



COLLECTION PARTICULIER
Recevoir à domicile
ETE-AUTOMNE 2019

LOISON

Loison
Traiteur depuis 1930

Les cocktails

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Les pièces cocktail à la carte | pages 3 à 4 |
| Les cocktails apéritifs | page 5 |
| Le cocktail dînatoire | page 6 |

Les repas

| | |
|--|---------------|
| Les buffets | pages 7 à 9 |
| Les découvertes et les incontournables | page 10 |
| Les dîners ou déjeuners à la part | pages 11 à 12 |
| La crèmerie | page 13 |

Les desserts

| | |
|----------------------------|---------|
| Les petites pièces sucrées | page 14 |
| Les desserts | page 15 |

Les mini kids page 16

Le service livraison page 17

Les petits conseils entre nous page 18

Les informations supplémentaires 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*

Cocktail salé « à la carte »



Commande à l'unité (plateau, boîte)

Délai : 4 jours ouvrables

PETITS FOURS SALES FRAICHEUR

Crevette et patate douce au curry et coco
Compression de rillettes de haddock, encre de seiche, citron confit
Pyramide croustillante au chorizo et crème de maïs
Courgette fondante à la crème de parmesan, potager de légumes
Finger de foie-gras de canard, mangue et framboise
Transparence de riz aux herbes et viande des Grisons

Plateau 18 pièces : 23,10 € TTC

Plateau 30 pièces : 38,00 € TTC



MINI BROCHETTES COCKTAIL (environ 30 gr)

Involtini, artichaut grillé et oignon rouge glacé
Saumon mariné et mangetout à l'orange
Tomate mozzarella et basilic

Plateau 18 pièces : 23,10 € TTC

Plateau 30 pièces : 38,00 € TTC

PAIN SURPRISE 48 toasts

Thon aux olives et citron confit
Rillettes de poulet au chorizo
Chèvre, miel, romarin et noix

Le pain 2 saveurs : 39,00 € TTC

LES WRAPS

Poulet César
Thon, poivrons, tabasco et menthe
Veggie (Houmous, carotte, concombre coriandre)

Plateau 18 pièces : 21,40 € TTC

Plateau 30 pièces : 34,70 € TTC

COCKTAIL COPIEUX « clubs et tartines »

Club jambon, champignons, comté
Club volaille fumé, courgette grillée au curry
Tartine pain pita, tapenade, légumes du soleil
Tartine sablée raifort, aneth, saumon, miel, radis croquants

Plateau 18 pièces : 23,70 € TTC

(choisir 2 sortes)



Photos non contractuelles

Cocktail salé « à la carte »

Commande à l'unité (plateau, boîte)

Délai : 4 jours ouvrables

BROCHETTES LUNCH (environ 50 gr)

Andouille de Vire, pommes Calvados, camembert, pain d'épices

Vallée d'Auge, volaille et champignons

Crevettes à la thaï, patate douce, curry, coco et ananas

Légumes crus et cuits, sauce tartare

Plateau 18 pièces : 37,40 € TTC (choisir 2 sortes)

VERRINES COCKTAIL SALEES

Verrine d'œufs brouillés aux asperges et crumble de noix

Verrine de poulet aux parfums tikka massala

Verrine de saumon et dorade en ceviche et agrumes

Boîte 12 verrines : 27,00 € TTC

Boîte 24 verrines : 50,60 € TTC

BOUCHEES SALEES

A réchauffer

Bouchées chaudes

Mini quiche andouille et pomme

Samoussa aux légumes

Fallafel (sauce yaourt menthe)

Mini gougère maquereau et cidre

Tarte fine tomate mozzarella et basilic

Croustille de Sainte- Maure au lard et cumin

Plateau 24 pièces : 23,00 € TTC

Plateau 48 pièces : 46,00 € TTC

MINI COCOTTES LUNCH (environ 50 gr)

A réchauffer

Brandade de morue et chorizo

Poulet au citron confit et carottes glacées au miel et cumin

Moussaka de légumes veggie

Les 4 pièces : 12,00 € TTC (minimum 4 de chaque)

