



COLLECTION SOCIETE

ETE - AUTOMNE 2018
Pour vos livraisons en entreprise

Petits déjeuners, Pauses	page 3
Plateaux repas, lunch box	pages 4 à 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

Pains 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 (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

VEGETARIEN !

Menu 1

Duo de melon et pastèque « en fraîcheur »

*

Filet de julienne au paprika
Salade de lentilles au vinaigre de framboise
et échalotes

*

Fromage du jour et beurre

*

Muffin aux fruits rouges

Menu 2

Rémoulade de pomme, céleri et fruits secs

*

Brochette de poulet aux épices douces
Salade mexicaine
(haricots rouges, maïs, tomates et poivrons)

*

Fromage du jour et beurre

*

Feuilleté aux pommes

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 (page 18) ; boissons (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

Salade de pois chiches, aubergines, coppa, fêta,
citron vert et menthe

*

Tournedos de saumon au sésame grillé

Riz à la niçoise, sauce au yaourt

*

Fromage du jour et beurre

*

Moelleux façon « pomme tatin »

Menu 2

Salade de brocolis, chou-fleur, **boulgour**,
poivron, coriandre et huile d'olive

*

Dos de cabillaud vapeur, sauce raïta

Aubergines grillées au miel

*

Fromage du jour et beurre

*

Salade de fruits de saison infusés à la verveine

VEGETARIEN!

Menu 3

Salade de poulet grillé sur laitue « Iceberg »,
sauce dip au fromage

*

Filet mignon de porc en pancetta

Salade de riz épicé

*

Fromage du jour et beurre

*

Trifle aux fruits rouges

Menu 4

Salade d'artichauts, oignons, quinoa, tomates
et chou rouge

*

Emincé de bœuf, sauce barbecue

Penne à l'huile de chorizo

*

Fromage du jour et beurre

*

Feuilleté abricot, griotte et pistache

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 (page 18) ; boissons (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



VEGETARIEN !

Un choix de 4 menus

Menu 1

Taboulé aux légumes de saison,
dés de saumon et radis croquants
*

Filet de sandre, tagliatelles aux légumes,
compotée de tomates confites au thym
*

Fromage du jour et beurre
*

Chou passion - mangue

Menu 2

Spaghetti de courgettes
aux crevettes marinées
*

Poulet au pesto
Penne à la tomate et au chorizo
*

Fromage du jour et beurre
*

Crumble au citron kalamansi

Menu 3

Carpaccio de concombre,
effeuillé de cabillaud
*

Filet de cannette
Timbale du potager au parmesan
*

Fromage du jour et beurre
*

Clafoutis aux cerises

Menu 4

Bohémienne de légumes au boulgour
*

Riz pilaf aux légumes
Tofu mariné et poêlé
*

Poire pochée au réglisse,
biscuit à la cannelle

VEGAN !



Prix du plateau : 19,50 € HT

Hors boisson – Hors livraison

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

En option : livraison (page 18) ; boissons (page 17)

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

Gravlax de bœuf, betterave, carotte
et oignon nouveau

*

Filet de veau grillé

Emincé de charlottes confites à l'huile de noix
et persil

*

Duo de fromages affinés et beurre

*

Tarte aux fruits rouges

ou

Menu 2

Tartare de dorade,
fruits et herbes fraîches

*

Lotte aux algues

Ratatouille fine au miel et basilic

*

Duo de fromages affinés et beurre

*

Panacotta thé matcha et groseilles

VEGETARIEN !

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 Bon Paris (jambon et champignons)
Salade de conchiglioni, fêta et aubergines
Yaourt aux fruits
Brownie aux pépites et fruits secs

Menu 2

Salade piémontaise à notre façon
Club volaille & cheddar
Panacotta exotique
Clafoutis aux fruits de saison

Prix de la lunch box : 12,90 € HT

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

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

Photos non contractuelles

Collection Loison Traiteur Entreprises - 2018 / Tarifs HT été automne hors livraison – page 7

Cocktail salé «à la carte»

Loison
TRAITEUR

Commande à l'unité

Délai : 72 heures

Plateaux de petits fours salés « Saveurs »

Tartelette de crabe, moutarde à l'ancienne et fines herbes
Roulé aux légumes crus & cuits au piment d'Espelette
Pince de grison, fromage frais et noisette
Sablé crème de piquillos, chips de chorizo, poivron doux
Mini club foie-gras de canard, pain d'épice glacé au vin rouge
Canapé curry et coriandre, crevette marinée et chantilly au soja

Plateau 18 pièces : 19,00 € HT

Plateau 30 pièces : 30,30 € HT

Plateaux de petits fours salés « Fraîcheurs »

