



COLLECTION PARTICULIER

Recevoir à domicile

AUTOMNE - HIVER

2022 - 2023



LOISON

Loison
Traiteur depuis 1930

Les cocktails

Les box tapas à partager	page 3
Les pièces cocktail à la carte	pages 4 et 5
Les cocktails apéritifs composés	page 6
Le cocktail dînatoire	page 7

Les repas

Les buffets	page 8
Les découvertes	page 9
Les dîners ou déjeuners à la part	pages 10 et 11

Les desserts

Les petites pièces sucrées	page 12
Les desserts	page 13

Les mini kids page 14

Le service livraison page 15

Les petits conseils entre nous page 16

Les informations supplémentaires page 17



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.

Les Box tapas à partager

Commande à l'unité (boîte pour 6 à 8 personnes)

NEW !

BOX SIGNATURE A LA TRUFFE !

1000 gr 62,00 € TTC

Gouda à la truffe 150 gr
Manchego semi-curado au lait cru 200 gr
Jambon blanc truffé 200 gr
Houmous à la truffe noire 150 gr
Saucisson truffé 200 gr
Olives vertes et tomates cerises
Crackers
Raisin rose et blanc, fruits d'automne et fruits secs
Confiture Alain Milliat

TOUT EST BON DANS LE POISSON !

1000 gr 55,00 € TTC

Sardines à l'huile d'olive biologique 8/10 unités
Pickles de betteraves de la Vallée de la Bresle, vinaigre de cidre 190 gr
Rillettes de maquereaux maison au piment 100 gr
Saumon tranché mariné maison, 200 gr
Mimolette vieille 200gr
Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes
Tuiles de sarrasin et crackers

TOUT EST BON A LA FERME !

1000 gr 55,00 € TTC

Jambon Serrano +18 mois affinage
Saucisson cullar de Pata Negra
Coppa - Cabecero de lomo Pablo
Manchego semi-curado au lait cru et Confiture de cerises noires « Alain Milliat »
Terrine d'agneau des prés salés du Mont Saint-Michel « La Falaise qui rougit »
Rillettes de canard « La ferme du Colombier »
Légumes frais taillés en bâtonnets, crème fouettée acidulée aux herbes
Crackers

Photos non contractuelles

Cocktail salé « à la carte »

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables

PETITS FOURS SALES SAVEURS

Sablé noisette, dôme de potimarron et sarrasin torréfié
Pomme de terre ratte et agneau confit
Navet rose, topinambour et Saint-Jacques au sésame
Tartelette à la crème de bresaola, lentille beluga et cèleri branche
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Moelleux vert, dorade et sauce tartare au cresson

Plateau 18 pièces : 26,00 € TTC

MINI BROCHETTES COCKTAIL

Pic de volaille effilochée, champignon noir et cube de mangue
Pic de Saint-Jacques et chou-fleur graffiti
Pic de fromage pistaché

Plateau 18 pièces : 25,00 € TTC

Plateau 30 pièces : 42,00 € TTC



PETITS FOURS SALES PRIMEUR

Pic de polenta, curcuma, paprika
Lentilles en transparence
Roulé végétarien
Trio de légumes racines
Palet de rutabaga, mousse de potimarron et
pépité de châtaigne
Pic de chèvre pané aux baies de goji

Plateau 18 pièces : 25,00 € TTC

Plateau 30 pièces : 42,00 € TTC



COCKTAIL COPIEUX « clubs et tartines »

Club sandwich houmous, olives noires, avocat, coriandre
Pain viennois à l'encre de seiche, aïoli et poulpe grillé
Pain polaire, rilette de saumon au piment d'Espelette
Mini bao, effiloché de porc et légumes vinaigrés

Plateau 20 pièces : 29,00 € TTC

Photos non contractuelles

Cocktail salé « à la carte »

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 3 jours ouvrables



BOUCHEES SALEES

A réchauffer

Croq'volaille et trompettes de la mort

Fish and chips

Tempura de crevettes thaï

Pic de saucisse de Morteau, dôme de Mont d'Or

Accras de potimarron et saumon fumé

Samoussa de légumes aux épices

Plateau 24 pièces : 36,00 € TTC

Plateau 48 pièces : 72,00 € TTC

NEW ! PLATEAU DE CROQ'S

A réchauffer

Croq'volaille et trompettes de la mort

Croq' jambon blanc truffé et béchamel

Croq'saumon épinards

Croq' chèvre et miel

Plateau 24 pièces : 14,00 € TTC

PRÉSENTÉ

SUR D'ÉLÉGANTS

PLATEAUX
RECYCLABLES

AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.