Photos non contractuelles

Cocktail à partir de 20 personnes

Commande minimum 20 personnes

Délai : 4 jours ouvrables



COCKTAIL salé CAMILLE

Lumaconi de crabe aux fines herbes
Crevette et patate douce au curry et coco
Millefeuille de saumon coriandre et gingembre
Pyramide croustillante au chorizo et crème de maïs
Brochette d'involtini, artichaut grillé et oignon rouge glacé
Club volaille fumé, courgette grillée au curry
Wrap de légumes et citron confit
Brochette tomate mozzarella et basilic

Prix par personne, 8 pièces salées : 9,80 € TTC
Prix par personne, 10 pièces salées : 12,30 € TTC
Prix par personne, 12 pièces salées : 14,70 € TTC

COCKTAIL salé & sucré BERTILLE

Compression de rillettes de haddock à l'encre de seiche et citron confit
Brochette tomate mozzarella et basilic
Wrap thon, poivrons, tabasco et menthe
Pyramide croustillante au chorizo et crème de maïs
Club volaille fumé, courgette grillée au curry
Finger Involtini et tomate confite, crémeux de tomate séchée
Millefeuille de saumon coriandre et gingembre
Tartelette de crabe aux fines herbes

Royal cheese-cake
Crunchy coco - passion
Tartelette citron, guimauve, yuzu
Macaronnade Mojito

Prix par personne, 8 pièces (5 salées + 3 sucrées) : 9,80 € TTC
Prix par personne, 10 pièces (7 salées + 3 sucrées) : 12,30 € TTC
Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 14,70 € TTC

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 1 h et 1 h30, nous vous conseillons 10 pièces par personne,
Pour plus d'1 h30 de cocktail, 12 pièces sont préférables.



Photos non contractuelles

Cocktail dinatoire « Saint-Sauveur »



Commande minimum 20 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

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.



7 bouchées salées cocktail

Lumaconi de crabe aux fines herbes
Crevette et patate douce au curry et coco
Millefeuille de saumon coriandre et gingembre
Brochette d'involtni, artichaut grillé et oignon rouge glacé
Pyramide croustillante au chorizo et crème de maïs
Wrap de légumes et citron confit
Brochette tomate mozzarella et basilic

3 pains lunch

Club jambon, champignons, comté
Wrap thon, poivrons, tabasco et menthe
Tartine pain pita, tapenade, légumes du soleil

2 brochettes lunch

Brochette lunch vallée d'Auge, volaille et champignons
Brochette lunch crevettes à la thaï, patate douce, curry, coco et ananas

2 verrines cocktail salées

Verrine d'œufs brouillés aux asperges et crumble de noisette
Verrine de poulet aux parfums tikka massala

4 petits fours sucrés

Tartelette cassis framboise chi boust
Crunchy coco - passion
Tartelette citron, guimauve, yuzu
Macaron Pistache

2 verrines cocktail sucrées

Verrine fraisier revisité
Verrine Roussillon (abricots rôtis à la badiane et crème légère chocolat blanc)

Prix par personne, 20 pièces (14 salées + 6 sucrées) : 28,60 € TTC

Photos non contractuelles

Buffet froid « Bocage »

Commande minimum 15 personnes

Délai : 72 heures

Précisez à la commande
si vous allez consommer ce buffet assis ou
debout !

Buffet salé

Poulet rôti au sel fou, mayonnaise à l'estragon
Assortiment de charcuteries (4 à 5 variétés)
(jambons en chiffonnade, rillettes, saucisson à l'ail et Andouille de Vire)

•
Salade piémontaise
Salade de tomates, courgettes et fêta

•
Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie

•
Condiments

Buffet sucré

Clafoutis aux fruits du verger
Ou Brownie chocolat-banane

Prix par personne : 18,50 € TTC

Avec fromage et dessert

PAIN EN OPTION (petits pains de table, l'unité : 0,95 € TTC)

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES



Photos non contractuelles

Buffet « Ouistreham »

Loison
TRAITEUR

Commande minimum 15 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

Précisez à la commande
si vous allez consommer ce buffet assis ou
debout !