Moelleux à l'aneth, tomate confite et anchois marinés
Croustille de bœuf, sauce tartare et savora
Canapé foie-gras de canard et chutney d'oignons à la framboise
Pince mi-cuit de cabillaud au citron vert
Tartelette céleri et granny œuf de caille
Maki au saumon mariné, légumes croquants et gingembre

Plateau 18 pièces : 21,00 € HT

Plateau 30 pièces : 35,00 € HT

Mini Brochettes cocktail froides

Pic de coppa, capron et céleri
Pic de saumon, crevette et pomelos à la coriandre
Pic de courgette grillée, mozzarella et olives

Plateau 18 pièces : 13,64 € HT

Plateau 30 pièces : 22,73 € HT

Les pains gourmands « Moricettes » (40 gr)

Club jambon fumé, roquette et crème de cornichons
Navette au thym, fromage frais au basilic, légumes du soleil
Wrap rillettes de thon et crudités

Plateau 18 pièces : 24,70 € HT

Plateau 30 pièces : 40,80 € HT

Pains « Surprise »

Jambon fumé, légumes confits et câpres
Crabe fines herbe et citron vert
Ricotta, pignons de pin, basilic

Le pain de 48 toasts : 36,00 € HT

Brochettes lunch froides (40 gr)

Tataki de thon et ananas, patate douce rôtie
Volaille au piment d'Espelette, courgette et tomate confite
La fromagère (fromage frais et fruits confits)

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

Boîtes de verrines « découvertes » (30 gr)

Wok de bœuf à la thaï, concombre et coriandre
Caponata d'aubergine grillée et basilic, pignons de pin
Houmous et légumes croquants au gomasio
Rillettes de crabe, pomelos et mangue
Gaspacho de melon, chips de Serrano
Rémoulade céleri et granny, mi-cuit de saumon fumé

Boîte 6 verrines (choisir 2 sortes) : 11,90 € HT

(Avec mini cuillères)



En option : livraison (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...

Tartelette abricot-pistache
Tartelette au citron, meringue croquante
Bouchée d'ananas rôti et crémeux passion
Fruits rouges sur sablé à la crème amande
Duo choco-framboise
Cherry (financier, griotte, chocolat blanc)

Plateau 18 pièces : 19,00 € HT

Plateau 30 pièces : 30,30 € HT

Les P'tits choux

Mousseline vanille
Chocolat crémeux
Pistache/Framboise
Mango/Passion
Caramel/Pomme tatin

Plateau 15 pièces : 16,50 € HT

Plateau 30 pièces : 27,00 € HT

Plateaux de moelleux « l'heure du thé »

Moelleux griotte
Barquette framboise
Rocher coco
Muffin aux fruits rouges
Brownie
Roses des sables à l'orange

Plateau 18 pièces : 16,00 € HT

Plateau 30 pièces : 26,70 € HT

Les macarons fondants

Pistache
Vanille/Tonka
Menthe
Sésame caramel salé
Chocolat/Coco
Cassis
Tagada



Boite 12 pièces : 12,40 € HT

Arbre 30 pièces : 34,00 € HT



Boites de verrines sucrées « gourmandes »

Pana cotta thé matcha, groseille
Riz au lait, fruits rouges
Citron façon crumble
Menthe chocolat « After-Eight »
Baba façon mojito

Boite 6 verrines (choisir 2 sortes) : 11,90 € HT

(Avec mini cuillères)

En option : livraison (page 18) ;
boissons (page 17) ; matériel jetable (page 18)

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

Tartelette de crabe, moutarde à l'ancienne et fines herbes

Pince de grison, fromage frais et noisette

Sablé crème de piquillos, chips de chorizo, poivron doux

Club foie-gras de canard, pain d'épice glacé au vin rouge

Pic de saumon, crevette et pomelos à la coriandre

Navette au thym, fromage frais au basilic, légumes du soleil

Wrap rillettes de thon et crudités

Caponata d'aubergine grillée et basilic, pignons de pin

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 (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 aux légumes crus & cuits au piment d'Espelette
Canapé curry et coriandre, crevette marinée et chantilly au soja
Moelleux à l'aneth, tomate confite et anchois marinés
Croustille de bœuf, sauce tartare et savora
Pince mi-cuit de cabillaud au citron vert
Pic de coppa, capron et céleri
Pic de courgette grillée, mozzarella et olives
Club jambon fumé, roquette et crème de cornichons

Petites pièces sucrées

Tartelette abricot-pistache
Tartelette au citron, meringue croquante
Bouchée d'ananas rôti et crémeux passion
Duo choco-framboise

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 (page 18) ;
boissons (page 17) ; matériel jetable (page 18)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner «Manager»

Loison
TRAITEUR

Commande minimum 20 personnes

Délai : 72 heures

Raffiné, Remplace un repas complet

Petites pièces salées (7 pièces)