Photos non contractuelles

Cocktails apéritif

Commande minimum 10 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

COCKTAIL salé CAMILLE

Navet rose, topinambour et Saint-Jacques au sésame
Tartelette, crème de bresaola, lentille beluga et cèleri branche
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Moelleux vert, dorade et sauce tartare au cresson
Lentilles en transparence
Pain polaire, rillette de saumon au piment d'Espelette
Mini bao, effiloché de porc et légumes vinaigrés
Pic de fromage pistaché

Prix par personne, 8 pièces salées : 12,00 € TTC
Prix par personne, 10 pièces salées : 15,00 € TTC
Prix par personne, 12 pièces salées : 18,00 € TTC

COCKTAIL salé & sucré BERTILLE

Sablé noisette, dôme de potimarron et sarrasin torréfié
Pomme de terre ratte et agneau confit
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Moelleux vert, dorade et sauce tartare au cresson
Pic de polenta, curcuma, paprika
Club sandwich houmous, olives noires, avocat, coriandre
Pain viennois à l'encre de seiche, aïoli et poulpe grillé
Pic de Saint-Jacques et chou-fleur graffiti

Palet caramel : crémeux caramel romarin, noix de cajou torréfiée dans sa coque
Agrumes : biscuit croustillant, crémeux orange, coulis d'orange sanguine, clémentine
Le nôtre : biscuit joconde café, crème chocolat et café en mille-feuille
Pomme vanille : pomme rôtie, craquelin et diplomate vanille

Prix par personne, 8 pièces (5 salées + 3 sucrées) : 12,00 € TTC
Prix par personne, 10 pièces (7 salées + 3 sucrées) : 15,00 € TTC
Prix par personne, 12 pièces (8 salées + 4 sucrées) : 18,00 € TTC

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.



Photos non contractuelles

Cocktail dinatoire « Saint-Sauveur »

Commande minimum 10 personnes

Délai : 4 jours ouvrables

Raffiné et copieux

Il remplace un repas complet

Conseillé pour une durée minimum de 2 heures

7 bouchées salées cocktail

Pomme de terre ratte et agneau confit
Navet rose, topinambour et Saint-Jacques au sésame
Tartelette, crème de bresaola, lentille beluga et cèleri branche
Cheesecake à la fourme d'Ambert et poire confite
Roulé végétarien
Pic de volaille effilochée, champignon noir et cube de mangue
Pic de Saint-Jacques et chou-fleur graffiti

4 pièces copieuses

Club sandwich houmous, olives noires, avocat, coriandre
Pain viennois à l'encre de seiche, aïoli et poulpe grillé
Pain polaire, rilette de saumon au piment d'Espelette
Mini bao, légumes vinaigrés et effiloché de porc

2 verrines cocktail salées

Lentilles, potimarron et graine de courge
Guacamole de crabe, saumon, grenade et perles du Japon

4 petits fours sucrés

Le nôtre (biscuit joconde café, crème chocolat et café en mille-feuille)
Pomme vanille (pomme rôtie, craquelin, diplomate vanille)
Palet caramel (crémeux caramel romarin, noix de cajou torréfiée dans sa coque)
Assortiment de macarons

2 verrines gourmandes sucrées

Verrines « chocolate » (crémeux chocolat, brownie, amarena)
Verrines « mango » (panna-cotta pistache mangue)

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

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

Buffet froid « Bocage »

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR
D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Les entrées froides

Assortiment de charcuteries :
Rillettes de poulet au poivre vert et Piment d'Espelette
Jambon fumé de la manche et coppa

Les salades

Salade de chou blanc, comté et crème de wasabi
Salade de fusillis aux légumes d'antan et pastrami

Le plat froid (1 au choix)

Filet mignon de porc au poivre 5 baies, crème de moutarde
ou
Filet de volaille mariné au tandoori

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie
Condiments

Desserts

Tarte fine aux pommes
Fondant aux chocolat et crème caramel

Prix par personne : 23,00 € TTC
Prix pour 10 personnes : 230 € TTC

Buffet « Riva-Bella »

Commande minimum
10 personnes
Délai : 72 heures

PRÉSENTÉ
SUR
D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES

Les entrées froides

Hure de lapin au pommeeau, compotée d'oignons au cidre
Pressé de raie façon rougail, vinaigrette de légumes confits
Terrine de sandre aux poireaux, coulis de tomate façon Escabèche

Les salades

Salade de pommes grenailles, fèves, soja, champignons de Paris et vinaigrette échalotte
Ditaloni rigati à la crème de parmesan, crevettes et légumes grillés