Les entrées

Cannellonis de saumon fumé, vinaigrette crustacés
Melon et jambon Serrano 24 mois
Duo de poivrons et ricotta au basilic

Les salades

Salade de fusillis façon caponata et fêta (aubergine, tomates, câpres)
Légumes et pois chiches en tajine à la menthe

Les plats froids (choisir 2 sortes)

Cabillaud à la crème de chorizo
Mignon de porc au miel et romarin
Saumon de Cherbourg à la crème de cidre
Volaille fermière, condiment de champignons d'été

OU Les plats chauds (choisir 2 sortes)

Poulet façon Vallée d'Auge, poêlée de pommes, céleri et champignons
Marmite du pêcheur et ses légumes, bouillon crémé
Tajine d'agneau aux abricots, semoule aux amandes
Parmentier de canard confit

condiments

Desserts (choisir 2 sortes)

Tarte au citron meringuée
Tarte sucrée et ses fruits rouges (framboise, fraise)
Verrine crumble pomme et caramel d'Isigny
Entremet chocolat passion
Pavlova aux fruits frais

Prix par personne : 23,00 € TTC
Pain et fromage en option



PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Photos non contractuelles

Buffet « Riva-Bella »



Commande minimum 15 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

Précisez à la commande
si vous allez consommer ce buffet assis ou
debout !

Les entrées froides (choisir 2 sortes)

Lasagnes de légumes confits
Finger de saumon mi-cuit, ketchup de framboise
Salade de dorade et crevettes, riz à la citronnelle et légumes croquants
Charcuteries de notre terroir :
Marbré de volaille façon pays d'Auge, saucisson au poivre, andouille de Vire, coppa

Les salades

Salade de haricots verts aux noix
Salade de mozzarella buffala pimentée, roquette, tomates confites, basilic

Les plats froids (choisir 2 sortes)

Dos de cabillaud en escabèche, sauce « raïta »
Chiffonnade de veau, sauce fromage blanc au concombre
Filet de canard sauce wasabi

condiments

Desserts (choisir 2 sortes)

Tropique (Brownie, crème passion et fruits exotiques)
Tarte feuilletée pêche, figue (selon marché)
Citronnier (Dacquoise, mousse citron vert et crémeux citron jaune)
Festival (Sablé breton, crème légère caramel et pommes confites)

Prix par personne : 31,50 € TTC

Pain et fromage en option

PRESENTE
SUR D'ELEGANTS
PLATEAUX JETABLES



Photos non contractuelles

Les charcuteries Ibériques « La Guildive »

| | | |
|--|-------|-------------|
| Jambon d'Espagne affiné 36 mois, à la coupe | 100gr | 6,50 € TTC |
| Jambon « Pata-Negra » de Bellota, à la coupe | 100gr | 25,00 € TTC |
| Fuet | pièce | 7,50 € TTC |
| Chorizo | 1e Kg | 40,00 € TTC |
| Cecina (bœuf séché) | 1e Kg | 60,00 € TTC |
| Saucisson de « Pata-Negra » | 1e Kg | 39,90 € TTC |

Le saumon fumé et mariné

| | | |
|--|-------|-------------|
| Saumon fumé Norvégien tranché (avec blinis et crème d'aneth) | 500gr | 29,00 € TTC |
| | 1 Kg | 59,00 € TTC |
| Saumon mariné à l'aneth tranché (avec blinis et crème d'aneth) | 500gr | 30,00 € TTC |
| | 1kg | 60,00 € TTC |



Le foie-gras de canard

| | | |
|--|-------|-------------|
| Foie gras de canard maison au porto (avec chutney de fruits exotiques) | 500gr | 48,00 € TTC |
| | 1 Kg | 96,00 € TTC |

