



COLLECTION SOCIETE

HIVER 2018-2019

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

Taboulé à la menthe
*
Dos de lieu à la crème d'oseille
Tagliatelles de pâtes fraîches aux brocolis
*
Fromage du jour et beurre
*
Cake aux fruits

Menu 2

Tortilla de pommes de terre aux épinards
*
Emincé de poulet mariné au porto
Salade de chou rouge aux noix
*
Fromage du jour et beurre
*
Tarte normande

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

Risotto de panais, carotte
et betterave en couleur

*

Suprême de volaille grillé et sa crème d'estragon
Mousseline de chou-fleur et champignons

*

Fromage du jour et beurre

*

Crumble pomme, poire et cannelle

Menu 2

Salade de lentilles corail
au fromage de brebis frais

*

Cabillaud cuit vapeur aux algues
Salade de riz aux brocolis

*

Fromage du jour et beurre

*

Tarte au citron déstructurée

VEGETARIEN !

Menu 3

Cannelloni de saumon fumé aux légumes
d'antan, faisselle d'échalotes et aneth

*

Cœur de rumsteck, sauce gribiche
Salade de fusillis aux légumes, vinaigrette moutarde

*

Fromage du jour et beurre

*

Muffin au pain d'épices

Menu 4

Salade de pâtes aux crevettes et pamplemousse

*

Dos de saumon caramélisé au miel
Tajine de légumes

*

Fromage du jour et beurre

*

Tiramisu au café

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

Rillettes de thon au citron vert
Tartare de tomates aux baies roses
*
Nouilles fraîches aux gambas rôties à la
coriandre et au gingembre, jus thai
*
Fromage du jour et beurre
*
Mousse au chocolat à l'orange

Menu 2

Salade de lentilles vertes et magret fumé
au vinaigre de framboise
*
Filet de canette rôti au miel d'acacia
Carottes confites multicolores
*
Fromage du jour et beurre
*
Tarte au citron et sa meringue

Menu 3

Marbré de volaille label mariné au porto
et fruits secs, petits légumes confits au pistou
*
Filet de dorade à l'huile d'olive
Cocos de Paimpol au chorizo
Tomates confites, piment d'Espelette
*
Fromage du jour et beurre
*
Palet breton et ses pommes confites

Menu 4

Assortiment de crudités au boulgour
*
Riz pilaf « façon jardinière »
Tofu mariné et poêlé
*
Salade verte
Mélange de graines et raisins secs
*
Amandine à la poire

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

Magret de canard en gravlax à la mandarine,
cecina, roquette et vieux parmesan

*

Cœur de filet de veau confit au cidre

Risotto d'épeautre en salade

*

Duo de fromages affinés et beurre

*

Entremet au chocolat et son croustillant

Menu 2

Foie gras de canard et spirale
au jambon fumé de la Manche

Chutney de fruits secs

*

Thon grillé à l'ail

Wok de légumes aux champignons des bois

*

Duo de fromages affinés et beurre

*

Entremet citron-citron vert

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

Fromage blanc exotique

Financier à la pistache

Menu 2

Salade piémontaise à la volaille

Club volaille & cheddar

Moelleux à la pomme

Mousse au chocolat au lait

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 - 2018/2019 Tarifs HT hiver hors livraison – page 7

Cocktail salé «à la carte»

Loison
TRAITEUR

Commande à l'unité

Délai : 72 heures

Plateaux de petits fours salés « Saveurs »

Mille-feuille de betterave, chèvre et miel
Sablé à l'encre de seiche, chaud-froid verveine et anchois
Moelleux de poivron, coppa et parmesan
Triangle aux morilles et œuf de caille
Bouchée au chorizo, maïs doux, oignon frit et olive
Lumaconi de crabe et aneth

Plateau 18 pièces : 19,00 € HT

Plateau 30 pièces : 30,30 € HT

Plateaux de petits fours salés « Fraîcheurs »

Corolle aux deux saumons
Macaron au fromage de brebis et confit de cerise noire
Dé de foie gras de canard et magret fumé au pommeau
Involtini et tomate confite au pesto sur foccacia
Saint-Jacques en crumble de sarrasin sur grenaille
Pince de crevette, fenouil et wasabi

Plateau 18 pièces : 21,00 € HT

Plateau 30 pièces : 35,00 € HT

Mini Brochettes cocktail froides

Pic de crevette à l'asiatique, sauce à l'huître
Pic de légumes grillés parfumés au romarin
Pic de jambon fumé, chèvre et figue