Pince de grison, fromage frais et noisette
Sablé crème de piquillos, chips de chorizo, poivron doux
Mini club foie-gras de canard, pain d'épice glacé au vin rouge
Canapé curry et coriandre, crevette marinée et chantilly au soja
Moelleux à l'aneth, tomate confite et anchois marinés
Pince mi-cuit de cabillaud au citron vert
Tartelette céleri et granny, œuf de caille

Les petits pains (3 pièces)

Club jambon fumé, roquette et crème de cornichons
Navette au thym, fromage frais au basilic, légumes du soleil
Wrap rillettes de thon et crudités

Les brochettes lunch froides (2 pièces)

Tataki de thon et ananas, patate douce rôtie
Volaille au piment d'Espelette, courgette et tomate confite

Verrines salées (2 pièces)

Caponata d'aubergine grillée et basilic, pignons de pin
Rillettes de crabe, pomelos et mangue

Petites pièces sucrées (4 pièces)

Tartelette abricot-pistache
Tartelette au citron, meringue croquante
Bouchée d'ananas rôti et crémeux passion
Fruits rouges sur sablé à la crème d'amande

Verrines sucrées (2 pièces)

Panna cotta thé matcha et groseilles
Citron façon crumble



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

(14 salées + 6 sucrées)

En option : livraison (page 18) ;
boissons (page 17) ; matériel jetable (page 18)

Photos non contractuelles

Cocktail déjeuner «Twist»



Commande minimum 20 personnes

Délai : 72 heures

Convivial, Remplace un repas

Petits pains lunch (5 pièces)

Roulé aux légumes crus & cuits au piment d'Espelette
Club jambon fumé, roquette et crème de cornichons
Navette au thym, fromage frais au basilic, légumes du soleil
Wrap rillettes de thon et crudités
Mini faluche au crabe et pamplemousse

Brochettes lunch (3 pièces)

Tataki de thon et ananas, patate douce rôtie
Volaille au piment d'Espelette, courgette et tomate confite
La fromagère (fromage frais et fruits confits)

Verrines salées (2 pièces)

Wok de bœuf à la thaï, concombre et coriandre
Rémoulade céleri et granny, mi-cuit de saumon fumé

Les délices de toujours (2 pièces)

Moelleux à la griotte
Brownie

Verrine sucrée (2 pièces)

Citron façon crumble
Panna cotta aux fruits rouges

Présentation sur plateaux jetables

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

En option : livraison (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, sauce à l'estragon

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 (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 : 3,20 € 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
(Rillettes, jambon blanc, saucisse sèche et saucisson à l'ail, andouille), condiments
Carpaccio de melon charentais
Cannelloni de jambon fumé, chèvre et menthe

Les salades

Salade de haricots rouges à la coriandre, maïs, poivrons rouges, tomate
Salade de fusillis, volaille grillée, vinaigrette à l'estragon

Les viandes et poissons froids (choisir 2 sortes)

Filet de julienne au paprika en basse température, sauce au fromage blanc et aneth
Mignon de porc au chorizo et herbes fraîches, crème de vinaigre au vin blanc
Brochette de volaille marinée au curry à l'ancienne

Votre dessert entier (choisir 2 sortes)

Pavlova aux fruits (meringue tendre, chantilly, fruits frais)
Tarte citron meringuée
Cheesecake à la gelée de fruits rouges
Grillé aux pommes confites
Choc passion (crèmeux passion, biscuit brownie - chocolat)

Avec pain tranché et condiments
Présentation sur plateaux jetables

Prix par personne : 20,90 € HT

Fromage en option (page 14)

En option : livraison (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)

Mini poivrons farci à la rilette de sardine au yuzu
Finger de saumon mi-cuit au sésame noir, sauce thaï
La sagne de légumes confit au basilic, pesto
Duo de charcuteries : andouille de Vire et jambon fumé de la Manche

Les salades (choisir 2 sortes)

Salade de pois chiches, aubergines, fêta, vinaigrette de menthe
Salade d'artichauts, oignons rouges, céleri branche, tomates cerises
Salade de quinoa, concombre, radis, raisins secs

Les viandes et poissons froids (choisir 2 sortes)

Tournedos de saumon, graines grillées, sauce à l'épice sumac
Filet de cannette au basilic et parmesan
Dos de cabillaud grillé au piment d'Espelette, crème aigre et échalote
Ballotine de bœuf à la plancha, sauce barbecue

Votre buffet de desserts ½ taille

Tartelette aux fruits frais
Chou au chocolat noir
Verrine panacotta thé matcha-groseille

Avec pain tranché et condiments
Présentation sur plateaux jetables

Prix par personne : 27,60 € HT

Fromage en option (page 14)

En option : livraison (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 Brut "Ferme de la grande abbaye"	75cl	4,00 € HT
Poiré de Normandie	75cl	4,50 € HT