Le « Caviar de France »

| | | |
|---------------------|--------|-------------------|
| Caviar sur commande | 30 gr | tarif sur demande |
| | 50 gr | tarif sur demande |
| | 100 gr | tarif sur demande |



Photos non contractuelles

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 100°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

| | |
|--|-------------|
| Bœuf gravelax mariné au pesto, parmesan et salade de jeunes pousses | 7,90 € TTC |
| Œuf parfait et ses jeunes poireaux revisités, crème de maïs et lard fumé | 6,50 € TTC |
| Foie-gras de canard, cacao-framboise | 9,90 € TTC |
| Espadon façon mojito en bocal, houmous au citron et salade | 8,00 € TTC |
| Escabèche de maquereau confit à l'orange, arc en ciel de betterave | 7,20 € TTC |
| Demi-homard à la Parisienne, bohémienne de légumes | 20,00 € TTC |

Les Entrées Chaudes

| | |
|--|-------------|
| Risotto de fruits de mer et gambas marinées au pesto | 8,50 € TTC |
| Pastilla d'agneau au miel et romarin sur lit de courgettes | 7,00 € TTC |
| Marmite des grands soirs, crème homardine aux algues (homard, St-Pierre, langoustines, cabillaud) | 22,00 € TTC |

Les plats conviviaux

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

| | |
|--|-------------|
| Jambon à l'os en croûte (Epinards, champignons, sauce au porto) | 10,50 € TTC |
| Chili con carne aux 3 viandes (Bœuf, agneau, volaille) et coriandre | 11,50 € TTC |
| Moussaka à l'agneau, menthe et aubergines grillées | 11,50 € TTC |
| Paëlla de la Mer (Chorizo, calamars, gambas, moules, riz et légumes) | 12,00 € 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

| | |
|---|-------------|
| Blanc de Saint Pierre farci à la persillade, crème d'ail, barigoule de légumes à la coriandre | 16,00 € TTC |
| Dorade cuite sur peau, beurre blanc anisé, couscous de légumes | 12,50 € TTC |
| Cabillaud en croûte, olives kalamata, sauce crème, risotto aux gambas bio | 13,90 € TTC |
| Marmite de risotto aux gambas façon pêcheur (saumon, dorade, langoustine, moule, crevette) navets, carottes et courgettes. | 12,00 € TTC |
| Saumon d'Écosse cuit à l'unilatéral, beurre blanc anisé purée de patate douce | 13,00 € TTC |

Les plats de viande

| | |
|---|-------------|
| Côte de veau braisée, sauce morilles, risotto d'asperges vertes | 16,00 € TTC |
| Filet de cochon et moutarde de Meaux, chips de lard riz façon paëlla | 12,50 € TTC |
| Ballotine de poulet fermier à la Normande, crème de cidre bio. artichauts, poivrade et fèves | 13,00 € TTC |
| Carré d'agneau sauce chorizo fine ratatouille, tatin de tomates cerises bicolores | 15,00 € TTC |
| Araignée de bœuf confite au piment d'Espelette méli-mélo de légumes d'été | 12,00 € TTC |

Photos non contractuelles

Fromages sélectionnés

| | | |
|---|--------|------------|
| Camembert d'Isigny au lait cru moulé à la louche | 250 gr | 5,40 € TTC |
| Camembert d'Isigny affiné au Calvados | 150 gr | 4,60 € TTC |
| Petit Livarot AOP d'Isigny | 250 gr | 7,60 € TTC |
| Pont l'Evêque AOP d'Isigny | 220 gr | 5,10 € TTC |
| Beurre aux cristaux de sel AOP d'Isigny | 250 gr | 4,90 € TTC |
| Beurre doux d'Isigny | 250 gr | 4,90 € TTC |
| Beurre « Bordier » Yuzu / Algues / Sarrasin | 125 gr | 3,55 € TTC |
| Beurre « Bordier » Vanille de Madagascar / Piment d'Espelette | 125 gr | 3,90 € TTC |
| Beurre « Bordier » Chocolat & fèves de cacao | 125 gr | 4,10 € TTC |

En option pour nos buffets

| | | |
|--|----------------|------------|
| Roue de Brie affiné et beurre (50 gr) | prix par pers. | 2,00 € TTC |
| Plateau de fromages affinés et beurre (70 gr) | prix par pers. | 3,20 € TTC |
| Sélection AOC du maître affineur, avec beurre d'Isigny (80 gr) | prix par pers. | 4,30 € TTC |
| Petits pains de table | l'unité | 0,90 € TTC |

Les assortiments sont présentés sur d'élégants plateaux jetables.