Plateau 18 pièces : 13,64 € HT

Plateau 30 pièces : 22,73 € HT

Les pains gourmands (40 gr)

Buns tout tomate et légumes
Navette au saumon, sauce à l'aneth et miel
Mini pain pita façon César

Plateau 18 pièces : 24,70 € HT

Plateau 30 pièces : 40,80 € HT

Pains « Surprise »

Jambon Serrano, beurre et figue
Rillettes de thon aux olives noires, tomate et roquette
Comté, crème de mascarpone, miel et cranberries

Le pain de 48 toasts : 36,00 € HT

Brochettes lunch froides (40 gr)

Jambon à l'os et ananas au miel
Volaille au curry, patate douce et coco torréfiée
Végétarienne du moment
Saumon et crevette au tandoori

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

Boîtes de verrines « découvertes » (30 gr)

Wok de légumes d'hiver
Lentilles au lard Ibérique et œuf de caille
Mousseline de chou-fleur et pétoncle aux zestes d'orange
Panacotta de betterave et chèvre frais à la menthe
Œuf brouillé, duxelle forestière et jus de truffe
Emincé de volaille façon basquaise

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

Finger praliné croustillant, biscuit coco et
crèmeux passion
Tatin d'ananas sur son financier
Bouchée caramel et raisins au Calvados
Tartelette au chocolat et sa crème à l'orange
Duo choco-framboise
Maronnier sur sa madeleine au rhum

Plateau 18 pièces : 19,00 € HT

Plateau 30 pièces : 30,30 € HT

Plateaux de moelleux « l'heure du thé »

Brownie noix de pécan
Florentin aux mendiants
Financier à la poire
Clafoutis à la fleur d'oranger
Cannelé au rhum
Pain d'épice

Plateau 18 pièces : 16,00 € HT

Plateau 30 pièces : 26,70 € HT



Les P'tits choux

Chocolat
Caramel
Café
Pistache
Praliné
Orange

Plateau 15 pièces : 16,50 € HT

Plateau 30 pièces : 27,00 € HT

Les macarons fondants

Coco-chocolat
Marron
Chocolat blanc
Cassis-violette
Caramel
Pistache



Boite 12 pièces : 12,40 € HT

Arbre 30 pièces : 34,00 € HT

Boites de verrines sucrées « gourmandes »

Tiramisu
Panna cotta pistache-framboise
Mousse chocolat-orange
Crumble pomme-spéculos

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

Moelleux au poivron, coppa et parmesan

Lumaconi de crabe et aneth

Bouchée au chorizo, maïs doux, oignon frit et olives

Navette au saumon, sauce à l'aneth et miel

Pince de crevette au fenouil et wasabi

Involtini et tomate confite au pesto sur foccacia

Macaron au fromage de brebis et confit de cerise noire

Mini pain pita façon César

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

- Mille-feuille de betterave, chèvre et miel
- Sablé à l'encre de seiche, chaud-froid verveine et anchois
- Triangle aux morilles et œuf de caille
- Buns tout tomate et légumes
- Dé de foie gras de canard et magret fumé au pommeau
- Pic de jambon fumé, chèvre et figue
- Corolle aux deux saumons
- Wrap de crabe et légumes croquants

Petites pièces sucrées

- Tartelette au chocolat et sa crème à l'orange
- Tatin d'ananas sur son financier
- Finger praliné croustillant, biscuit coco et crémeux passion
- Marronnier sur sa madeleine au rhum

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)

Corolle aux deux saumons
Macaron au fromage de brebis et confit de cerise noire
Dé de foie gras de canard et magret fumé au pommeau
Involtini et tomate confite au pesto sur foccacia
Saint-Jacques en crumble de sarrazin sur grenaille
Pince de crevette, fenouil et wasabi
Lumaconi de crabe et aneth

Les petits pains (3 pièces)

Buns tout tomate et légumes
Navette au saumon, sauce à l'aneth et miel
Mini pain pita façon César

Les brochettes lunch froides (2 pièces)

Volaille au curry, patate douce et coco torréfiée
Saumon et crevette au tandoori

Verrines salées (2 pièces)

Panacotta de betterave et chèvre frais à la menthe
Emincé de volaille façon basquaise