Les plats froids ou chauds

Filet de canette rôtie aux épices
Pavé de lieu noir, mariné au guiso et gingembre

Assortiment de fromages affinés,
Beurre de Normandie
Condiments

Desserts

Tarte orangée, clémentine
Entremet « Mexico »

Prix par personne : 35,00 € TTC
Prix pour 10 personnes : 350,00 € TTC

Photos non contractuelles

Le saumon fumé et mariné

Saumon fumé Ecosais tranché	500g	35,00 € TTC
(Tuiles de sarrasin et crème d'aneth)	1 Kg	70,00 € TTC
Saumon mariné Ecosais à l'aneth tranché	500g	30,00 € TTC
(Tuiles de sarrasin et crème d'aneth) 	1kg	75,00 € TTC

Le foie-gras de canard



Foie gras de canard maison au porto (avec chutney de fruits exotiques)	500g	70,00 € TTC
	1 Kg	140,00 € TTC
Foie gras de canard maison à la truffe (chutney pomme et miel de truffe)	500gr	80,00 € TTC
	1 Kg	160,00 € TTC

En option

Plateau de fromages affinés et beurre (70gr)

prix par pers. 4,00 € TTC



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

Tataki de Saint-Jacques au shiso et gingembre, choux pak choï et jus de betterave	12,00 € TTC
Terrine de joue de bœuf et lentilles, carottes confites et jus de cuisson corsé	10,00 € TTC
Gravlax de saumon mariné à l'orange, mousseline de chou-fleur à la vanille	11,00 € TTC
Demi-homard, bisque en panacotta et légumes caramélisés, crumble de comté au lard fumé	25,00 € TTC

Les Entrées Chaudes

Saint-Jacques luttées en coquilles, gratiné de blettes au Neufchâtel	13,00 € TTC
Risotto crémeux aux champignons des bois	9,50 € TTC
Parmentier de joue de porc aux oignons rouges confits, vinaigre de vin	12,00 € TTC

Les plats conviviaux, à partager

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

Kouloubiac de saumon, beurre blanc aux agrumes, <i>Garniture à l'intérieur du feuilletage (champignons, épinards, œufs, échalotes)</i>	15,00 € TTC
Sauté de mignon de porc à l'orange, écrasée de pommes de terre au beurre noisette	14,00 € TTC
Blanquette de joue de raie aux raisins, riz parfumé et petits légumes	13,00 € 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

Cabillaud snacké et poire grillée au poivre Malabar, fricassée de légumes d'antan	15,00 € TTC
Turbot à l'amande douce, légumes d'hiver caramélisée	20,00 € TTC
Saint-Pierre au caviar d'orange et miel d'acacia, chou-fleur comme un risotto à la vanille	19,00 € TTC
Cassolette du « Grand Soir », bouillon de crustacés à la coriandre, Saint-Jacques, cabillaud, langoustines, lieu et petits légumes d'antan	22,00 € TTC

Les plats de viande

Noisette d'agneau en peau de blette, jus d'ail noir, Risotto de blé vert fumé aux légumes oubliés	17,00 € TTC
Ballotin de lapereau, purée du piquillos, riz parfumé de Camargue aux tomates confites	15,00 € TTC
Cœur de filet de bœuf farci aux girolles, purée de salsifis au café	20,00 € TTC
Pintade rôtie et crème de topinambour, mousseline de potimarron aux shiikate	18,00 € TTC

Les propositions végétariennes

Les entrées :

Rouleau de printemps aux légumes, guacamole aux épices « chimichuri »	9,50 € TTC
Taboulé de quinoa aux légumes brocoli au, tofu cubique (VEGGIE)	9,50 € TTC

Les plats :

Tajine végétarienne au citron confit, légumes oubliés pois chiche et fruit secs	11,00 € TTC
Curry de légumes au lait de coco et riz de Camargue	11,00 € TTC

Photos non contractuelles

Les petites pièces sucrées

Commande à l'unité (plateau)

Délai : 4 jours ouvrables



PETITS FOURS SUCRES

Tartelette citron vert coco : pâte sucrée, crème citron vert et mousse coco
Lingot passion : confit de fruit de la passion, crêpe dentelle et praliné à l'ancienne
Palet caramel : crémeux caramel romarin et noix de cajou torréfié dans sa coque
Agrumes : biscuit croustillant, crémeux orange, coulis d'orange sanguine et clémentine
Le nôtre : biscuit joconde café, crème chocolat et café en mille-feuille
Pomme vanille : pomme rôtie, craquelin et diplomate vanille