Photos non contractuelles

Les petites pièces sucrées



Commande à l'unité (plateau, boîte)

Délai : 4 jours ouvrables



PETITS FOURS SUCRES

Arlequin pistache et chocolat
Tartelette cassis framboise chiboust
Royal cheese-cake groseille
Crunchycoco - passion
Tartelette citron, guimauve, yuzu
Macaronnade mojito

Plateau 18 pièces : 22,00 € TTC

Plateau 30 pièces : 35,20 € TTC

LES MACARONS



Yuzu et noix de coco
Baba au rhum
Cola
Cocktail mojito
Pêche de vigne
Caramel
Framboise
Pistache
Chocolat, Café

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 22,50 € TTC

Plateau 25 macarons en 6 variétés : 37,50 € TTC

Arbre 30 macarons : 45,00 € TTC



LES VERRINES GOURMANDES Avec mini cuillères

Fruits rouges au sirop de basilic

Fraisier revisité

Panna cotta vanille et coulis de framboise

Salade fruits du marché

Exotique (crèmeux de fruits, biscuit, ananas frais et mousseline)

Roussillon (abricots rôtis à la badiane et crème légère chocolat blanc)

Boîte 12 verrines en 3 variétés : 24,80 € TTC

Boîte 24 verrines en 3 variétés : 48,40 € TTC



MOELLEUX

Brownie banane

Financier framboise

Clafoutis fruits rouges

Cookie chocolat

Cake au citron

Rocher coco

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 18,70 € TTC

Plateau 30 pièces en 6 variétés : 29,70 € TTC

Photos non contractuelles

Desserts

Loison
TRAITEUR

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 ou 8 parts)

Entremets : les classiques

| | |
|--|------------|
| Millefeuille vanille Feuilletage croustillant ca ramé lisé et sa crème pâtissière à la vanille Bourbon | 3,90 € TTC |
| Croustichoc Bis cuit meringué, praliné croustillant, mousse chocolat sur sabayon | 3,90 € TTC |
| Festival Sablé breton à la fleur de sel, crème légère caramel et ses pommes confites | 3,50 € TTC |
| Reine Mathilde Pomme confite, vanille et caramel salé | 3,50 € TTC |
| Succès Meringue noisette, crème intense praliné et ses édats de nougatine | 3,50 € TTC |

Entremets : les fruités

| | |
|--|------------|
| Classique fraisier Bis cuit cuillère, mousseline et ses fraises et son léger parfum de kirch | 3,70 € TTC |
| Saint-Honoré framboise Crème légère pistache et ses framboises sur feuilletage entouré de choux à ux sucre | 3,70 € TTC |
| Citronnier Daquoise, mousse citron vert et son crème ux citron jaune | 3,50 € TTC |
| Tropique Brownie aux fruits sec, crème onctueuse passion et ses fruits exotiques | 3,70 € TTC |
| Pavlova fruits rouges Meringue diplomate savoureuse et ses fruits rouges | 3,90 € TTC |
| Macaronnade Coque macarons, ganache montée, citronnelle et fraises du jardin | 3,90 € TTC |

Les tartes (individuelles ou à partager en 8 à 10 parts)

| | |
|---|-----------|
| Tarte normande | 2,90€ TTC |
| Citron et sa meringue croquante | 3,00€ TTC |
| Tatin à l'ananas | 3,00€ TTC |
| Amandine poire, griottine et amande | 3,50€ TTC |
| Tarte sablé au chocolat et crémeux orange | 3,50€ TTC |
| Tarte bretonne (sablé breton, caramel monté et ses pommes caramélisées) | 3,50€ TTC |