Petites pièces sucrées (4 pièces)

Finger praliné croustillant, biscuit coco et crémeux passion
Tartelette au chocolat et sa crème à l'orange
Tatin d'ananas sur son financier
Marronniers sur sa madeleine au rhum

Verrines sucrées (2 pièces)

Crumble pomme-spéculos
Cheese-cake exotique



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

Buns tout tomate et légumes

Navette au saumon, sauce à l'aneth et miel

Mini pain pita façon César

Brochettes lunch (3 pièces)

Saumon et crevette au tandoori

Jambon à l'os et ananas au miel

Végétarienne du moment

Verrines salées (2 pièces)

Lentilles au lard Ibérique et œuf de caille

Mousseline de chou-fleur et pétonde aux zestes d'orange

Les délices de toujours (2 pièces)

Financier à la poire

Brownie noix de pécan

Verrine sucrée (2 pièces)

Panna cotta pistache-framboise

Tiramisu

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, rosette de Lyon, saucisson à l'ail et andouille), condiments

Salade piémontaise

Salade de légumes grillés

Assortiment de fromages affinés

Beurre de Normandie

Buffet sucré

Tarte normande

ou

Brownie au caramel

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, rosette de Lyon, saucisson à l'ail et andouille), condiments
Opéra de saumon fumé, miroir vert et vinaigrette homardine
Wrap de légumes confits à l'huile vierge

Les salades

Salade alsacienne, chou blanc, noix, saucisse de Strasbourg, céleri branche et vinaigrette de cidre doux
Conchiglioni aux légumes confits, huile d'olive vierge

Les viandes et poissons froids (choisir 2 sortes)

Filet de julienne au paprika cuit basse température, sauce fromage blanc et aneth
Mignon de porc au chorizo caramélisé au miel d'acacia, jus thaï
Rumsteck snacké et mariné au tandoori, sauce tartare

Votre dessert entier (choisir 2 sortes)

Tatin d'ananas sur son financier
Tarte citron et sa meringue croquante
Roulé framboise (biscuit à la cuillère, confiture maison et bavaroise vanille)
Tarte normande
Crousti'choc (dacquoise, riz soufflé, crêpe dentelle et mousse chocolat au lait 55%)

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 farcis à la rilette de sardine et yuzu
Saumon mariné en chiffonnade et fromage blanc à l'aneth
Foie gras de canard et spirale de jambon fumé de la Manche, chutney de fruits secs
Duo de charcuteries de notre terroir : pavé au poivre et andouille de Vire

Les salades (choisir 2 sortes)

Salade caponata (aubergine, céleri rave, tomate, câpres et olives)
Salade d'artichauts, oignons rouges, tomates séchées et céleri branche
Salade de quinoa, concombre, radis croquants et 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 échalotes
Bœuf à la plancha, crème de champignons

Votre buffet de desserts ½ taille

Moelleux à la pomme
Chou à la pistache
Poirier (génénoise au chocolat, mousseline à la vanille et poire caramélisée)

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

CIDRE ET POIRE

Cidre de Normandie Brut	75d	4,00 € HT
Poiré de Normandie	75d	4,50 € HT

LES VINS BLANCS

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

LES VINS ROSES

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

LES VINS ROUGES

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

SOFTS

Eau de source magnum	150 d	1,30 € HT
Mini bouteille Eau de source	50 cl	1,00 € HT
Badoit	100 d	2,00 € HT
Perrier	100 d	2,50 € HT
Coca-Cola "Classic" magnum	150 d	2,80 € HT
Coca-Cola "Zéro" magnum	150 d	2,80 € HT
Jus d'orange (bocal)	100 d	2,80 € HT
Jus de pomme artisanal (bocal)	100 d	3,80 € HT
Jus de fruits Alain Milliat Pomme Cox de Normandie	100 d	6,50 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (orange, abricot, poire, pêche de vigne, pamplemousse)*	100 d	5,90 € HT
Jus de fruits Alain Milliat (fraise, framboise, mangue, ananas)*	100 d	8,00 € HT
*Parfums selon disponibilités		
Café ou thé en thermos (10 gobelets, sucre, bâtonnets)	100 cl	15,00 € 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 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
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 Biéville-Beuville	Douvres la délivrande Bérouville Ranville Hérouville Mathieu / Epron Sallenelles Colombelles Caen	Mondeville Carpiquet 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