LES VINS BLANCS

Buzet AOC Cuvée Tradition	75cl	4,30 € HT
Côtes de Gascogne IGP « Uby » Colombard-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

LES VINS ROSES

Domaine Sainte-Béatrice, Cuvée des Princes IGP Méditerranée	75cl	10,00 € 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	1,30 € HT
Mini bouteille Eau de source	50 cl	1,00 € 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 Pomme Cox de Normandie	100 cl	6,50 € 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

*Parfums selon disponibilités

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 intissée 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	INSTALLATION	Prix par pers
Zone 1		9,00 €	Cocktail, buffet debout	0,50 €
Zone 2	15,00 €	26,00 €	Buffet assis	0,90 €
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 €		

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
Ouireham St Aubin d'Arquenay Colleville Montgomery Hermanville sur Mer Blainville sur Orne Biéville-Beuville	Douvres la délivrande Bérouville Ranville Hérouville Mathieu / Epron Sallenelles Colombelles Caen	Mondeville Carpique Cagny Bretteville/Odon St Germain la Bl. Herbe 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 Trouville /mer

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

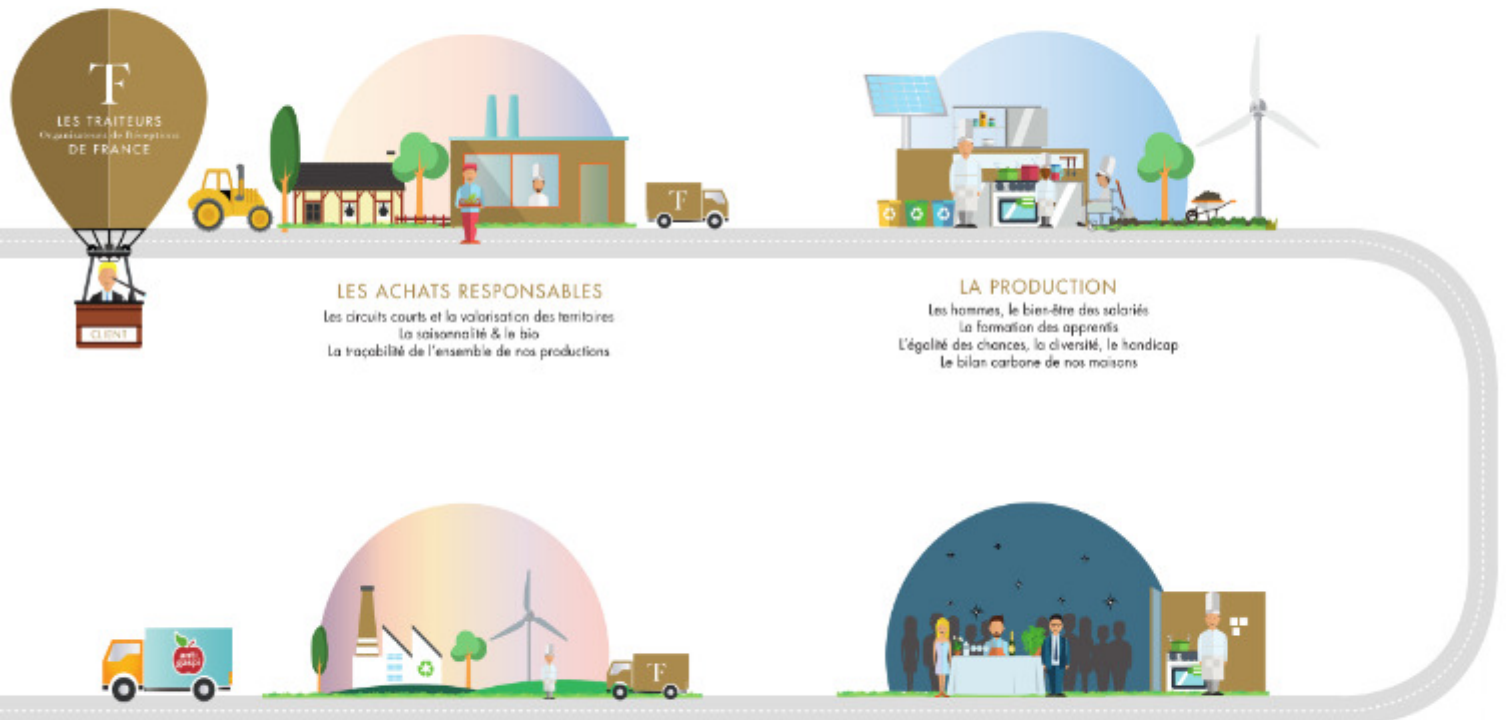
Toutes nos spécialités sont à commander 48 à 72h à l'avance.

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!

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



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. »

www.loisontraiteur.fr

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 9h à 15h et de 17h à 19h*
boutique@loisontraiteur.fr