Photos non contractuelles

Les mini « Kids »

Commande à l'unité (plateau, boîte)

Délai : 4 jours ouvrables

LES CLUBS (froids)

Jambon / gruyère
Mousse e canard
Volaille / cheddar
Crabe / mayonnaise

Plateau 8 pièces : 7,00 € TTC

Plateau 16 pièces : 14,00 € TTC

Plateau 48 pièces : 42,00 € TTC



LES TOQUES (chauds)

Pizza (jambon fromage)
Gougère
Quiche légumes
Mini hamburger

Plateau 8 pièces : 7,00 € TTC

Plateau 16 pièces : 14,00 € TTC

Plateau 48 pièces : 42,00 € TTC

LES CUPCAKES (sucrés)

Brownie et ganache caramel
Cup' « Smartie's »
Cup' « Nounours »

Plateau 6 pièces : 12,00 € TTC

Plateau 12 pièces : 24,00 € TTC



LES VERRINES (sucrées)

Mousse chocolat et « M&M's »
Crème « Oréo »
Mousse guimauve

Plateau 6 pièces : 12,00 € TTC

Plateau 12 pièces : 24,00 € TTC

Photos non contractuelles

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



CHEQUES CADEAUX

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

Photos non contractuelles

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 (évittez 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 goût 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,...

Évitez 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.

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

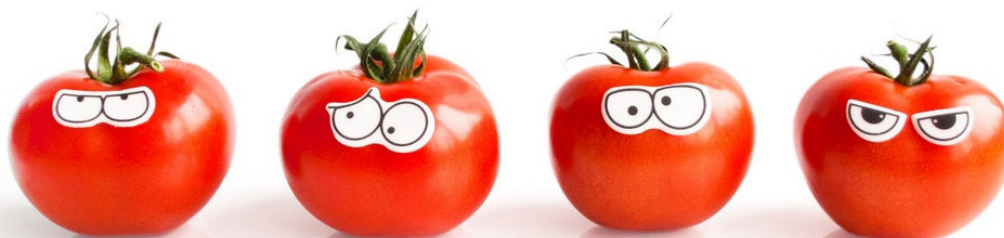
Toutes nos spécialités sont à commander 48 à 72h à l'avance.

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 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

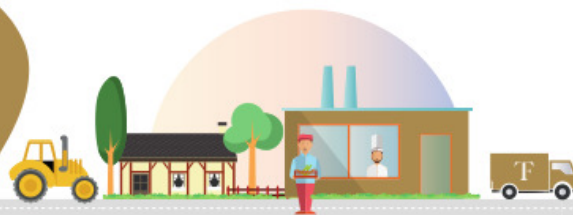
02.31.73.25.23

Boutique ouverte du mardi au samedi,
de 9h à 15h et de 17h à 19h
boutique@loisontraiteur.fr

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 événements !

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



LES ACHATS RESPONSABLES

Les circuits courts et la valorisation des territoires
La saisonnalité & le bio
La traçabilité de l'ensemble de nos productions



LA PRODUCTION

Les hommes, le bien-être des salariés
La formation des apprentis
L'égalité des chances, la diversité, le handicap
Le bilan carbone de nos maisons



LA RECEPTION

L'ingénierie logistique (matériel, équipe)
Le choix des matériaux (tissu, vaisselle, etc...)
La mesure de la satisfaction client



LA VALORISATION

La gestion et le recyclage des déchets
La redistribution des surplus alimentaires



Loison

Traiteur depuis 1930

Traiteur et organisateur

76, rue Emile Herblin
BP 40 - 14150 Outtrahain
Tél : 02 31 96 06 02

Boutique

19, place Saint-Sauveur
14000 CAEN
Tél : 02 31 73 25 23



contact@loisontraiteur.fr loisontraiteur.fr