Plateau 18 pièces : 29,00 € TTC
Plateau 30 pièces : 48,00 € TTC

LES MACARONS



Pistache-fleur d'oranger
Cerise griotte
Caramel d'Isigny
Citron vert
Ananas
Chocolat grand cru

Plateau 15 macarons en 3 variétés : 24,00 € TTC
Plateau 25 macarons en 5 variétés : 40,00 € TTC

LES PETITS CHOUX

Vanille et noix de pécan
Nespresso
Caramel au beurre salé
Pralin
Chocolat 70 %
Pistache, griottine

Plateau 18 choux : 29,00 € TTC
choisir 3 variétés
Plateau 30 choux : 48,00 € TTC
choisir 5 variétés

LES VERRINES GOURMANDES

Avec mini cuillères

Citronné : citron, citron vert et madeleine
Chocolat : crémeux chocolat, brownie et amarena
Mango : panna-cotta pistache et mangue
Olé : riz au lait vanillé, coulis caramel
Pomme : pomme confite, biscuit pain d'épice et chantilly
Marron : ganache monté, crème de marron au rhum et meringue

Boîte 12 verrines en 3 variétés : 27,00 € TTC
Boîte 24 verrines en 3 variétés : 54,00 € TTC

MOELLEUX

Brownie
Muffin citron
Pain aux épices
Madeleine de Proust
Financier aux noix
Macaron de Nancy

Plateau 18 pièces en 3 variétés : 22,00 € TTC
Plateau 30 pièces en 5 variétés : 36,00 € TTC

PRÉSENTÉ
SUR D'ÉLÉGANTS
PLATEAUX
RECYCLABLES
AVEC SERVIETTES
COCKTAIL.

Photos non contractuelles

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 / 8 / 10 parts)

Entremets : les classiques

Opéra façon le nôtre	5,20 € TTC
Biscuit joconde, sirop café, crème de café et ganache chocolat tendre	
Royal	5,20 € TTC
Biscuit croustillant, praliné feuilletine et mousse au chocolat sur sabayon	
Caramélia	5,20 € TTC
Biscuit dacquois amande, craquelin Isingy, pomme confite, crème vanille et glaçage caramel	
Pavlova Marron	5,20 € TTC
Meringue crouillante, ganache montée chocolat blanc et crème de marron au rhum	
Paris- Brest « au mètre »	5,20 € TTC
Pâte à choux, crème pralinée amande, noisette et éclat de chocolat	

Entremets : les fruités

Mexico	5,20 € TTC
Biscuit brownie chocolat blanc, noix de pecan et coco crémeux, citron vert et mousse légère à la coco	
Passionnata	5,20 € TTC
Biscuit amande, croustillant exotique et crémeux de fruit de la passion	
Griottin	5,20 € TTC
Biscuit dacquois, craquelin pistache crêpe dentelles insert griottine et crème vanille diplomate	
Macaronnade d'automne	5,20 € TTC
Biscuit macaron amande noisette, poire et pomme flambée et crème mousseline	

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

Tarte aux deux chocolats	4,50 € TTC
Tarte citron meringué	4,50 € TTC
Tarte tatin aux pommes de Normandie, sablé breton	4,50 € TTC
Tarte orange et clémentine	4,50 € TTC
Tarte poire et caramel	4,50 € TTC

Photos non contractuelles

Les mini « Kids »

Commande à l'unité (plateau, boîte)

Délai : 4 jours ouvrables

LES CLUBS (froids)

Jambon / Gruyère
Volaille / Mimolette
Mousse de foie de volaille
Crevette / 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)
Nuggets de poulet maison
Quiche tomate mozza
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 cupcakes chocolat blanc
Cup' « Carambar »
Cup' « Tagada »

Plateau 6 pièces : 15,00 € TTC
Plateau 12 pièces : 30,00 € TTC



LES VERRINES (sucrées)

Mousse choco biscuit Oréo
Flamby (vanille, caramel)
Pompote (écrasé de pomme, spéculos)

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

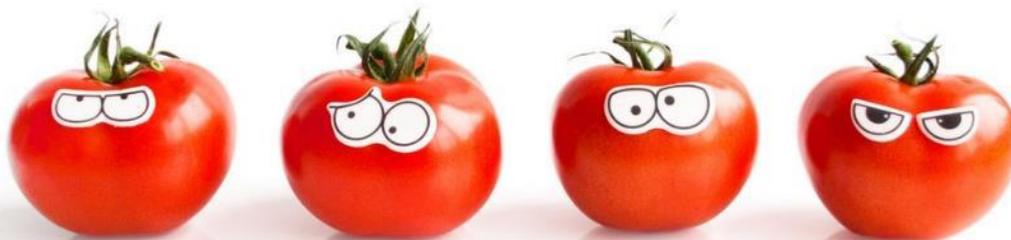
Toutes nos spécialités sont à commander 48 à 72h à l'avance.

