagne)

2 Verres à pied, serviettes cocktail, sac poubelle

Forfait Matériel Jetable pour cocktail (avec champagne)

Verres à pied et flûtes, serviettes cocktail, sac poubelle

1,20 € HT / 1,10 € HT

Forfait Matériel jetable pour buffet debout

2 Verres à pied, couverts bois, assiettes carrées en pulpe, pinces de service, serviettes, sac poubelle

2,60 € HT / 2,40 € HT

Forfait Matériel jetable pour buffet assis

2 Verres à pied, couverts en bambou, assiettes en pulpe 2 tailles, pinces de service, serviettes, sac poubelle

3,80 € HT / 3,50 € HT

Flûtes à champagne jetables (par 10)

7,80 € HT

Nappe tissée blanche pliée 127 x 220 (unité)

12,50 € HT

Tire-bouchon limonadier

13,00 € HT

Box vaisselle jetable pour 50 personnes (couverts en bois, assiettes pulpe, gobelets, serviettes)

97,00 € HT

Service Livraison - Installation



Horaires et conditions de livraison

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	
Rendez-vous	Battement réduit à 30mn	
Eco	du lundi au vendredi entre 11h et 13h (battement 2h) zone 2 & 3 seulement	
Reprise du matériel	Identique au tarif de livraison	

LIVRAISON	ECO	Camionnette
Zone 1		9,00 €
Zone 2	15,00 €	26,00 €
Zone 3	29,00 €	43,50 €
Zone 4		48,00 €
Zone 5		70,00 €
Supplément RDV		10,50 €
Supplément Nuit		25,00 €
Supplément Dimanche		12,00 €

INSTALLATION	Prix par pers
Cocktail, buffet debout	0,50 €
Buffet assis	0,90 €

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	Douvres la délivr. Bénouville Ranville Hérouville Mathieu / Epron Sallenelles Colombelle Caen	Mondeville Carpiquet Cagny Bretteville/Odon St Germain BI H St Contest Cormelles le Royal St Aubin sur Mer	Louvigny Fleury sur Orne Troarn Verson Ifs Cabourg Soliers, Cagny Arromanches	Pont l'Evêque Falaise Clécy Villers Bocage Saint Laurent /mer Bayeux

Photos non contractuelles



Pensez-y !

Chèque cadeau LOISON

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

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 vos Cadeaux
d'entreprise...

Coffret cadeau
Loison Traiteur

A partir de 15 euros



Photos non contractuelles

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

De 2 à 4000 personnes,
consultez-nous pour vos évènements !

« 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)*

www.loisontraiteur.fr

LOISON BOUTIQUE

19 place Saint Sauveur
14000 CAEN
02.31.73.25.23

*Boutique ouverte du lundi au samedi,
de 9h à 19h30*

contact@loisontraiteur.fr