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

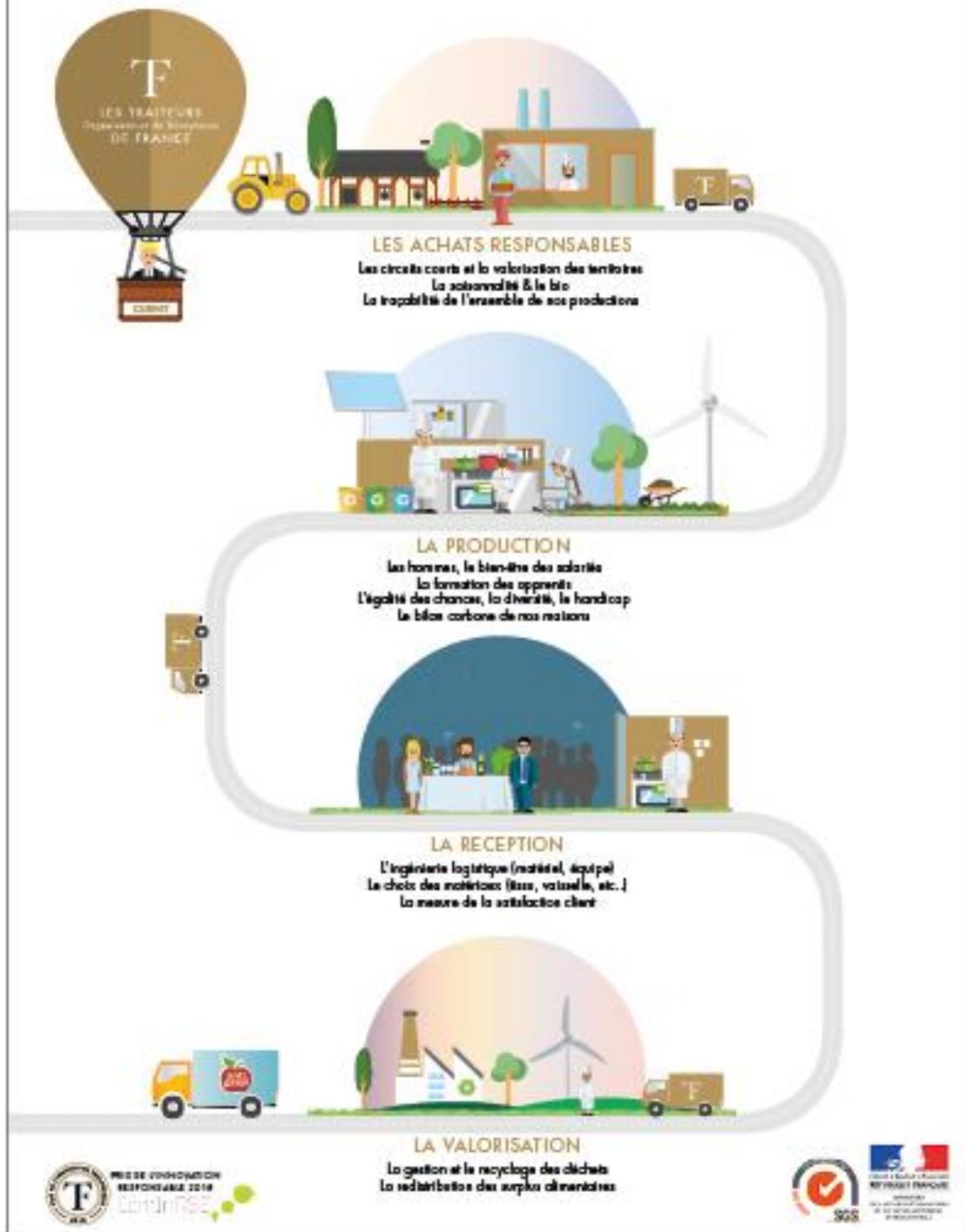
Boutique ouverte du mardi au samedi,
de 9h à 15h et de 17h à 19h30 sauf
le samedi de 9h30 à 19h30
boutique@loisontraiteur.fr

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 !

Photos non contractuelles

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



Photos non contractuelles